

Fastenzeit

Als Fastenzeit wird in der Westkirche der 40-tägige Zeitraum des Fastens zur Vorbereitung auf das Hochfest Ostern bezeichnet. Eigentlich war während dieser Zeit der Verzehr von Fleisch und Alkohol verboten. Dennoch hat man schon seit jeher Möglichkeiten gefunden, dies zu umgehen – damit der Genuss nicht zu kurz kommt. So gilt Fisch nicht als Fleisch oder Fleisch wird so verpackt, dass es nicht mehr als solches zu erkennen ist. Es gab aber auch Leute, die sehr schwer arbeiteten – daher wurde hier und da auch mal ein Auge zugeedrückt.

Bayerische BROT SUPPE

Zwiebelsudⁱ mit gerösteten Schwarzbrotkracherln^{a1 a2}

5,50 €

MATJESFILET

„HAUSFRAUENART“^{9 a1 c d g j}
mit Äpfeln, Zwiebeln und Sauerrahm^g,
dazu Salzkartoffeln

9,90 €



LACHSFILET^d

gebraten auf Kräuterrahmsoße^{g i1}
mit buntem Gemüse^g und Dampfkartoffeln

15,90 €



ZANDERFILET^d

gebraten auf saurem Kartoffelgemüse^{9 a1 i}

15,90 €



HOFBRÄUHAUS

Hofbräuhaus München • Platzl 9 • 80331 München • Tel (089) 29 01 36-100 • Fax (089) 29 01 36-129
www.hofbraeuhaus.de • hofbraeuhaus@wirtshaus.de • Öffnungszeiten: 9.00 Uhr bis 23.30 Uhr

MEDAILLONS AUS DER RINDERHÜFTE

– kurz gebraten –
mit Schmelzzwiebeln und buntem Gemüse^g,
dazu Röstkartoffeln

16,90 €

„GRÜNE KRAPFERL“^{a1 c g}

Nudeln gefüllt mit Kartoffeln,
Spinat und Topfen,
in Nussbutter^g (brauner Butter) geschwenkt,
auf Ratatouille-Gemüse

12,90 €

Für danach:



MILLIRAHMSTRUDEL^{1 a1 c g}

mit Vanillesoße^{1 c g}

4,50 €

Unser Bier dazu:

HOFBRÄU URBOCK^{a3}

Malzaromatisch, vollmundig

ein exklusives Starkbier, Alkoholgehalt 7,2 % Vol.

1,0 l - 9,20 €

Der 1614 erstmalig gebraute Hofbräu Bockbier ist das älteste Bockbier Münchens. Seitdem wird die Starkbierspezialität jeden Frühling frisch gebraut.

Zur Zeit des Fastens passt er hervorragend.



Zusatzstoffe: (1)mit Farbstoff (2)mit Konservierungsstoff (3)mit Antioxidationsmitteln (5)geschwefelt (8)mit Phosphat (9)mit Süßungsmittel
Allergene und Zutaten die Unverträglichkeiten auslösen: (a1)Weizen (Gluten) (a2)Roggen (Gluten) (a3)Gerste (Gluten); (a4)Hafer (Gluten)
(c)Eier (d)Fische (f)Soja (g)Milch (h)Schalenfrüchte (i)Sellerie (j)Senf (k)Sesam (l)Schwefeldioxid und Sulfite (m) Lupinen (n)Weichtiere
Leider können wir bei all unseren Speisen Spuren von allen Allergenen, die eine Unverträglichkeit hervorrufen, nicht ausschließen!