



HOFBRÄUHAUS

Einzigartig. Herzlich. Weltberühmt.

Unvergessliche Veranstaltungen
im historischen Hofbräuhaus!





Ihre Wirte vom Hofbräuhaus Barbara und Wolfgang Sperger

Barbara Sperger Wolfgang Sperger

Herzlich willkommen bei uns im berühmtesten Wirtshaus der Welt!



Als Münchner geht es einem doch immer und überall auf der Welt gleich: Sobald man sagt, dass man aus der „schönsten Stadt der Welt“ kommt, strahlen die Gesichter. Sofort werden einem dann die Begriffe „Oktoberfest“, „Lederhosen“ und „Hofbräuhaus“ entgegengerufen. Spätestens zu diesem Zeitpunkt wird uns bewusst, dass wir das bekannteste Wirtshaus der Welt führen und diesen außergewöhnlichen Ort mit so vielen Menschen teilen dürfen.

Das 1589 gegründete Hofbräuhaus ist allerdings viel mehr als „nur“ ein Wirtshaus. **Schließlich gibt es neben Schwemme, Biergarten und Bräustüberl ganz besondere Räumlichkeiten, die speziell für Hochzeitsfeiern, Firmenveranstaltungen, Gesellschafterversammlungen, Kunden-Events und vieles mehr bereitstehen.** Und in jedem einzelnen Raum schwingt das historische Flair unseres Traditionshauses mit. Eine Atmosphäre, die bodenständige Menschen ebenso genießen wie Prominente aus Politik und Wirtschaft, Weltstars oder selbst gekrönte Häupter.

Gerne planen wir Ihr Event ab 10 bis hin zu 700 Personen, verwöhnen Sie mit bayerischen Spezialitäten und Getränken oder Speisen aus aller Welt, bieten Veranstaltungstechnik höchster Qualität und kümmern uns mit großer Leidenschaft um Sie und Ihre Gäste. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten für Ihre eigene Veranstaltung inspirieren und sprechen Sie mit uns. Wir finden die perfekte, individuelle Lösung für Sie. Mit einem Ziel: **Ihr Event bei uns soll Ihnen und Ihren Gästen in himmlischer Erinnerung bleiben!**



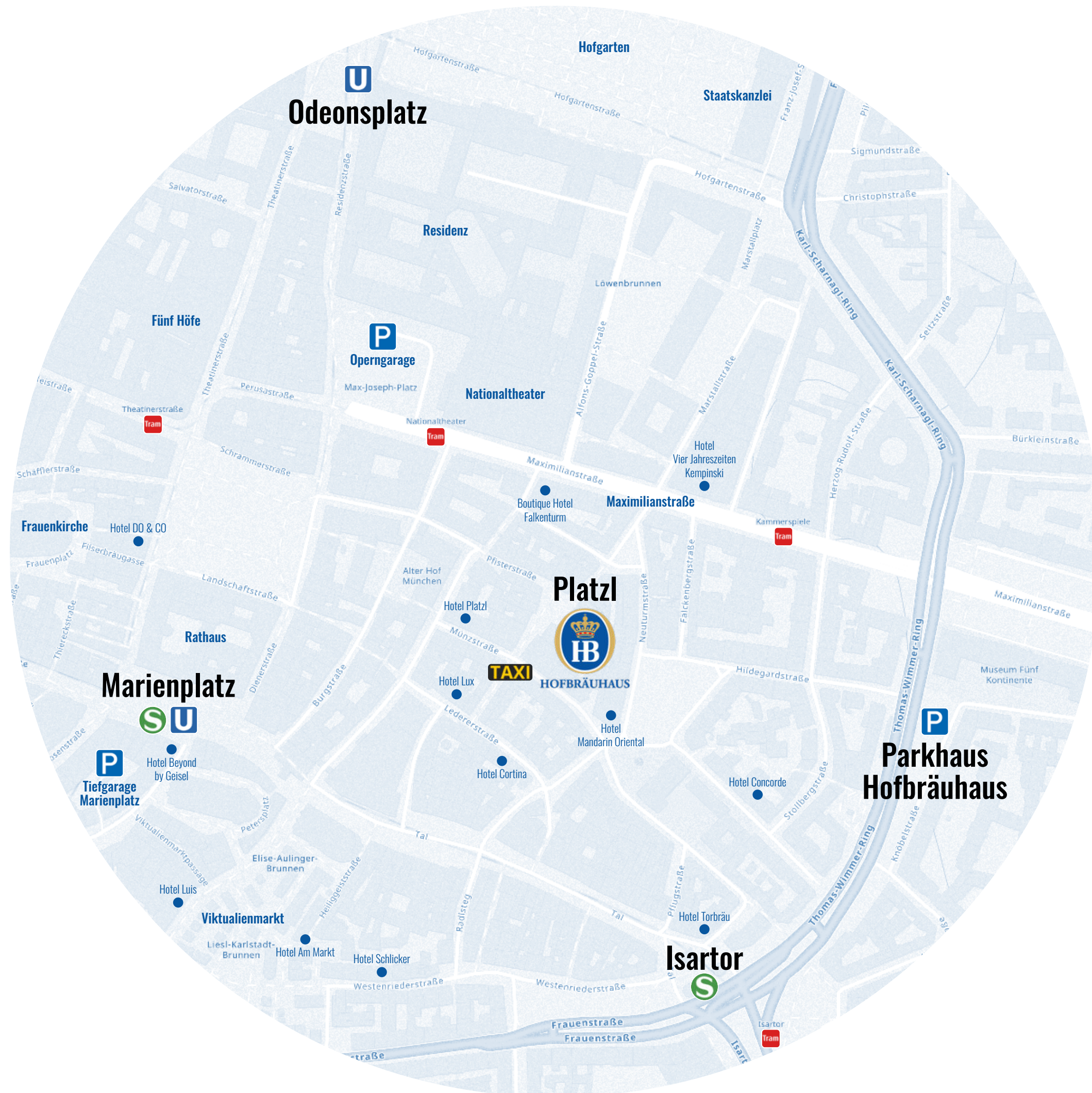
Geschichte ist eine trockene Angelegenheit? Im Hofbräuhaus auf keinen Fall.



