

# HOFBRÄUHAUS GETRÄNKEKARTE

## BIERSPEZIALITÄTEN <sup>20</sup>

<b>Hofbräu Original</b> <i>Erfrischend, feinherb - ein Bier mit Charakter</i>	0,5 l	5,40 €
	1,0 l	10,80 €
<b>Hofbräu Dunkel</b> <i>Erfrischend, feinwürzig - der Urtyp des Bayerischen Bieres</i>	0,5 l	5,40 €
	1,0 l	10,80 €
<b>Münchner Weisse</b> <i>Spritzig, prickelnd - die Erfrischung pur</i>	0,5 l	5,70 €
<b>Hofbräu Weisse alkoholfrei</b> <i>Aromatisch, prickelnd erfrischend - mit schlankem Ausgang</i>	0,5 l	5,70 €
<b>Hofbräu Saisonbier</b> je nach Jahreszeit <i>Urbock, Maibock, Sommerzwickl, Oktoberfestbier oder Winterzwickl</i>	1,0 l	10,80 €
<b>Radler</b> Helles Bier mit Zitronenlimonade <sup>2</sup> oder sauer mit spritzigem Wasser	1,0 l	10,80 €
<b>Dunkles Radler</b> Dunkles mit Zitronenlimonade <sup>2</sup>	1,0 l	10,80 €
<b>Ruß'n</b> Weißbier mit Zitronenlimonade <sup>2</sup>	1,0 l	11,40 €



## WEISSWEINE <sup>20</sup>

<b>Grüner Veltliner Classic</b>	0,25 l	6,90 €
<i>Weingut Hugl-Wimmer</i>	0,75 l	19,90 €
<i>- Weinviertel (A) würzig und trocken</i>		
<b>Müller Thurgau</b>	0,25 l	5,90 €
<i>Graf v. Schönborn - Franken (D) QbA trocken</i>		
<i>säurearm, frisch und süffig</i>		
<b>Grauer Burgunder</b>	0,75 l	19,90 €
<i>Graf v. Schönborn - Franken (D) QbA trocken</i>		
<i>leicht, spritzig und balanciert</i>		
<b>Silvaner Randersacker Marsberg</b>	0,75 l	19,90 €
<i>Staatliche Hofkellerei - Franken (D) QbA trocken</i>		
<i>vollmundig, markant und saftig</i>		

## ROTWEINE <sup>20</sup>

<b>Spätburgunder</b>	0,25 l	6,90 €
<i>Graf v. Schönborn - Franken (D) QbA trocken</i>		
<i>feinfruchtig, edel und ausgewogen</i>		
<b>Zweigelt Selection</b>	0,75 l	19,90 €
<i>Weingut J. Salzl - Neusiedlersee (A) QbA trocken</i>		
<i>fruchtig, harmonisch würzig, weiche Tannine</i>		

## ROSÉWEIN <sup>20</sup>

<b>Rosé aus Acolon, Domina &amp; Dornfelder</b>		
<i>Graf v. Schönborn - Franken (D) QbA trocken</i>		
<i>fruchtbetont, frisch und spritzig</i>	0,75 l	19,90 €

<b>WEISSWEINSCHORLE <sup>20</sup></b>	0,4 l	5,90 €
---------------------------------------	-------	--------

## PRICKELND & PERLEND <sup>20</sup>

<b>Paulo Secco weiß</b>	0,2 l	7,50 €
<i>Graf v. Schönborn - Franken (D)</i>	0,75 l	19,90 €
<b>Secco Rosa</b>		
<i>Graf v. Schönborn - Franken (D)</i>	0,75 l	19,90 €
<b>Sekt „Hallburg“ Extra Dry</b>		
<i>Graf v. Schönborn - Franken (D)</i>	0,75 l	22,50 €
<b>Champagner</b>	0,2 l	28,50 €
<i>Moët &amp; Chandon - Brut Imperial (F)</i>	0,75 l	95,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Orangenlimonade <sup>1 2</sup></b>	0,4 l	4,40 €
<b>Zitronenlimonade <sup>2</sup></b>	0,4 l	4,10 €
<b>Tafelwasser</b>	0,4 l	3,10 €
<b>Cola Mix <sup>1 2 11</sup></b>	0,4 l	4,40 €
<b>Coca Cola <sup>1 11</sup></b>	0,4 l	4,40 €
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	3,50 €
<b>Apfelschorle</b>	0,4 l	4,40 €
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	3,50 €
<b>Orangenschorle</b>	0,4 l	4,40 €
<b>Adelholzener Naturell</b>	0,5 l	5,90 €
<b>Adelholzener Classic</b>	0,75 l	6,90 €

