

CARTA DELLE BEVANDE HOFBRÄUHAUS

BIRRE ²⁰

Hofbräu originale <i>Rinfrescante, amara - una birra con carattere</i>	0,5 l 5,40 € 1,0 l 10,80 €
Hofbräu Dunkel Birra scura <i>Rinfrescante, delicatamente speziata - l'archetipo della birra bavarese</i>	0,5 l 5,40 € 1,0 l 10,80 €
Münchener Weisse Birra di frumento <i>Briosa, frizzante - semplicemente rinfrescante</i>	0,5 l 5,70 €
Hofbräu Weisse analcolica Birra di frumento <i>Aromatica, frizzante e rinfrescante - pura eleganza</i>	0,5 l 5,70 €
Birra stagionale Hofbräu <i>A seconda della stagione</i> <i>Urbock, Maibock, Sommerzwickl, Oktoberfestbier o Winterzwickl</i>	1,0 l 10,80 €
Radler <i>Birra chiara con limonata²</i> <i>o acidula con acqua frizzante</i>	1,0 l 10,80 €
Radler scura <i>Birra scura con limonata²</i>	1,0 l 10,80 €
Ruß'n <i>Birra di frumento con limonata²</i>	1,0 l 11,40 €



VINI BIANCHI ²⁰

Grüner Veltliner Classico <i>Tenuta Hugl-Wimmer</i> <i>- Weinviertel (A) speziato e secco</i>	0,25 l 6,90 € 0,75 l 19,90 €
Müller Thurgau <i>Graf v. Schönborn - Franconia (G) QbA secco</i> <i>bassa acidità, fresco e gradevole</i>	0,25 l 5,90 €
Grauer Burgunder Pinot grigio <i>Graf v. Schönborn - Franconia (G) QbA secco</i> <i>leggero, frizzante ed equilibrato</i>	0,75 l 19,90 €
Silvaner Randersacker Marsberg <i>Staatliche Hofkellerei - Franconia (G) QbA secco</i> <i>corposo, marcato e consistente</i>	0,75 l 19,90 €

VINI ROSSI ²⁰

Spätburgunder Pinot nero <i>Graf v. Schönborn - Franconia (G) QbA secco</i> <i>leggermente fruttato, elegante ed equilibrato</i>	0,25 l 6,90 €
Zweigelt Selection <i>Tenuta J. Salzl - Neusiedlersee (A) QbA secco - fruttato,</i> <i>armoniosamente speziato, tannini morbidi</i>	0,75 l 19,90 €

VINO ROSÉ ²⁰

Rosé di Acolon, Domina & Dornfelder <i>Graf v. Schönborn - Franconia (G) QbA secco</i> <i>spiccato sentore di frutta, fresco e frizzante</i>	0,75 l 19,90 €
---	----------------

VINO BIANCO CON SODA ²⁰ 0,4 l 5,90 €

BOLLICINE ²⁰

Paulo Secco bianco <i>Graf v. Schönborn - Franconia (G)</i>	0,2 l 7,50 € 0,75 l 19,90 €
Secco Rosa <i>Graf v. Schönborn - Franconia (G)</i>	0,75 l 19,90 €
Spumante „Hallburg“ Extra Dry <i>Graf v. Schönborn - Franconia (G)</i>	0,75 l 22,50 €
Champagn <i>Moët & Chandon - Brut Imperial (F)</i>	0,2 l 28,50 € 0,75 l 95,00 €

BEVANDE ANALCOLICHE

Orangenlimonade Aranciata^{1 2} 0,4 l	4,40 €
Zitronenlimonade Limoata² 0,4 l	4,10 €
Tafelwasser Acqua da tavola 0,4 l	3,10 €
Cola Mix^{1 2 11} 0,4 l	4,40 €
Coca Cola^{1 11} 0,4 l	4,40 €
Apfelsaft Suco di mela 0,2 l	3,50 €
Apfelschorle Suco con soda 0,4 l	4,40 €
Orangensaft Suco d'arancia 0,2 l	3,50 €
Orangenschorle Suco con soda 0,4 l	4,40 €
Adelholzener Acqua naturale 0,5 l	5,90 €
Adelholzener Acqua frizzante 0,75 l	6,90 €

BEVANDE CALDE

Espresso¹¹	2,50 €
Espresso doppio¹¹	5,00 €
Crema di caffè in tazza¹¹	2,50 €
Crema di caffè in tazza grande¹¹	3,90 €
Caffelatte in tazza grande¹¹	3,90 €
Cappuccino¹¹	3,40 €
Tè in tazza grande	3,10 €
<i>Nero¹¹, menta, frutta, camomilla</i>	

LIQUORI ²⁰

Obstler Da frutta 40% vol. 2 cl	3,20 €
Williamsbirne Dalle pere 40% vol. 2 cl	3,50 €
Feiner Mirabel	
<i>Dalle prugne mirabelle, 40% vol.</i> 2 cl	3,50 €
Jägermeister <i>Liquore alle erbe, 35% vol.</i> 2 cl	3,80 €



Tutti i prezzi in euro, sono comprensivi di servizio e IVA

Musica tipica dal vivo – ogni giorno! Qui trova il calendario musicale dell'Hofbräuhaus:



Dia un'occhiata alla storia dell'Hofbräuhaus:



Richiamate la mappa degli allergeni qui:



INSALATE FRESCHE

Piatto di insalata "Medaglioni di formaggio" con semi, pomodori ciliegini e condimento balsamico (1, 5)	13,20 €
Piatto di insalata con cubetti di pancetta fritti, uovo sodo, semi, erbe, pomodori ciliegini e condimento alle erbe (5, 20)	12,10 €
Piattino di insalata con semi, erbe, pomodori ciliegini e condimento alle erbe (5)	7,60 €