1589 gegründet von Wilhelm V., um seinen Hof künftig mit Bier zu versorgen und so die staatlichen Bierausgaben zu reduzieren. **1614** wird das erste Münchner Bockbier im Hofbräuhaus gebraut – und plötzlich war die Fastenzeit gar nicht mehr so entbehrungsreich. Während des Dreißigjährigen Kriegs kauften die Münchner **1632** ihre Stadt frei – mit 23.104 Litern Hofbräu-Bier als Teil des Tributs an die Schweden. So wurde München vor Plünderung und Zerstörung bewahrt – dank „bierischer“ Diplomatie. **1823** rettete man mit Hofbräu Bier sogar das Opernhaus: Weil das Löschwasser eingefroren war, wurden Bier und Brauwasser des Hofbräuhauses beschlagnahmt, um damit das Feuer zu bekämpfen. **1828** macht König Ludwig I. das Hofbräuhaus endgültig zum Wirtshaus für alle und eröffnet die Institution am heutigen Standort am „Platzl“. **1896** wurde im Hofbräuhaus der letzte Sud gebraut. Die Brauerei zog dann nach Haidhausen. Gleichzeitig wurde das Hofbräuhaus am Platzl zum heutigen Wirtshaus umgebaut mit Festsaal und Platz für bis zu 3.500 Gäste.

Wo täglich tausende Menschen und etliche Kulturen aus aller Welt zusammenkommen und das Leben genießen, haben schon Mozart, Kaiserin Sisi, John F. Kennedy, Heidi Klum und König Charles III. gefeiert – das Hofbräuhaus ist gelebte Völkerverständigung mit bayerischer Lebensfreude.





Wir wissen, wo das Herz Münchens pocht. Natürlich bei uns im Hofbräuhaus.

Mitten in München am „Platzl“ liegt das Hofbräuhaus – zentraler geht's kaum. Nur wenige Schritte vom Marienplatz entfernt, sind wir perfekt erreichbar. Egal ob zu Fuß, mit der U-Bahn, S-Bahn, dem Auto oder der Radl-Rikscha. Rundherum pulsiert die Altstadt mit ihren kleinen Gassen, historischen Gebäuden und bayerischem Lebensgefühl.

Wer bei uns einkehrt, ist mittendrin statt nur dabei – zwischen Tradition, Trubel und Trachten.

Ein paar Schritte und Sie sind bei uns:

6 Minuten vom Marienplatz

9 Minuten vom Odeonsplatz

8 Minuten vom Parkhaus Hofbräuhaus

8 Minuten vom Isartor

0 Minuten vom Taxistand vor der Haustür



Viel Raum für die großen Momente. Und für die Kleinen auch.

Ob für 10 oder bis zu 700 Gäste – im Hofbräuhaus findet jede Veranstaltung ihr passendes Zuhause: Von der gemütlichen Erkerbar bis hin zum prunkvollen Festsaal. Dabei überrascht jeder Raum mit eigenem, teilweise historischem Design.

Und das Beste: Wir kümmern uns auf Wunsch um alles drumherum – von Musikanten über Blumenschmuck, Holzfass-Anstich bis hin zu Moderatoren, Garderobenservice und Sicherheitspersonal.

Sie feiern. Wir machen den Rest. Prost!



Festsaal bis zu

700

Wappensaal bis zu

150

Münchner Zimmer bis zu

100

Erkerzimmer bis zu

80

Erkerbar bis zu

40

Personen

Unser Prunkstück – der Festsaal



Groß. Größer. Festsaal. Hier feiert Bayern mit Pauken und Trompeten.

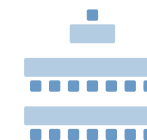
Atemberaubend! Über den imposanten **Festsaal** spannt sich mit über neun Metern Höhe das handbemalte Tonnengewölbe aus Holz, das völlig ohne Pfeiler oder Säulen auskommt. Unser historischer Festsaal ist der größte Raum in unserem Haus und für die ganz großen Veranstaltungen bestimmt. Viele waren in unserem Festsaal schon zu Gast, ohne jemals vor Ort gewesen zu sein: Hier finden regelmäßig große TV-Produktionen und Events statt, die es dann auf den Bildschirmen zu Hause zu sehen gibt.

Einen Raum wie unseren über 40 Meter langen und knapp 18 Meter breiten Festsaal mit Gästen zu füllen, das muss man schon können. Bis zu 700 Sitzplätze fasst der prachtvolle Raum. Hier kann ausgiebig getagt, gefeiert, getanzt, gegessen und musiziert werden. Perfekt: Am Kopfende mit großzügiger Bühne samt Balkon für Diskussionen, Darbietungen oder Reden und vor dem Eingang mit separatem Foyer samt Garderobe.

