



HOFBRÄUHAUS

MENU ALLERGIA



Valido dal 06.10.2024



INSALATE FRESCHE

- Piatto di insalata "Medaglioni di formaggio"**
con semi, pomodori ciliegini e condimento balsamico g j l
- Piatto di insalata con funghi ostrica 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 & formaggio di montagna biologico, 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
- 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, 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** g i
- 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 <i>Fino ad esaurimento scorte</i>	i j
Piatto di salsicce originali di HB 2 salsicce di maiale, 1 salsiccia di Vienna, 1 salsiccia del Palatinato, con crauti, patate lesse 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 sfornato - 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
½ Pollo arrosto bavarese „Hendl“ con insalata di patate fatta in casa	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
Involtini di manzo con spaetzle e salsa - senza pance -	a1 c g i j 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
Pollo fritto con insalata di patate fatta in casa, limone e salsa tartara	a1 c d g i j l
Arrosto di manzo alle cipolle con verdure del mercato e patate risole	a1 a3 i l
Gulasch di manzo con canederli	a1 c g l
Filetto di salmerino con verdure di stagione, patate risole e burro al limone	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.

