



HOFBRÄUHAUS

ALLERGENKARTE



Gültig ab 06.10.2024

FRISCHE SALATE

- Salatteller „Ziegenkäsetaler“ mit Kerndln, Kirschtomaten und Balsamicodressing g j l
- Salatteller mit **gebratenen Kräuterseitlingen**, 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, gekochter Schinken, Leberkäs, Schwarzgeräuchertes, Pfefferbeißer & Bio-Bergkäse - dazu Zwiebeln, Radieserl, Essiggurke, Butter und zwei Scheiben Hausbrot *Für 2 Personen, dazu empfehlen wir einen Brotkorb* a1 a2 g j
- Münchener 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** g i
- Rinderbrühe mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen** a1 c g i
- Rinderbrühe mit hausgemachten Leberknödeln** a1 c g i

VEGETARISCH & VEGAN

- Käsespätzle** Eierspätzle mit geriebener Käsemischung und Röstzwiebeln a1 c 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** -
- Kartoffelsalat** i j l
- Krautsalat mit Speck** l
- Sauerkraut** i j
- Bayerisch Kraut** g l
- Blaukraut** l
- Kartoffelknödel mit Soße** a3 i l
- Semmelknödel mit Soße** a1 a3 c g i l
- Salzkartoffeln** -
- 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, Salzkartoffeln 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
Schweineschnitzel Wiener Art - vom Strohschwein aus der Oberschale - in knuspriger Panade, mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Zitrone und Preiselbeeren	a1 c g i j l
½ Bayerisches Brathendl mit hausgemachtem Kartoffelsalat	i j l
Resches Bierbratl - vom Strohschwein - mit hausgemachter Dunkelbiersoße, Bayerisch Kraut und Semmelknödel	a1 a3 c g i l
Rinderroulade mit Spätzle und Soße - ohne Speck -	a1 c g i j l
Münchner Schnitzel - vom Strohschwein aus der Oberschale - in Senf- Meerrettichpanade, mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Zitrone	a1 c g i j l
Backhendl mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Zitrone und Remoulade	a1 c d g i j l
Zwiebelrostbraten mit Marktgemüse und Risoleekartoffeln	a1 a3 i l
Rindergulasch mit Semmelknödel	a1 c g l
Saiblingsfilet mit Marktgemüse, Risoleekartoffeln und Zitronenbutter	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.