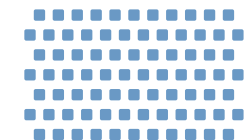
Bestuhlungsvarianten



Standard Blocktafel
650 Personen



Parlament
320 Personen



Theater
700 Personen

Raumgröße

714 m² = 40,8 m x 17,5 m

Raumausstattung

Beamer
Leinwand
Soundanlage
Integrierte Bühne
Garderobe
Mikrofon auf Anfrage



Unser Schmuckstück – der Wappensaal

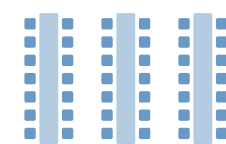
Geschichte an den Wänden. Stimmung am Tisch.

Der **Wappensaal** ist ein Schatzkästchen im ersten Stock – mit warmem Holz, Kronleuchtern und den Wappen aller bayerischen Regierungsbezirke an den Wänden. Früher tranken hier die königlichen Hofbediensteten ihr Bier, heute wird hier gefeiert, getagt und zusammengerückt. Der Raum verbindet Geschichte mit Geselligkeit und schafft eine Atmosphäre, in der sich Tradition völlig ungezwungen anfühlt.

Der Wappensaal bietet Platz für bis zu 170 Personen und eignet sich ideal für festliche Empfänge, Meetings oder private Feiern. Moderne Technik ist vorhanden – und auf Wunsch kommt auch die Blaskapelle dazu. Fragen Sie uns nach den Möglichkeiten!



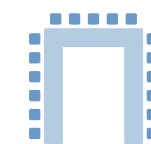
Bestuhlungsvarianten



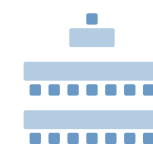
Standard Blocktafel
150 Personen



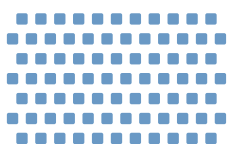
E-Form
85 Personen



U-Form außen bestuhlt
32 Personen



Parlament
54 Personen



Theater
170 Personen

Raumgröße

116 m² = 11,0 m x 10,5 m

Raumausstattung

Beamer
Leinwand
Soundanlage
Mikrofon auf Anfrage

Raum mit Ausblick – das Münchner Zimmer



Ein Raum wie eine liebevolle Umarmung der Stadt.

Hier fühlt man sich sofort angekommen: Das **Münchner Zimmer** vereint liebevolle Wandmalereien, historische Details und den Blick auf den lauschigen Biergarten zu einem Ort, der bayerische Gemütlichkeit modern interpretiert. Wer hier Platz nimmt, spürt: München steckt nicht nur im Namen, sondern in jeder Ecke.

Mit Platz für bis zu 120 Personen eignet sich der Raum perfekt für private Feiern, Tagungen oder Empfänge. Die Ausstattung verbindet historischen Charme mit modernen Elementen – etwa stilvolle Kronleuchter und Technik, die genauso verlässlich ist, wie das Bier kalt.

Bestuhlungsvarianten



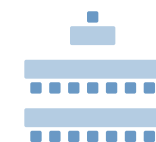
Standard Blocktafel
100 Personen



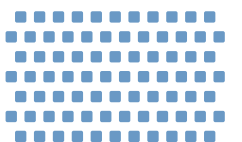
E-Form
65 Personen



U-Form außen bestuhlt
26 Personen



Parlament
45 Personen



Theater
120 Personen

Raumgröße

96 m² = 10,0 m x 9,6 m

Raumausstattung

Beamer
Leinwand
Soundanlage
Mikrofon auf Anfrage



Eine runde Sache – unser Erkerzimmer

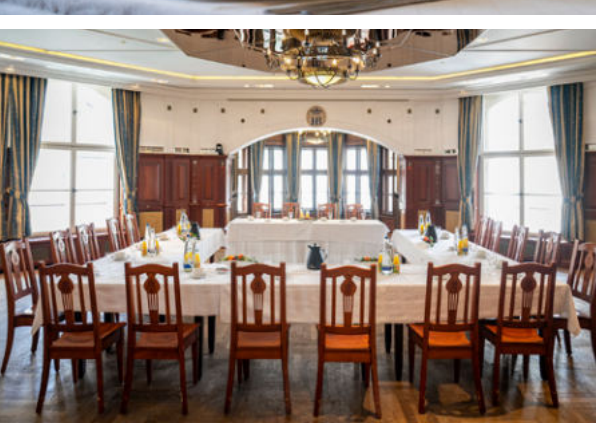


Ein Zimmer wie aus dem Bilderbuch - unser Lieblingsplatz für gute Gesellschaft.

Der unverkennbare, markante Erker, der unser Haus nicht nur von außen schmückt, ist eigentlich das heimliche Herzstück des Hofbräuhauses. Warme Kirschholzvertäfelung, ein prachtvoller Deckenspiegel mit Kronleuchter und der einzigartige, riesige und runde Erkertisch machen das **Erkerzimmer** zu einem Ort, der Charme und Stil ganz selbstverständlich verbindet.

Perfekt für alle, die es besonders mögen.

Platz ist für bis zu 80 Gäste – ob für Lesung, Firmenpräsentation oder Weihnachtsfeier. Die Medientechnik ist elegant in Decke und Wände integriert, die Atmosphäre bleibt dabei immer authentisch. Und wer's etwas größer braucht: Das Erkerzimmer lässt sich wie durch Zauberhand per versenkbarer Wand mit der Erkerbar verbinden. So findet sich noch einmal historischer Platz für 45 Personen.



