



HOFBRÄUHAUS

MENU ALLERGIA



Valido dal 01.01.2024



INSALATE FRESCHE

- Piatto di insalata "Medaglioni di formaggio"**
con semi, pomodori ciliegini e condimento balsamico g j l
- Piatto di insalata con cubetti di pancetta fritti**, uovo sodo,
semi, erbe, pomodori ciliegini e condimento alle erbe c d g l
- Piattino di insalata** con semi, erbe, pomodori ciliegini e condimento alle erbe d g l

SPUNTINI

- Piatto spuntino HB Obazda**, arrosto freddo, arrosto alla birra, prosciutto crudo e cotto, polpettone,
prosciutto affumicato, salsiccia affumicata, con cipolle, ravanelli, cetriolini sottaceto, burro e due fette di
pane fatto in casa *Per 2 persone, consigliamo un cestino di pane per accompagnamento* a1 a2 g j
- Piatto di formaggi** Tilsiter biologico, Hubertus blu biologico, formaggio di montagna giovane biologico,
formaggio Bauernradl biologico, con senape ticinese, uva nera e bianca, gherigli di noci e una fetta di pane
fatto in casa *Tutti i formaggi da latte crudo* *DConsigliamo un cestino di pane per accompagnamento* a1 a2 g h l
- Insalata di salsiccia di Monaco**
condita con anelli di cipolla e accompagnata con una fetta di pane fatto in casa a1 a2 i j l
- Obazda** Crema di brie spalmabile con peperoni, condita
con anelli di cipolla e accompagnata con una fetta di pane fatto in casa a1 a2 g
- Tartare di manzo fresco tritato - carne cruda** - con cipolle, capperi, acciughe,
cetriolini e tuorlo d'uovo crudo, servita con burro e una fetta di pane fatto in casa a1 a2 c d g j



PANE

- Cesto di pane** 1 rosetta, 1 fetta di pane fatto in casa, Pfennigmuckerl
1 panino tradizionale a base di birra e Pfennigmuckerl
(panino tradizionale di Monaco) a1 a2 a3 a4 g k
- Brezel** a1 a2 a3 f
- Bierstangerl**
panino tradizionale a base di birra a1 a2 a3 a4 g k
- Pfennigmuckerl**
panino tradizionale di Monaco a1 a2 a3 a4
- Fetta di pane fatto in casa** a1 a2
- Rosetta** a1 a2 a3 a4
- Porzione di burro** g

ZUPPE DELLA CASA

- Crema di patate e verdure** i g
- Brodo di manzo con strisce di crespelle** fatte in casa a1 c g i
- Brodo di manzo con canederli di fegato** fatti in casa a1 c g i

SPECIALITÀ VEGETARIANE E VEGANE

- Käsespätzle** Spätzle all'uovo con mix di formaggio grattugiato e cipolle fritte a1 g
- Rahmschwammerl** Salsa bavarese di funghi con prezzemolo e canederli a1 c g i l
- Patate al forno** con panna acida, verdure grigliate e crescione fresco g
- Ravioli Vegano** con pesto verde, pomodori al forno e salvia a1 f h4
- Strudel di peperoni Vegano** con yogurt alle erbe vegano e crescione fresco a1 f l

CONTORNI

- Verdure del mercato** -
- Insalata di patate** i j l
- Insalata di cavolo cappuccio** con speck l
- Crauti** i j
- Cavolo cappuccio bavarese** g l
- Cavolo rosso** l
- Gnocchi di patate**
con salsa a3 i l
- Canederli**
con salsa a1 a3 c g i l
- Patate lesse** -
- Spätzle all'uovo**
con salsa a1 a3 c i l

SALSICCE DELLA NOSTRA MACELLERIA

- Due Weißwürst (salsicce bianche) originali di Monaco
con senape dolce *Fino ad esaurimento scorte* i j
- Piatto di salsicce originali di HB 2 salsicce di maiale, 1 salsiccia di Vienna,
1 salsiccia del Palatinato, con crauti e senape c g i j
- Quattro salsicce di maiale con senape e crauti c g i j
- Quattro salsicce di Vienna con senape e insalata di patate i j l
- Leberkäs (polpettone) arrosto con senape dolce e insalata di patate i j l



SPECIALITÀ DELL'HOFBRÄUHAUS

- Stinco di maiale "Schweinshaxe" uno stinco di maiale intero arrosto
con salsa di birra scura fatta in casa e gnocchi di patate a3 i l
- Arrosto di maiale in crosta „Krustenschweinebraten“ - appena sformato -
con salsa di birra scura fatta in casa e gnocchi di patate a3 i l
- Pezzi di maialino da latte con salsa di birra scura fatta in casa e gnocchi di patate a3 i l
- Cotoletta di maiale alla viennese - di fesa di maiale allevato in stalla -
in panatura croccante, con insalata di patate fatta in casa, limone e mirtilli rossi a1 c g i j l
- Arrosto croccante alla birra „Bierbrat!“ - vda maiale allevato in stalla -
con salsa di birra scura fatta in casa, crauti bavaresi e canederli a1 a3 c g i l
- Cotoletta di Monaco di Baviera - di fesa di maiale allevato in stalla - in panatura a base
di senape e rafano, con insalata di patate fatta in casa e limone a1 c g i j l
- ½ Pollo arrosto bavarese „Hendl“ con insalata di patate fatta in casa i j l
- Gulasch di manzo con canederli a1 c g l
- Filetto di lucioperca al burro di limone, con verdure del mercato e patate lesse d g

DESSERT



- Crema bavarese con frutti e glassa alla fragola c g
- Strudel di mele con crema alla vaniglia e panna a1 c g
- „Kaiserschmarrn“ frittatina dolce porzione di Kaiserschmarrn
caramellato con salsa di mele - senza uva passa - a1 c g

ALLERGENI E INGREDIENTI CHE SCATENANO INTOLLERANZE:

- a1: Frumento (glutine) a2: Segale (glutine) a3: Orzo (glutine) a4: Avena (glutine) c: Uova
d: Pesce f: Soia g: Latte h1: Noci (frutta a guscio) h4: Anacardi (frutta a guscio)
i: Sedano j: Senape k: Sesamo l: Anidride solforosa e solfiti

Purtroppo non possiamo escludere tracce di tutti gli allergeni che causano intolleranze in tutti i nostri piatti!

TUTTE LE NOSTRE BIRRE sono prodotte con malto d'orzo (glutine). Il malto d'orzo contiene glutine.

LE NOSTRE SPECIALITÀ DI BIRRA DI FRUMENTO contengono malto di frumento (glutine) oltre al malto d'orzo.

TUTTI I NOSTRI VINI contengono diossido di zolfo/solfiti.

