

# HOFBRÄUHAUS

## ALLERGENKARTE

### FRISCHE SALATE

- Salatteller „Ziegenkäsetaler“** mit Kerndln, Kirschtomaten und Balsamicodressing.....g, j, l  
**Kleiner Salatteller** mit Kerndln, Kräutern, Kirschtomaten und Balsamicodressing.....j, l

### BROTZEITEN

- Münchener Wurstsalat** sauer angemacht mit Zwiebelringen.....i, j, l  
**Obazda** mit Paprika angemachter Brie, mit Zwiebelringen garniert.....g

### BROT

- Brotkorb**(1 Breze, 1 Bierstangerl und Pfennigmuckerl).....a1, a2, a3, a4, g, f, k  
**Breze**.....a1  
**Bierstangerl**.....a1, a2, a3, a4, g, k  
**Pfennigmuckerl**.....a1, a2, a3, a4  
**Portion Butter**.....g

### HAUSGEMACHTE SUPPEN

- Rinderbrühe** mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen.....a1, c, g, i  
**Würzige Gulaschsuppe**.....a1, g, l

### VEGETARISCH & VEGAN

- Käsespätzle** Eierspätzle mit geriebener Käsemischung und Schmorzwiebeln.....a1, c, g  
**Rahmschwammerl** mit Petersilie und Semmelknödeln (5, 20).....a1, c, g, i, l  
**Ofenkartoffel** mit Schmand, Paprikagemüse und frischer Kresse.....g  
**Kasnudeln** *Vegan* mit grünem Pesto und Ofentomaten.....a1, f, h4  
**Paprikastrudel** *Vegan* mit veganem Kräuter-Joghurt und frischer Kresse.....f, l

### BEILAGEN

- Marktgemüse**.....-  
**Kartoffelsalat**.....j  
**Krautsalat** mit Speck.....l  
**Sauerkraut**.....i, j  
**Salzkartoffeln**.....-  
**Kartoffelknödel** mit Soße.....a3, i, l  
**Semmelknödel** mit Soße.....a3, i, l  
**Eierspätzle** mit Soße.....a3, c, i, l

## WURSTSPEZIALITÄTEN *aus der hauseigenen Metzgerei*

<b>Zwei Stück original Münchner Weißwürste</b> mit süßem Senf <i>Solange der Vorrat reicht</i> .....	i, j
<b>Original HB Würstlteller</b> mit 2 Schweinswürstl, 1 Wiener, 1 Pfälzer dazu Sauerkraut und Senf .....	c, g, i, j
<b>Vier Stück Schweinswürstl</b> mit Senf und Sauerkraut.....	c, g, i, j
<b>Vier Stück Wiener Würstl</b> mit Senf und Kartoffelsalat .....	j
<b>Gebackener Leberkäs</b> mit süßem Senf und Kartoffelsalat.....	j

## HOFBRÄUHAUS SCHMANKERL

<b>Schweinshaxe</b> Eine ganze gebratene Schweinshaxe mit hausgemachter Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel.....	a3, i, l
<b>Krustenschweinebraten</b> - frisch aus dem Ofen - mit hausgemachter Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel.....	a3, i, l
<b>Schweineschnitzel Wiener Art</b> vom <i>Strohschwein aus der Oberschale</i> mit Kartoffelsalat, Zitrone und Preiselbeeren .....	a1, c, g, j
<b>½ Bayerisches Brathendl</b> mit Kartoffelsalat .....	j
<b>Resches Bierbratl</b> vom <i>Strohschwein</i> mit hausgemachter Dunkelbiersoße, Bayerisch Kraut und Kartoffelsalat .....	a1, a3, c, g, i, l
<b>Backendl</b> mit Kartoffelsalat, Zitrone und Remoulade .....	a1, c, d, g, j
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Marktgemüse.....	a1, a3, c, i, l
<b>Rindergulasch</b> mit Semmelknödeln .....	a1, c, g, l
<b>Saiblingsfilet</b> mit Marktgemüse, Salzkartoffeln und Zitronenbutter.....	d, g

## NACHSPEISEN

<b>Bayerisch Creme</b> mit Zwetschgenröster.....	c, g
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße und Sahne.....	a1, c, g
<b>Kaiserschmarrn</b> Portion karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus - <i>ohne Rosinen</i> - .....	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.