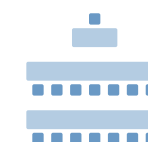
Bestuhlungsvarianten



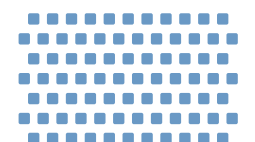
Standard Blocktafel
80 Personen



U-Form außen bestuhlt
24 Personen



Parlament
36 Personen



Theater
80 Personen

Raumgröße

87 m² = 10,0 m x 8,7 m

Raumausstattung

Beamer
Leinwand
Soundanlage
Mikrofon auf Anfrage

Gemütlich und wandelbar – unsere Erkerbar

Ein Ort mit Seele. Für Abende, die man gern verlängert.

Die **Erkerbar** fühlt sich an wie ein gemütliches Wohnzimmer aus einer anderen Zeit: Viel Kirschholz, liebevolle Verzierungen, nostalgische Deckenmotive und edle Lüster verleihen dem Raum einen ganz besonderen Charme. Inspiriert vom Stil der sogenannten Stuben um 1900 ist sie der ideale Ort für entspannte Abende, intime Feiern oder stilvolles Zusammenkommen mit einem Hauch Geschichte.

Trotz des historischen Ambientes ist die Erkerbar technisch voll auf der Höhe: moderne Medientechnik ist dezent verbaut, ohne den Charakter zu stören. Platz bietet der Raum für bis zu 45 Personen – oder bis zu 125, wenn die Erkerwand zum benachbarten Erkerzimmer versenkt wird.

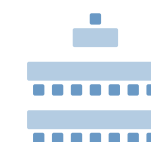
Bestuhlungsvarianten



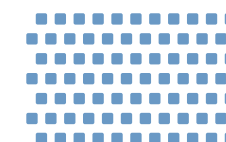
Standard Blocktafel
40 Personen



U-Form außen bestuhlt
20 Personen



Parlament
16 Personen



Theater
45 Personen

Raumgröße

30 m² = 10,0 m x 3,0 m

Raumausstattung

Beamer
Leinwand
Soundanlage
Mikrofon auf Anfrage





Die Biere im Hofbräuhaus: Unverwechselbar. Unnachahmlich. Unverschämt gut.

Das Hofbräuhaus steht für authentisch bayerische Biertradition. Mit besten Zutaten, viel Erfahrung und Leidenschaft entstehen die weltberühmten Hofbräubiere. Manche Sorten begleiten uns das ganze Jahr über, andere tauchen nur zu ganz besonderen Gelegenheiten auf. Aber alle haben eines gemeinsam: Sie schmecken nach München.



Hofbräu Original

Der Münchner Bierklassiker! Vollmundig, feinwürzig, mit deutlicher Hopfenaromatik. Wer's einmal probiert hat, vergisst es nicht. Ein Bier mit Charakter.

Hofbräu Dunkel

Malzig, vollmundig, samtig-weich und mit viel Geschichte im Glas: Das erste Bier aus dem Hofbräuhaus mit über 400 Jahren Tradition – heute wieder Kult bei allen, die es gern etwas dunkler mögen.

Hofbräu Münchner Weisse

Fruchtig, hefig, samtig-spritzig – diese Weisse bringt über 400 Jahre Braukunst mit sich. Prickelnd und erfrischend, vollmundig-fruchtig mit Bananen- und Aprikosenaromen und feiner Nelkennote.

Hofbräu Oktoberfestbier

Goldfarben, kräftig und mit vollem Volumen: Das offizielle Fest-Bier vom Hofbräu. Pure Festzelt-Stimmung zum Trinken – auch außerhalb des Oktoberfests.

Hofbräu Sommerzwickl

Erfrischend, spritzig, naturtrüb. Das Sommerbier mit Fruchtaromen – wie ein bayerischer Biergarten im Glas.

Hofbräu Winterzwickl

Würzig, kräftig, karamellig: Dieses unfiltrierte Winterbier wärmt die Seele, wenn draußen der Schnee rieselt. Ein Hochgenuss in dunkler Jahreszeit.

Hofbräuhaus Maibock

Stark, röstmalzig, charaktervoll: Der Maibock ist Münchens ältestes Bockbier – und zeigt jedes Jahr im Frühling, was echte Kraft mit Geschmack zu tun hat.



O'zapft is!

Ein Fassanstich gehört zu den schönsten bayerischen Traditionen und spiegelt die bayrische Gemütlichkeit wider. **Heißen Sie Ihre Gäste mit einem frisch gezapften Bier aus dem klassischen 50 l Holzfass willkommen** – direkt am Eingang Ihres Veranstaltungsraums, auf der Bühne im Festsaal oder auf unserer Terrasse. Ein besonderes Erlebnis, das Ihre Feier unvergesslich macht.

Preis nach aktuellem Maßpreis.

Ein guter Empfang beginnt mit einem guten Bissen.

Wenn die ersten Gäste eintreffen und die Gläser klingen, dürfen kleine Köstlichkeiten nicht fehlen. Unsere Empfangshäppchen sind regional, handlich und herzhaft – mit einem Hauch bayerischer Küche.

Alle Preise verstehen sich pro Stück bzw. pro Portion.
Die Häppchen werden pro Sorte in der angegebenen Stückzahl angeboten.

