

Spargelzeit

Bereits bei den Alten Römern bekannt wurde Spargel vornehmlich als Arzneimittel verwendet. Anfang des 17. Jahrhunderts entstanden die ersten Anbaugelände bei uns, zu denen die Gegend um Schrobenhausen als das größte zusammenhängende Gebiet in Bayern zählt.

Es gibt kaum ein Gemüse, dem so eine große gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt wird, und von dem man behauptet, es mache schlank, gesund und schön
– besonders der Spargel aus dem Hofbräuhaus.

SPARGELCREMESUPPE ^{a1 g l, 5 20}

mit Croutons ^{a1 fg}

6,90 €

BUNTER SPARGELSALAT ^{c g j l, 1 5}

mit Vinaigrette, gekochtem Ei, Tomaten und Kräutern

16,90 €

SPARGEL-KARTOFFELGRÖSTL ^g

aus weißem & grünem Spargel, dazu Sauce Hollandaise ^{c g l, 1 5 20}

15,90 €



FRISCHER BAYERISCHER STANGENSPIRGEL ^g

dazu Dampfkartoffeln mit Butter ODER Sauce Hollandaise ^{c g l, 1 5 20}

18,90 €

ZUSÄTZLICH MIT:

gekochtem ^{2 8} & rohem Schinken ² 23,50 €

Schnitzel Wiener Art vom Strohschwein ^{a1 c g, 7} 23,50 €

Zander ^d 25,50 €

Rinderlende 250 g 28,50 €



FRISCHE ERDBEEREN

an Vanilleeis ^{g, 8} mit Sahne ^g

7,90 €

Unser Bier dazu

HOFBRÄU MAIBOCK ^{a3}

Das Starkbier für Kenner

1,0 l - 10,80 €

Lang, lang ist's her, dass der Hofbräu Maibock zum ersten Mal gebraut wurde: 1614 lief die untergärige Starkbier Spezialität erstmals in den Krug. Bis heute punktet das älteste Bockbier Münchens mit seinem vollmundigen, malzaromatischen Geschmack. Der mit 7,2 % Vol. vergleichsweise hohe Alkoholgehalt macht keine halben Sachen – und überzeugt vor allem echte Bier-Kenner.

Zusatzstoffe: (1)mit Farbstoff (2)mit Konservierungsstoff (5)geschwefelt (7)mit Zitrone (8)mit Phosphat (20)mit Alkohol

Allergene und Zutaten die Unverträglichkeiten auslösen:

(a1)Weizen (Gluten) (a3)Gerste (Gluten) (c)Eier (d)Fisch (f)mit Soja (g)Milch (j)Senf (l)Schwefeldioxid und Sulfite

Leider können wir bei all unseren Speisen Spuren von allen Allergenen, die eine Unverträglichkeit hervorrufen, nicht ausschließen!

Asparagus season

Asparagus was already known to the ancient Romans and was primarily used for medicinal purposes. At the beginning of the 17th century, the first cultivation areas were established here, including the area around Schrobenhausen, the largest contiguous area in Bavaria.

There is hardly any other vegetable that is said to have such a great health-promoting effect and is said to make you slim, healthy and beautiful - especially asparagus from the Hofbräuhaus.

ASPARAGUS CREAM SOUP ^{a1 g l, 5 20}

with croutons ^{a1 f g}

6,90 €

COLORFUL ASPARAGUS SALAD ^{c g j l, 1 5}

with vinaigrette, boiled egg, tomatoes and herbs

16,90 €

ASPARAGUS-POTATO-ROAST ^g

from white & green asparagus, served with hollandaise sauce ^{c g l, 1 5 20}

15,90 €



FRESH BAVARIAN ASPARAGUS SPEARS ^g

served with steamed potatoes with butter OR hollandaise sauce ^{c g l, 1 5 20}

18,90 €

ADDITIONAL WITH:

Wiener-style escalope *of straw pig* ^{a1 c g, 7} 23,50 €

Cooked ^{2 8} & raw ham ² 23,50 €

Pikeperch ^d 25,50 €

Beef tenderloin 250 g 28,50 €



FRESH STRAWBERRIES

served with vanilla ice cream ^{g, 8} and whipped cream ^g

7,90 €

Our beer recommendation

HOFBRÄU MAIBOCK ^{a3}

The Bock beer for connoisseurs

1,0 l - 10,80 €

It was a long, long time ago, that the Hofbräu Maibock was brewed for the first time: In 1614 the bottom-fermented beer specialty filled beer steins for the first time. Even today, Munich's oldest bock beer is still as popular as ever with its full-bodied, malty flavor. The relatively high alcohol content of 7.2% Vol. doesn't do things half-way - and satisfies, especially honest beer connoisseurs.

Food additives: (1)with colorant (2)with preservatives (5)sulphurized (7)with lemon (8)with phosphate (20)with alcohol

Allergens and ingredients that cause intolerances:

(a1)wheat (gluten) (a3)barley (gluten) (c)eggs (d)fish (f)with soia (g)milk (j)mustard (l)sulfur dioxide and sulfites

Unfortunately, we cannot exclude traces of all allergens that cause intolerance in all our dishes!