## WARME GETRÄNKE

<b>Espresso <sup>11</sup></b>	2,50 €
<b>Doppelter Espresso <sup>11</sup></b>	5,00 €
<b>Tasse Kaffecreme <sup>11</sup></b>	2,50 €
<b>Haferl Kaffecreme <sup>11</sup></b>	3,90 €
<b>Haferl Milchkaffee <sup>11</sup></b>	3,90 €
<b>Cappuccino <sup>11</sup></b>	3,40 €
<b>Teehaferl</b>	3,10 €
<i>Schwarz <sup>11</sup>, Pfefferminz, Früchte, Kamille</i>	

## SPIRITUOSEN <sup>20</sup>

<b>Obstler 40% vol.</b>	2 cl	3,20 €
<b>Williamsbirne 40% vol.</b>	2 cl	3,50 €
<b>Feiner Mirabel 40% vol.</b>	2 cl	3,50 €
<b>Jägermeister Kräuterlikör, 35% vol.</b>	2 cl	3,80 €



Alle Preise in Euro - inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

Wirtshaus-Musik live gespielt  
- jeden Tag! Hier ist der  
Hofbräuhaus - Musikkalender:



Werfen Sie  
einen Blick auf  
die Geschichte  
vom Hofbräuhaus:



Hier geht's  
zur unserer  
Allergienkarte:



## FRISCHE SALATE

Salatteller „Ziegenkäsetaler“ mit Kerndln, Kirschtomaten und Balsamicodressing (1, 5) .....	13,20 €
Salatteller mit gebratenen Speckwürfeln, hartgekochtem Ei, Kerndln, Kräutern, Kirschtomaten und Kräuter dressing (5, 20) .....	12,10 €
Kleiner Salatteller mit Kerndln, Kräutern, Kirschtomaten und Kräuter dressing (5) .....	7,60 €

## BROTZEITEN

HB Brotzeiteller Obazda, kalter Braten, Bierbrat, roher und gekochter Schinken, Leberkäs, Schwarzgeräuchertes, Pfefferbeißer - dazu Zwiebeln, Radieserl, Essiggurke, Butter und zwei Scheiben Hausbrot (2, 3, 4, 8) <i>Für 2 Personen, dazu empfehlen wir einen Brotkorb</i> .....	21,60 €
Käseteller Bio-Tilsiter, Bio-Blauer Hubertus, junger Bio-Bergkäse, Bio-Bauernradl-Käse, dazu Tessiner Senf, blaue und weiße Weintrauben, Walnusskerne und eine Scheibe Hausbrot <i>Alle Käsesorten aus Rohmilch Dazu empfehlen wir einen Brotkorb</i> .....	21,60 €
Münchener Wurstsalat sauer angemacht mit Zwiebelringen, dazu eine Scheibe Hausbrot (1, 2, 3, 5, 8) .....	13,20 €
Obazda mit Paprika angemachter Brie, mit Zwiebelringen garniert, dazu eine Scheibe Hausbrot .....	12,70 €
Frisch gehacktes Rindertatar - Rohfleisch - mit Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Gewürzgurken und rohem Eigelb, dazu Butter und eine Scheibe Hausbrot .....	19,40 €



## BROT

Brotkorb 1 Semmel, 1 Scheibe Hausbrot, 1 Bierstangerl und Pfennigmuckerl .....	6,50 €	Pfennigmuckerl .....	1,60 €
Breze .....	2,10 €	Scheibe Hausbrot .....	1,60 €
Bierstangerl .....	1,70 €	Semmel .....	1,60 €
		Portion Butter .....	1,60 €

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

Kartoffel-Gemüsecremesuppe .....	7,20 €
Rinderbrühe mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen .....	7,20 €
Rinderbrühe mit hausgemachtem Leberknödel .....	9,40 €