Herzhaft, würzig & aromatisch

Mini Chili-Pflanzerl vom Rind
würzig abgeschmeckt und goldbraun gebraten
50 Stück á 3,50 €

Hausgemachter Zwiebel-Lauch-Kuchen
herzhaft, saftig und verführerisch duftend
25 Stück á 3,00 €

Bayerische Klassiker im Miniformat

Bio Bergkäsewürfel
kräftiger Käse aus den Alpen
40 Stück á 2,00 €

Mini Laugen-Käsestangen
mit herzhaftem Käse überbacken
30 Stück á 2,80 €

Mini Laugen-Schinkenstangen
mit knusprigen Schinkenwürfeln und
mit Käse überbacken
30 Stück á 2,80 €

Kleine Wraps, großer Geschmack

Mini Wraps vom bayrischen Ochs
mit konfierten Zwiebeln
10 Stück á 3,50 €

Mini Wraps von der gezupften Ente
zart geschmort und fein gewürzt
10 Stück á 2,50 €

Frisch aus der Backstube

Butterbrezn
der bayerische Klassiker zum Empfang
30 Stück á 3,90 €
– gerne auch mit Schnittlauch verfeinert –
30 Stück á 4,20 €

Knackig, frisch & leicht

Gemüsesticks
Zucchini, Karotten, Stangensellerie und
Kohlrabi mit cremigem Kräuterquark
50 Gläschen á 3,00 €

Eingelegtes und gefülltes Gemüse
bunt gemischt und fein mariniert
35 Gläschen á 4,00 €



Ein kleiner Gruß auf dem Tisch. Der Abend beginnt am Platz.

Wenn die Gäste Platz nehmen und die ersten Gespräche beginnen, ist eine kleine Aufmerksamkeit am Tisch genau das Richtige. Unsere Tischbegleiter laden zum Teilen, Probieren und Genießen ein und sorgen für einen entspannten Auftakt.

Je nach Saison behalten wir uns kleine Änderungen in unserem Angebot vor.
Alle Preise verstehen sich pro Stück bzw. pro Portion.

Drei saisonale Frischkäsevariationen

fein abgeschmeckt und serviert mit drei ofenfrischen Brezen
Mindestabnahme 12 Gedecke á 19,50 € (1 Gedeck für 3 Personen)

Brotzeitbretter zum Teilen. Typisch bayerisch.

Unsere Brotzeitbretter werden in der Tischmitte serviert und laden Ihre Gäste dazu ein, gemeinsam zu genießen – ganz im Sinne der bayerischen Wirtshauskultur. Ideal als lockerer Auftakt oder als herzhafte Begleitung zum Bier.

Käsebrettl

– eine feine Auswahl bayerischer Käsespezialitäten –
Mit Emmentaler, Schnittlauchkäse, würzigem Chili-Käse, aromatischem Bio-Bergkäse, cremigem Camembert, kräftigem Bavaria Blue und Obazda
Mindestabnahme 10 Brettl á 72,50 € (1 Brettl für ca. 5 Personen)

Brotzeitbrettl

– herzhaft, klassisch, bayerisch –

Eine reichhaltige Auswahl klassischer Brotzeitspezialitäten: Jagdwurst, Leberkäse, Göttinger, Bierschinken, Haussalami, weißer Presssack, Pfefferbeißer, geräucherte Spezialitäten und gekochter Hinterschinken.
Dazu feine Käsesorten wie Emmentaler, Grünländer Bärlauch-Kräuter und aromatischer Bio-Bergkäse.
Mindestabnahme 10 Brettl á 62,50 € (1 Brettl für ca. 5 Personen)

Brot & Brezn. Frisch aus dem Ofen.

Unsere Backwaren werden frisch serviert und passen ideal zu Vorspeisen, Brotzeiten oder einfach zum Bier.

Brezn

– der bayerische Klassiker –
á 2,10 €

Große Brezn

– nicht nur auf der Wiesn ein Highlight –
á 6,80 €

Brotkorb

frisch gemischte Brotauswahl mit fünf kleinen Semmeln und zwei Brezen
Mindestabnahme 10 Brotkörbe á 12,50 €



Käsebrettl

Unsere Menüauswahl. Genuss für besondere Anlässe.

Ein gutes Menü begleitet die schönsten Momente eines Festes.
Unsere Küche verbindet bayerische Tradition mit frischen, saisonalen Zutaten. Stellen Sie Ihr Menü ganz nach Wunsch zusammen – vom Auftakt bis zum süßen Abschluss.
Gerne servieren wir ein **einheitliches Menü** für alle Gäste.

Je nach Saison behalten wir uns kleine Änderungen in unserem Angebot vor.
Alle Preise verstehen sich pro Person bzw. pro Portion.

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen und feinen Gemüseswürfeln
á 7,90 €

Gemüsesuppe der Saison

vegetarisch, mit frischem Marktgemüse
á 7,90 €



Käsespätzle



Lende vom Ochsen



Bayerische Pastrami vom Rind



Zanderfilet

Vorspeisen

Lauwarme Lachsquiche

mit kleinem Salat und Zitronen-Dill-Schmand
Mindestabnahme für 10 Gäste á 18,90 €

Bayerische Pastrami vom Rind

auf frischem Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing
Mindestabnahme für 10 Gäste á 19,90 €

Hauptgerichte

Bayerische Küche mit Charakter

Wenn der Hauptgang serviert wird, darf es ruhig etwas Besonderes sein. Kräftige Soßen, feine Beilagen und traditionelle Rezepte sorgen dafür, dass dieser Gang in Erinnerung bleibt.

