

Klassische Vorspeisen

Blattsalat		9
Gemischter Salat		11
Kabissalat	mit lauwarmen Speckwürfeli	14
Tomatensalat	Ramata Tomaten mit Büffel – Mozzarella	15
Griechischer Hirtensalat	mit Fétakäse, Tomaten, Gurken, Oliven und Zwiebeln	15
Nüsslisalat	mit gehacktem Ei	13
	oder mit geriebenem Meerrettich und lauwarme Speckwürfeli	15
Beefsteak Tatare	feines SwissPrim Rindfleisch mit Cognac verfeinert, Toast und Butter	21

Suppen

Kürbiscrèmesuppe	mit Kürbiskernen und seinem Öl	12
Tom Ka Gai	Thailändische Pouletsuppe mit Kokosmilch, Champignons und Frühlingszwiebeln	12
Knoblisuppe	unsere Spezialität – in der essbaren Brottasse serviert	13
Französische Zwiebelsuppe	mit Käsecroûton gratiniert	13
Flädliuppe	ein Klassiker – Hausgemachte Flädli mit einer feinen Bouillon	9

Gästeorientierung

Wir bearbeiten Produkte aus folgenden Ländern:
Schwein, Rind, Kalb und Wurstwaren - Schweiz
Fisch – Zürichsee Hurden Poulet – Schweiz
Mägenwil

Aktuelles aus der Küche

Vorspeisen

Linsensalat	mit gebratenen Riesencrevetten	23
Kleine Rösti	aus rohen Kartoffeln – auf Eisbergsalat, Mit Rauchlachs und Meerrettich - Sourcrème	23
Muotathaler Rohschinken 12 Monate gereift	mit Cicorino rosso di Verona an Gorgonzola - Dressing und Baumnüssen	19
Spaghetti	Aglio Olio e Peperoncini mit gebratenen Riesencrevetten	25

Hauptgerichte

Kalbsteak	an Morchelsauce – Spätzli	52
Kalbschnitzel	Wiener – Art mit Pommes frites, Gemüse und Meerrettich - Preiselbeeren	42
Mägenwiler Pouletbrust	auf Rahmlinsen mit gebratenen Champignons und Bratkartoffeln	34
Spaghetti	Aglio Olio e Peperoncini mit gebratenen Riesencrevetten	44
Mistkratzerli	in Morchelrahmsauce geschmort	41

Hanegg Klassiker

Kalbsgeschnetzeltes	mit frischen Champignons an einer Rahmsauce und dazu eine knusprige Röstli	39
Kalbschnitzel	an einer scharfen, gelben Currysauce, gebratene Banane und Basmatireis	39
Schweinsteak	mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	35
Schweinsteak	an einer Gorgonzolasauce mit Nudeln	35
Cordon – Bleu	aus erstklassigem Schweinefleisch, gefüllt mit Sternenberger Käse. Pommes frites und Gemüse	35
Pouletbrust	Schweizer Qualität aus Mägenwil – auf einem Weissweinsrisotto	33
SwissPrim Rindsfilet	Top Schweizer Rindfleisch	
	mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	56
	oder mit rassiger Pfeffersauce, Nudeln und Gemüse	56
Stroganov	klassisch in Würfel geschnitten mit Spätzli	51

Immer wieder beliebt

Beefsteak Tatare	feines SwissPrim Rindfleisch mit Cognac verfeinert, Toast und Butter	34
Wurstsalat	garniert mit verschiedenen Salaten	19
Wurst – Käsesalat	mit Sternenberger Käse und verschiedenen Salaten	20
Fitnesssteller	mit Schweizer Pouletbrust	28
	oder mit Schweinsteak	29

Unsere Hausspezialität Mistkratzerli

Jedes frisch zubereitet aus dem Ofen

Nature	knusprig gebraten mit Butter	34
Kräuter	mit frischen Kräutern und Butter	36
Knoblauch	mit Knoblauch und Peperoncini im Butter für den schärferen Geniesser	36
Coq-au-vin	in kräftiger Rotweinsauce geschmort mit Speck und Champignons	39
Thai	in scharfer roter Thai – Currysauce geschmort mit Basmatireis	39
Hanegg	mit unseren 3 Saucen – Peperoncini, Kräuter und rote Thai Curry – serviert	39

Dazu servieren wir Ihnen nach Wahl:
Pommes frites, Nudeln, Risotto, Spätzli.
neue Bratkartoffeln, Gemüse oder Basmatireis

Vegi und Fisch

Zürichseefisch	je nach Fang der Fischerei Braschler aus Hurden – meunière gebraten auf Rahmblattspinat und Bratkartoffeln	39
Riesencrevetten	aus Vietnam Wildfang - an einer rassigen, gelben Currysauce mit Basmatireis	44
Felchenchnusperli	aus dem Zürichsee – mit Tartaresauce -mit Salat oder -mit Weissweinsrisotto	31
Gemüsecurry	verschiedenes Tagesgemüse an einer scharfen, roten Thai – Currysauce mit Basmatireis	31

Süsse Verführungen

Brännli Crème Hausgemacht mit Rahm	9.00
Caramelköppli mit Rahm	8.00
Lauwarmes Schoggi - Chüechli mit zartschmelzendem Herz und Williamssorbet (ca.15 min.)	13.00
Armagnacpflaumen mit Vanille Glace und Rahm	13.00
Rotweinzwetschgen mit Baumnussglace und Rahm	13.00
Lauwarmes Apfelstrüdeli mit Zimt Glace (ca.10 min.)	12.00
Vermicelles mit Rahm und Kemmeribode Merängge	11.00
Vermicelles mit Vanille Glace, Rahm und Kemmeribode Merängge	13.50
Vermicelles "Hanegg" mit Tiramisu Glace, Amaretto, Rahm und Kemmeribode Merängge	14.00
Kemmeribode Merängge mit Rahm	10.50
Kemmeribode Merängge mit Vanille und Erdbeer Glace - und Rahm	13.50
Coupe Baileys - Vanille und Ice Cafe Glace, Baileys und Rahm	12.50
Coupe Tiramisu - Ice Cafe und Tiramisu Glace, Amaretto und Rahm	12.50

Sorbets

Passionsfrucht – Mangosorbet mit Prosecco	12.50
Citronensorbet „Colonel“ mit eisgekühltem Vodka	12.50
Williamssorbet mit gekühltem Williams	12.50
Himbeer – Erdbeersorbet mit Schladerer Himbeergeist	12.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	12.50

Mövenpick Premium Ice Cream

Swiss Chocolate , Vanille, Caramelita , Erdbeer ,
Espresso Ice Café, Baumnuss, Tiramisu, Zimt

Citrone Limes, Williams, Passion - Mango,
Himbeer - Erdbeer , Zwetschgen

Pro Kugel 3.80
mit Rahm +1.50