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 (2, 3, 4, 8) <i>Per 2 persone, consigliamo un cestino di pane per accompagnamento</i>	21,60 €
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 <i>Tutti i formaggi da latte crudo</i> <i>DConsigliamo un cestino di pane per accompagnamento</i>	21,60 €
Insalata di salsiccia di Monaco condita con anelli di cipolla e accompagnata con una fetta di pane fatto in casa (1, 2, 3, 5, 8)	13,20 €
Obazda Crema di brie spalmabile con peperoni, condita con anelli di cipolla e accompagnata con una fetta di pane fatto in casa	12,70 €
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	19,40 €



PANE

Cesto di pane 1 rosetta, 1 fetta di pane fatto in casa, 1 panino tradizionale a base di birra e Pfennigmuckerl (panino tradizionale di Monaco)	6,50 €	Pfennigmuckerl panino tradizionale di Monaco	1,60 €
Brezel	2,10 €	Fetta di pane fatto in casa	1,60 €
Bierstangerl panino tradizionale a base di birra ..	1,70 €	Rosetta	1,60 €
		Porzione di burro	1,60 €

ZUPPE DELLA CASA

Crema di patate e verdure	7,20 €
Brodo di manzo con strisce di crespelle fatte in casa	7,20 €
Brodo di manzo con canederli di fegato fatti in casa	9,40 €

SPECIALITÀ VEGETARIANE E VEGANE

Käsespätzle Spätzle all'uovo con mix di formaggio grattugiato e cipolle fritte	15,40 €
Rahmschwammerl Salsa bavarese di funghi con prezzemolo e canederli (5, 20)	16,10 €
Patate al forno con panna acida, verdure grigliate e crescione fresco	15,40 €
Ravioli <i>Vegano</i> con pesto verde, pomodori al forno e salvia	16,50 €
Strudel di peperoni <i>Vegano</i> con yogurt alle erbe vegano e crescione fresco (5).....	16,50 €

CONTORNI

Verdure del mercato	5,10 €	Gnocchi di patate con salsa (2, 5, 20)	5,10 €
Insalata di patate (1, 5)	5,10 €	Canederli con salsa (5, 20)	5,10 €
Insalata di cavolo cappuccio con speck (1, 2, 5, 20)	5,10 €	Patate lesse	5,10 €
Crauti (20)	5,10 €	Spätzle all'uovo con salsa (5, 20)	5,10 €
Cavolo cappuccio bavarese (1, 5, 20)	5,10 €		
Cavolo rosso (1, 5, 20)	5,10 €		

SALSICCE DELLA NOSTRA MACELLERIA

Due Weißwürst (salsicce bianche) originali di Monaco con senape dolce (8) <i>Fino ad esaurimento scorte</i>	7,20 €
Piatto di salsicce originali di HB 2 salsicce di maiale, 1 salsiccia di Vienna, 1 salsiccia del Palatinato, con crauti e senape (2, 3, 8, 20)	17,20 €
Quattro salsicce di maiale con senape e crauti (20)	14,30 €
Quattro salsicce di Vienna con senape e insalata di patate (1, 2, 3, 5, 8)	12,70 €
Leberkäs (polpettone) arrosto con senape dolce e insalata di patate (1, 2, 3, 5, 8)	12,70 €



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 (2, 5, 20)	21,00 €
Arrosto di maiale in crosta „Krustenschweinebraten“ - appena sfornato - con salsa di birra scura fatta in casa e gnocchi di patate (2, 5, 20)	17,60 €
Pezzi di maialino da latte con salsa di birra scura fatta in casa e gnocchi di patate (2, 5, 20)	21,00 €
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 (1, 2, 5)	19,40 €
Arrosto croccante alla birra „Bierbratl“ - vda maiale allevato in stalla - con salsa di birra scura fatta in casa, crauti bavaresi e canederli (1, 5, 20)	16,50 €
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 (1, 5)	19,40 €
½ Pollo arrosto bavarese „Hendl“ con insalata di patate fatta in casa (1, 5)	16,50 €
Gulasch di manzo con canederli (5, 8,)	20,50 €
Filetto di lucioperca al burro di limone, con verdure del mercato e patate lesse	21,00 €

DESSERT



Crema bavarese con frutti e glassa alla fragola	7,60 €
Strudel di mele con crema alla vaniglia e panna	8,30 €
„Kaiserschmarrn“ frittatina dolce porzione di Kaiserschmarrn caramellato con salsa di mele - senza uva passa -	10,50 €

PROVENIENZA REGIONALE E PRODUZIONE PROPRIA

I nostri piatti sono prodotti regionali di altissima qualità e vengono prodotti nel nostro panificio, nella nostra pasticceria e nella macelleria a Brunntal nei pressi di Monaco di Baviera. Le nostre pietanze sono fatte in casa, regionali e non contengono esaltatori di sapidità – e possono essere tracciate fino al contadino fornitore.

LE AUGURIAMO UN PIACEVOLE SOGGIORNO E BUON APPETITO!

(1) con colorante (2) con conservante (3) con antiossidanti (4) con esaltatori di sapidità (5) solforato (8) con fosfato (9) con dolcificante (11) contenente caffeina (20) con alcol – Purtroppo non possiamo escludere che le nostre pietanze contengano tracce di allergeni e di sostanze che potrebbero scatenare allergie. Tutte le nostre birre sono prodotte con orzo maltato (glutine). L'orzo maltato contiene glutine. Oltre all'orzo maltato, le nostre specialità alla Weißbier contengono anche malto di frumento (glutine). Tutti i nostri vini contengono anidride solforosa/solfiti.

Un menù separato delle pietanze con le indicazioni degli allergeni è disponibile presso il nostro personale di servizio. Chieda al suo cameriere.