Geschmorte Ochsenbacke

mit Selleriepüree, Wurzelgemüse und kräftiger Ochsensoße
Mindestabnahme für 20 Gäste á 24,50 €

Rinderroulade

mit Selleriepüree, Wurzelgemüse und klassischer Rindersoße
Mindestabnahme für 6 Gäste á 26,50 €

Lende vom Ochsen

mit Kartoffeltörtchen, Wurzelgemüse und Zwiebelsoße
Mindestabnahme für 10 Gäste á 28,50 €

Kalbstaufelspitz

mit Eierspätzle, Wurzelgemüse und Rahmsauce vom Kalb
Mindestabnahme für 20 Gäste á 24,50 €

Schweinefilet

mit Kartoffelpüree, Wurzelgemüse und Rahmsauce
Mindestabnahme für 20 Gäste á 24,50 €

Zanderfilet

mit Kartoffeltörtchen, Wurzelgemüse und Fischvelouté
Mindestabnahme für 20 Gäste á 24,50 €

Entenbrust

mit Kartoffeltörtchen, Blaukraut und Enten-Thymian-Jus
Mindestabnahme für 20 Gäste á 24,50 €

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle

mit Bergkäsemischung, Röstzwiebeln und kleinem Salatteller
Mindestabnahme für 5 Gäste á 21,50 €

Knödeltrio

Spinat-, Bergkäse- und Rote Beete-Knödel mit Gemüse, Käsespänen und brauner Butter
Mindestabnahme für 25 Gäste á 21,50 €

Reindl zum Teilen. Bayerische Geselligkeit, direkt auf dem Tisch.

Manche Gerichte schmecken gemeinsam einfach besser. Unsere Reindl werden in die Tischmitte gestellt und laden zum Teilen und Probieren ein – in bester bayerischer Wirtshausstradition.

Ganz nebenbei lockert diese Art des Servierens die Runde auf und bringt Ihre Gäste schnell miteinander ins Gespräch.

Alle Reindl sind für **fünf Personen** gedacht und mit verschiedenen Spezialitäten aus unserer Küche gefüllt.

Das Brauer Reindl

– herzhaft, typisch und bayerisch –
Wammerl-Krustenbraten, Kalbstafelspitz, ½ Hendl dazu Eierspätzle,
Wurzelgemüse, Kartoffelsalat und kräftige Bratensoße
Mindestabnahme 10 Reindl á 165,00 €

Das Hofbräu Reindl

– das Beste aus der Wirtshausküche –
Schweinshaxen, Entenviertel, Ochsen-Pflanzerl dazu Kartoffelknödel,
Kartoffelsalat, Wurzelgemüse, Blaukraut und kräftige Bratensoße
Mindestabnahme 12 Reindl á 165,00 €

Das Haus Reindl

– ein Klassiker für große Runden –
Schweinebraten, ½ Hendl, Schweinswürstl dazu Sauerkraut,
Kartoffelknödel, Kartoffelsalat und kräftige Bratensoße
145,00 € pro Reindl

Vegetarische Reindl

Knödelei Reindl

– bayerische Tradition neu interpretiert –
Spinatknödel, Bergkäseknödel, Rote Beete-Knödel,
dazu gemischtes Gemüse und garniert mit Grana Padano und brauner Butter
145,00 € pro Reindl

Vegetarisches Haus Reindl

Käsespätzle mit Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und kleinen Salattellern
125,00 € pro Reindl



Das Hofbräu Reindl



Spanferkel. Wenn die Küche zum Erlebnis wird.

Für große Feiern darf es manchmal etwas Besonderes sein.
Unser Spanferkel wird traditionell zubereitet, mit Blasmusik begleitet und live vor
Ihren Gästen tranchiert – ein kulinarisches Highlight für jede Veranstaltung.

Ganzes Spanferkel ab 40 Gäste

serviert mit Kartoffelknödeln, Sauerkraut und kräftiger Bratensoße
35,00 € pro Gast



Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Süßer Abschluss

Dessert Reindl

Kaiserschmarrn mit Apfelmus
– ohne Rosinen –
59,00 € pro Reindl (1 Reindl für 5 Personen)

Lauwarmer Apfelstrudel mit cremiger Vanillesoße
69,00 € pro Reindl (1 Reindl für 5 Personen)



Schokoladenkuchen
mit Mascarponecreme und frischen Früchten
Mindestabnahme für 20 Gäste á 13,50 €

Bayerische Creme
mit Waldbeerenragout
Mindestabnahme für 12 Gäste á 10,50 €



Kleine Desserts im Glas. Zum Teilen und Genießen.

Unsere Dessertgläser eignen sich perfekt für ein Dessertbuffet oder als süße Kleinigkeiten auf dem Tisch.

Panna Cotta mit Himbeeren
Mindestabnahme 25 Stück á 5,50 €

Weißer Schokoladenmousse mit Erdbeeren
Mindestabnahme 25 Stück á 5,50 €

Mascarponecreme mit Apfelragout
Mindestabnahme 25 Stück á 5,50 €

Obstspieße
Mindestabnahme für 50 Gäste á 3,70 €

Frisches Obst, mundgerecht geschnitten
Ananas, Melone, Kiwi und Erdbeeren
Mindestabnahme für 50 Gäste á 6,50 €

Süßes zum Kaffee. Ein Moment zum Genießen.

