

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

- Münchner 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 **Pfennigmuckerl** a1, a2, a3, a4
Breze a1 **Portion Butter** g
Bierstangerl a1, a2, a3, a4, g, k

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 a1, f, l

BEILAGEN

- | | | | |
|-----------------------------------|------|------------------------|--------------------|
| Marktgemüse | – | Kartoffelknödel | |
| Kartoffelsalat | j | mit Soße..... | a3, i, l |
| Krautsalat mit Speck | l | Semmelknödel | |
| Sauerkraut mit Speck | i, j | 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 *Solange der Vorrat reicht* i, j
- Original HB Würstlteller** mit 2 Schweinswürstl, 1 Wiener, 1 Pfälzer
dazu Sauerkraut und Senf c, g, i, j
- Vier Stück Schweinswürstl** mit Senf und Sauerkraut c, g, i, j
- Vier Stück Wiener Würstl** mit Senf und Kartoffelsalat j
- Gebackener Leberkäs** mit süßem Senf und Kartoffelsalat j

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*
mit Kartoffelsalat, Zitrone und Preiselbeeren a1, c, g, j
- ½ Bayerisches Brathendl** mit Kartoffelsalat j
- Resches Bierbratl** vom *Strohschwein* mit hausgemachter Dunkelbiersoße,
Bayerisch Kraut und Kartoffelsalat a1, a3, c, g, i, j, l
- Backendl** mit Kartoffelsalat, Zitrone und Remoulade a1, c, d, g, j
- Zwiebelrostbraten** mit Marktgemüse a1, a3, c, i, l
- Rindergulasch** mit Semmelknödeln a1, c, g, l
- Sailblingsfilet** mit Marktgemüse, Salzkartoffeln und Zitronenbutter d, g

NACHSPEISEN

- Bayerisch Creme** mit Zwetschgenröster c, g, l
- Apfelstrudel** mit Vanillesoße und Sahne a1, c, g
- Kaiserschmarrn** Portion karamellisierter 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.