



HOFBRÄUHAUS

ALLERGENKARTE



Gültig ab 01.01.2024

FRISCHE SALATE

- Salatteller „Ziegenkäsetaler“ mit Kerndln, Kirschtomaten und Balsamicodressing g j l
 Salatteller mit **gebratenen Speckwürfeln**, hartgekochtem Ei, Kerndln, Kräutern,
 Kirschtomaten und Kräuter dressing c d g l
 Kleiner Salatteller mit Kerndln, Kräutern, Kirschtomaten und Kräuter dressing d g l

BROTZEITEN

- HB Brotzeitteller** Obazda, kalter Braten, Bierbrat, roher und gekochter Schinken, Leberkäs,
 Schwarzgeräuchertes, Pfefferbeißer - dazu Zwiebeln, Radieserl, Essiggurke, Butter und zwei Scheiben
 Hausbrot *Für 2 Personen, dazu empfehlen wir einen Brotkorb* a1 a2 g j
Käseteller Bio-Tilsiter, Bio-Blauer Hubertus, junger Bio-Bergkäse, Bio-Bauernradl-Käse,
 dazu Tessiner Senf, blaue und weiße Weintrauben, Walnusskerne und eine Scheibe Hausbrot
Alle Käsesorten aus Rohmilch *Dazu empfehlen wir einen Brotkorb* a1 a2 g h l
Münchner Wurstsalat
 sauer angemacht mit Zwiebelringen, dazu eine Scheibe Hausbrot a1 a2 i j l
Obazda mit Paprika angemachter Brie,
 mit Zwiebelringen garniert, dazu eine Scheibe Hausbrot a1 a2 g
Frisch gehacktes Rindertatar - *Rohfleisch* - mit Zwiebeln, Kapern, Sardellen,
 Gewürzgurken und rohem Eigelb, dazu Butter und eine Scheibe Hausbrot a1 a2 c d g j



BROT

- Brotkorb** 1 Semmel, 1 Scheibe Hausbrot,
 1 Bierstangerl und Pfennigmuckerl a1 a2 a3 a4 g k
Breze a1 a2 a3 f
Bierstangerl a1 a2 a3 a4 g k
Pfennigmuckerl a1 a2 a3 a4
Scheibe Hausbrot a1 a2
Semmel a1 a2 a3 a4
Portion Butter g

HAUSGEMACHTE SUPPEN

- Kartoffel-Gemüsecremesuppe** i g
Rinderbrühe mit hausgemachten **Pfannkuchenstreifen** a1 c g i
Rinderbrühe mit hausgemachtem **Leberknödel** a1 c g i

VEGETARISCH & VEGAN

- Käsespätzle** Eierspätzle mit geriebener Käsemischung und Röstzwiebeln a1 g
Rahmschwammerl mit Petersilie und Semmelknödel a1 c g i l
Ofenkartoffel mit Schmand und Grillgemüse und frischer Kresse g
Kasnudeln *Vegan* mit grünem Pesto, Ofentomaten und Salbei a1 f h4
Paprikastrudel *Vegan* mit veganem Kräuter-Joghurt und frischer Kresse a1 f l

BEILAGEN

- Marktgemüse** – **Kartoffelknödel**
Kartoffelsalat i j l mit Soße a3 i l
Krautsalat mit Speck l **Semmelknödel**
Sauerkraut i j mit Soße a1 a3 c g i l
Bayerisch Kraut g l **Salzkartoffeln** –
Blaukraut l **Eierspätzle**
 mit Soße a1 a3 c i l

WURSTSPEZIALITÄTEN AUS DER HAUSEIGENEN METZGEREI

Zwei Stück original Münchner Weißwürste mit süßem Senf <i>Solange der Vorrat reicht</i>	i j
Original HB-Würstler 2 Schweinswürstl, 1 Wiener, 1 Pfälzer, dazu Sauerkraut und Senf	c g i j
Vier Stück Schweinswürstl mit Senf und Sauerkraut	c g i j
Vier Stück Wiener Würstel mit Senf und Kartoffelsalat	i j l
Gebackener Leberkäs mit süßem Senf und Kartoffelsalat	i j l



HOFBRÄUHAUS SCHMANKERL

Schweinshaxe Eine ganze gebratene Schweinshaxe mit hausgemachter Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel	a3 i l
Krustenschweinebraten - frisch aus dem Ofen - mit hausgemachter Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel	a3 i l
Spanferkelteile mit hausgemachter Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel	a3 i l
Schweineschnitzel Wiener Art - vom Strohschwein aus der Oberschale - in knuspriger Panade, mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Zitrone und Preiselbeeren	a1 c g i j l
Resches Bierbrat'l - vom Strohschwein - mit hausgemachter Dunkelbiersoße, Bayerisch Kraut und Semmelknödel	a1 a3 c g i l
Münchner Schnitzel - vom Strohschwein aus der Oberschale - in Senf- Meerrettichpanade, mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Zitrone	a1 c g i j l
½ Bayerisches Brathendl mit hausgemachtem Kartoffelsalat	i j l
Rindergulasch mit Semmelknödel	a1 c g l
Zanderfilet in Zitronenbutter, mit Marktgemüse und Salzkartoffeln	d g

NACHSPEISEN



Bayerisch Creme mit Früchten und Erdbeerspiegel	c g
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	a1 c g
Kaiserschmarrn Portion karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus - ohne Rosinen -	a1 c g

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 h1: Walnüsse (Schalenfrüchte) h4: Cashewnüsse (Schalenfrüchte)
i: Sellerie j: Senf k: Sesam l: Schwefeldioxid und Sulfite

Leider können wir bei all unseren Speisen Spuren von allen Allergenen, die eine Unverträglichkeit hervorrufen, nicht ausschließen!
ALLE UNSERE BIERE sind mit Gerstenmalz (Gluten) hergestellt. Gerstenmalz enthält Gluten.
UNSERE WEISSBIERSPEZIALITÄTEN enthalten zusätzlich zum Gerstenmalz auch Weizenmalz (Gluten).
ALLE UNSERE WEINE enthalten Schwefeldioxid/Sulfite.