Ob zur Pause am Nachmittag oder als süßer Abschluss eines Empfangs –
ein gutes Stück Kuchen gehört einfach dazu.

Unsere Kuchen & Torten bieten wir ausschließlich im Ganzen an.

Mini-Plundergebäck gemischt
verschiedene Sorten frisch aus dem Ofen
Mindestabnahme 80 Stück á 2,80 €

Apfelkuchen
12 Stücke = 69,50 € pro Kuchen

Marmorkuchen
25 Stück = 125,00 € pro Kuchen

Zitronenkuchen
25 Stück = 125,00 € pro Kuchen

Schwarzwälder Kirschtorte
14 Stücke = 85,00 € pro Torte

Käsesahnetorte
14 Stücke = 85,00 € pro Torte

Prinzregententorte
14 Stücke = 85,00 € pro Torte

Weinbegleitung für Ihre Veranstaltung.

Ein gutes Glas Wein begleitet besondere Momente – beim Anstoßen, zum Menü oder in geselliger Runde.

Für Ihre Veranstaltung bieten wir zusätzlich zu unserer Standardgetränkete Karte eine sorgfältige Auswahl an Weiß-, Rot- und Roséweinen, die perfekt zu unseren Speisen passen.

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Weine zu Ihrem Menü.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Flasche. Alle Weine werden flaschenweise serviert. Bei Veranstaltungen gilt eine **Mindestabnahme von sechs Flaschen** (à 0,75 l) pro ausgewählter Weinsorte.

Weißweine

– Frisch – Aromatisch – Elegant –

2024 Sauvignon Blanc • trocken

Weingut Knipser · Pfalz
31,00 € pro Flasche

2023 Avantgarde Grauburgunder • trocken

Bergdolt-Reif & Nett · Pfalz
39,50 € pro Flasche

2024 Riesling VDP Gutswein • trocken

Weingut Robert Weil · Rheingau
48,50 € pro Flasche

2024 Grüner Veltliner Federspiel „Terrassen“

Domäne Wachau · Dürnstein
28,50 € pro Flasche

2024 Weißburgunder Südsteiermark DAC

Erich & Walter Polz · Südsteiermark
35,00 € pro Flasche

2024 Chardonnay DOC

Alois Lageder · Südtirol
39,00 € pro Flasche

2023 Grüner Veltliner „Rosenberg“ Ried DAC

Anton Bauer · Wagram
45,50 € pro Flasche

Rotweine

– Kraftvoll – Würzig – Harmonisch –

2021 Incognito QBA

Philipp Kuhn · Pfalz
31,00 € pro Flasche

2022 Black Print QW

Markus Schneider · Pfalz
45,50 € pro Flasche

2021 Zweigelt Reserve Barrique QW

Weingut Salzl · Neusiedlersee
35,00 € pro Flasche

2020 Wagram Cuvée

Anton Bauer · Wagram
42,00 € pro Flasche

Roséwein

– Fein – Fruchtig – Sommerlich –

2024 Clarette Rosé QW

Weingut Knipser · Pfalz
35,00 € pro Flasche

Unsere Getränkespezialitäten. Zum Anstoßen, Genießen und Zusammensitzen.



Bierspezialitäten Münchner Braukunst aus Tradition

Hofbräu Original

erfrischend, feinherb – ein Bier mit Charakter
0,5 l · 5,80 €
1,0 l · 11,60 €

Hofbräu Dunkel

der Urtyp des bayerischen Bieres – malzig und vollmundig
0,5 l · 5,80 €

Hofbräu Münchner Weisse

spritzig, prickelnd – Erfrischung pur
0,5 l · 6,10 €

Hofbräu Münchner Weisse

– alkoholfrei –

frisch, spritzig und mit feiner Hefenote
0,5 l · 6,10 €

Hofbräu Saisonbier

je nach Jahreszeit Urbock, Maibock, Sommerzwickl, Oktoberfestbier oder Winterzwickl
1,0 l · 11,60 €

Biermischgetränke

Radler

Helles Bier mit Zitronenlimonade oder spritzigem Wasser
1,0 l · 11,60 €

Dunkles Radler

Dunkles Bier mit Zitronenlimonade
1,0 l · 11,60 €

Russ'n

Weißbier mit Zitronenlimonade
1,0 l · 12,20 €

Weißweine

Grüner Veltliner Classic

Weingut Hugl-Wimmer · Weinviertel (Ö)
würzig und trocken mit angenehmer Frische

0,25 l · 8,50 €

0,75 l · 27,50 €

Müller-Thurgau

Divino Nordheim · Franken (D)
ausdrucksvolle Frucht und feine Frische
aus dem klassischen Bocksbeutel

0,25 l · 8,90 €

Riesling Reserve

Schumann-Nägler · Rheingau (D)
aromareicher Wein mit fruchtigen
und eleganten Noten

0,75 l · 29,90 €

Silvaner Edition St. Valentin

Winzerkeller Sommerach · Franken (D)
trocken, fein und fruchtig – Duft nach
gelbem Stein- und Kernobst