## VEGETARISCH & VEGAN

Käsespätzle Eierspätzle mit geriebener Käsemischung und Röstzwiebeln .....	15,40 €
Rahmschwammerl mit Petersilie und Semmelknödel (5, 20) .....	16,10 €
Ofenkartoffel mit Schmand und Grillgemüse und frischer Kresse .....	15,40 €
Kasnudeln <i>Vegan</i> mit grünem Pesto, Ofentomaten und Salbei .....	16,50 €
Paprikastrudel <i>Vegan</i> mit veganem Kräuter-Joghurt und frischer Kresse (5) .....	16,50 €

## BEILAGEN

Marktgemüse .....	5,10 €	Kartoffelknödel mit Soße (2, 5, 20) .....	5,10 €
Kartoffelsalat (1, 5) .....	5,10 €	Semmelknödel mit Soße (5, 20) .....	5,10 €
Krautsalat mit Speck (1, 2, 5, 20) .....	5,10 €	Salzkartoffeln .....	5,10 €
Sauerkraut (20) .....	5,10 €	Eierspätzle mit Soße (5, 20) .....	5,10 €
Bayerisch Kraut (1, 5, 20) .....	5,10 €		
Blaukraut (1, 5, 20) .....	5,10 €		

## WURSTSPEZIALITÄTEN AUS DER HAUSEIGENEN METZGEREI

Zwei Stück original Münchner Weißwürste mit süßem Senf (8) <i>Solange der Vorrat reicht</i> .....	7,20 €
Original HB-Würstteller 2 Schweinswürstl, 1 Wiener, 1 Pfälzer, dazu Sauerkraut und Senf (2, 3, 8, 20) .....	17,20 €
Vier Stück Schweinswürstl mit Senf und Sauerkraut (20) .....	14,30 €
Vier Stück Wiener Würstel mit Senf und Kartoffelsalat (1, 2, 3, 5, 8) .....	12,70 €
Gebackener Leberkäs mit süßem Senf und Kartoffelsalat (1, 2, 3, 5, 8) .....	12,70 €



## HOFBRÄUHAUS SCHMANKERL

Schweinschaxe Eine ganze gebratene Schweinschaxe mit hausgemachter Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel (2, 5, 20) .....	21,00 €
Krustenschweinebraten - frisch aus dem Ofen - mit hausgemachter Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel (2, 5, 20) .....	17,60 €
Spanferkelteile mit hausgemachter Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel (2, 5, 20) .....	21,00 €
Schweineschnitzel Wiener Art - vom Strohschwein aus der Oberschale - in knuspriger Panade, mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Zitrone und Preiselbeeren (1, 2, 5) .....	19,40 €
Resches Bierbrat - vom Strohschwein - mit hausgemachter Dunkelbiersoße, Bayerisch Kraut und Semmelknödel (1, 5, 20) .....	16,50 €
Münchener Schnitzel - vom Strohschwein aus der Oberschale - in Senf-Meerrettichpanade, mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Zitrone (1, 5) .....	19,40 €
½ Bayerisches Brathendl mit hausgemachtem Kartoffelsalat (1, 5) .....	16,50 €
Rindergulasch mit Semmelknödel (5, 8.) .....	20,50 €
Zanderfilet in Zitronenbutter, mit Marktgemüse und Salzkartoffeln .....	21,00 €

## NACHSPEISEN



Bayerisch Creme mit Früchten und Erdbeerspiegel .....	7,60 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne .....	8,30 €
Kaiserschmarrn Portion karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus - ohne Rosinen - .....	10,50 €

## REGIONALITÄT & EIGENPRODUKTION

Bei unseren Gerichten handelt es sich um regionale, qualitativ sehr hochwertige Produkte. Diese werden in unserer hauseigenen Bäckerei, Konditorei und Metzgerei in Brunntal bei München hergestellt. Unsere Speisen sind hausgemacht, regional und frei von Geschmacksverstärkern – und können bis zum liefernden Bauern nachverfolgt werden.

## WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN AUFENTHALT & GUTEN APPETIT!

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungstoff (3) mit Antioxidationsmitteln (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (8) mit Phosphat (9) mit Süßungsmittel (11) koffeinhaltig (20) mit Alkohol – Wir können Spuren von Allergenen und Spuren, die Unverträglichkeiten auslösen, in unseren Speisen leider 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.

Eine separate Speisekarte mit den Allergenkezeichnungen erhalten Sie beim Service. Fragen Sie einfach Ihre Bedienung.