0,75 l · 28,50 €

Weißweinschorle

0,4 l · 7,50 €

Rotweine

Zweigelt Selection

Weingut J. Salzl · Neusiedlersee (Ö)
fruchtig, harmonisch und würzig

mit weichen Tanninen

0,75 l · 29,50 €

Blauer Zweigelt

Weingut Hugl-Wimmer · Weinviertel (Ö)
fruchtig, ausgewogen und mit langem Abgang

0,25 l · 8,90 €

Roséwein

Merlot Rosé „Eins zu Eins“

Weingut A. Diehl · Pfalz (D)
feinherb mit fruchtigem Bukett

0,75 l · 29,50 €

Prickelnd & Perlend

Cuvée Rheingau Riesling Sekt

Schumann-Nägler · Rheingau (D)

0,2 l · 9,50 €

0,75 l · 29,90 €

Champagner Brut Impérial

Moët & Chandon · Frankreich

0,2 l · 42,50 €

0,75 l · 115,00 €

Alkoholfreie Getränke

Orangenlimonade 0,4 l · 4,40 €

Zitronenlimonade 0,4 l · 4,40 €

Tafelwasser 0,4 l · 3,10 €

Cola Mix 0,4 l · 4,40 €

Coca-Cola 0,4 l · 4,40 €

Coca-Cola Zero 0,4 l · 4,40 €

Apfelsaft 0,2 l · 3,50 €

Apfelschorle 0,4 l · 4,40 €

Orangensaft 0,2 l · 3,50 €

Orangenschorle 0,4 l · 4,40 €

Adelholzener Naturell 0,5 l · 5,90 €

Adelholzener Classic 0,75 l · 7,50 €

Warme Getränke

Espresso 2,50 €

Doppelter Espresso 5,00 €

Tasse Kaffee creme 2,90 €

Haferl Kaffee creme 4,50 €

Haferl Milchkaffee 4,80 €

Cappuccino mit Milch 3,70 €

Teehaferl 4,00 €

Schwarz-, Pfefferminz-, Früchte- oder Kamillentee

Spirituosen

Obstler · 38 % 2 cl · 4,00 €

Williamsbirne · 40 % 2 cl · 4,00 €

Feine Marille · 40 % 2 cl · 4,00 €

Jägermeister Kräuterlikör · 35 % 2 cl · 4,20 €



Weitere Dienstleistungen über unsere Partner.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung mit zusätzlichen Dienstleistungen unserer erfahrenen Partner – von Musik und Technik über florale Dekoration bis hin zu professionellen Hostessen.

Musik

Obermüller Musikanten

Die Obermüller Musikanten sorgen für authentische bayerische Stimmung und musikalische Unterhaltung bei Veranstaltungen jeder Art – von dezenter Hintergrundmusik bis zur ausgelassenen Feier. Zusätzlich unterstützt Sie Maximilian Obermüller in allen technischen Belangen und organisiert auf Wunsch Programmpunkte wie die beliebte Bayerische Olympiade, die besonders bei Gruppen und Firmenfeiern für viel Spaß sorgt.

Telefon: +49 (0) 8020 1787 / Mobil: +49 (0) 172 9701045

E-Mail: info@apolloomusic.de

www.obermueller-musikanten.de

Blumen & Dekoration

Rita Roth – Blumen, Dekorationen & Events

Mit viel Kreativität und Gespür für Stil gestaltet Rita Roth individuelle Blumen- und Dekorationskonzepte – von eleganten Tischarrangements bis zu stilvollen Raumdekorationen für eine stimmungsvolle Atmosphäre.

Telefon: +49 (0) 89 484111

E-Mail: info@deko-roth.de

www.deko-roth.de

Hostessen & Eventpersonal

Colorbirds

Unser Partner Colorbirds stellt auf Wunsch erfahrene Hostessen und Eventpersonal für Ihre Veranstaltung zur Verfügung. Ob Empfang, Gästebetreuung, Akkreditierung oder Promotion – das professionelle Team sorgt für einen reibungslosen Ablauf und einen gelungenen ersten Eindruck bei Ihren Gästen.

Telefon: +49 (0) 89 998209580

E-Mail: info@colorbirds.de

www.colorbirds.com

Sicherheitsdienst

Piendl Sicherheitsdienst

Für einen reibungslosen und sicheren Ablauf Ihrer Veranstaltung arbeiten wir mit dem erfahrenen Sicherheitsdienst Piendl zusammen. Das professionelle Team sorgt diskret und zuverlässig für Ordnung, Sicherheit und eine angenehme Atmosphäre – vom Empfang Ihrer Gäste bis zum Ende der Veranstaltung.

Telefon: +49 (0) 9421 9631846

E-Mail: franz.piendl@dbs-straubing.de

www.dbs-straubing.de



HOFBRÄUHAUS

Bei uns lebt das Brauchtum: fröhlich, herzlich, unverfälscht.

Das Hofbräuhaus ist kein Ort für Schnörkel, sondern für echte Momente. Hier trifft bayerische Wirtshauskultur auf Weltoffenheit, Stammtisch auf Selfiestick, Tradition auf Zeitgeist – und alle fühlen sich zuhause. Seit Jahrhunderten wird hier nicht nur weltberühmtes Bier gezapft und genossen, sondern auch Gemeinschaft gepflegt: mit Musik, mit Tanz und einem herzlichen Prosit. Und genau deshalb besucht uns die ganze Welt gerne und immer wieder.





Ihre Veranstaltung verdient einen weltberühmten Rahmen.

Jetzt unser Reservierungsbüro kontaktieren und beraten lassen:

Montag – Freitag von 9:00 – 18:00 Uhr

+49 (0)89 290 136 100

willkommen@hofbraeuhaus.de

Hofbräuhaus München

Platzl 9

80331 München

Deutschland

