

HOFBRÄUHAUS GETRÄNKEKARTE



Hofbräu Original 0,5 l 5,80 €
Passt zu Krustenschweinebraten, ... 1,0 l 11,60 €
Salaten und Knödelgerichten

Hofbräu Dunkel 0,5 l 5,80 €
Passt zu Obazda und 1,0 l 10,80 €
Schmorgerichten

Münchner Weisse 0,5 l 6,10 €
Passt zu Weißwürste, Schweinshaxe und Bratendl

Hofbräu Weisse alkoholfrei 0,5 l 6,10 €
Passt zu Salaten, Brotzeit und Wurstsalat

Hofbräu alkoholfrei Hell 0,5 l 5,80 €
Passt zu Käsespätzle und Krustenschweinebraten

WEISSWEINE²⁰

Grüner Veltliner Classic 0,25 l 8,50 €
Weingut Hugl-Wimmer 0,75 l 27,50 €
Weinviertel (Ö) würzig und trocken

Müller Thurgau 0,25 l 8,90 €
Divino Nordheim Franken (D) QbA trocken
Bocksbeutel – ausdrucksvolle Frucht und Frische

Riesling Reserve 0,75 l 29,90 €
Schumann-Näglers, Rheingau (D) QbA trocken
aromareicher Wein mit fruchtigen, leichten Noten

Silvaner Edition St.Valentin 0,75 l 28,50 €
Winzerkeller Sommerach, Franken (D) QbA trocken, fein,
fruchtig, frisch, Duft nach gelbem Stein- und Kernobst

ROTWEINE²⁰

Zweigelt Selection 0,75 l 29,50 €
Weingut J. Salzl - Neusiedlersee (Ö) QbA trocken
fruchtig, harmonisch, würzig, weiche Tannine

Blauer Zweigelt 0,25 l 8,90 €
Weingut Hugl-Wimmer - Weinviertel (Ö) QW
fruchtig, ausgewogen, harmonisch, langer Abgang

ROSÉWEIN²⁰

Merlot Rosé „eins zu eins“ 0,75 l 29,50 €
A. Diehl - Pfalz (D) QbA feinherb, fruchtiges Bukett

WEISSWEINSCHORLE²⁰

PRICKELND UND PERLEND²⁰

Cuvée Rheingau Riesling Sekt 0,2 l 9,50 €
Schumann Näglers, Rheingau (D) b.A. 0,75 l 29,90 €

Champagner 0,2 l 42,50 €
Moët & Chandon - Brut Imperial (F) 0,75 l 115,00 €

Wirtshaus Musik live
gespielt – jeden Tag!
Hier ist der Hofbräuhaus
Musikkalender:



Werfen Sie einen Blick
auf die Geschichte vom
Hofbräuhaus:



Hier geht's
zu unserer
Allergienkarte:



Platzl 9 • 80331 München • Telefon + 49 (0) 89 - 29 01 36 - 100
willkommen@hofbraeuhaus.de • www.hofbraeuhaus.de

Hofbräu Saisonbier 0,5 l 5,80 €
Je nach Jahreszeit Urbock, Maibock 1,0 l 11,60 €
Sommerzwickl, Oktoberfestbier, oder Winterzwickl

Radler 0,5 l 5,80 €
Helles Bier mit Zitronenlimonade² 1,0 l 11,60 €
oder sauer mit spritzigem Wasser

Dunkles Radler 0,5 l 5,80 €
Dunkles mit Zitronenlimonade² 1,0 l 11,60 €

Ruß'n 1,0 l 12,20 €
Weißbier mit Zitronenlimonade²

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Orangenlimonade (1,2) 0,4 l 4,40 €

Zitronenlimonade (1,2) 0,4 l 4,40 €

Tafelwasser (1,2) 0,4 l 3,10 €

Cola Mix (1,2,11) 0,4 l 4,40 €

Coca Cola (1,11) 0,4 l 4,40 €

Coke Zero (1,11) 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 €

WARMER GETRÄNKE Dallmayr

Espresso (11) (Dallmayr) 2,50 €

Doppelter Espresso (11) 5,00 €

Tasse Kaffeeccreme (11) 2,90 €

Haferl Kaffeeccreme (11) 4,50 €

Haferl Milchkaffee (11) 4,80 €

Cappuccino mit Milch (11) 3,70 €

Teehaferl
Schwarz (11), Pfefferminz, Früchte, Kamille 4,00 €

SPIRITUOSEN²⁰

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 €



Alle Preise in Euro - inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

FRISCHE SALATE

- Salatteller „Ziegenkäsetaler“ mit Kerndln, Kirschtomaten und Balsamicodressing (1, 5)..... 14,50 €
Kleiner Salatteller mit Kerndln, Kräutern, Kirschtomaten und Balsamicodressing (1, 5)..... 7,50 €

BROTZEITEN

- Münchner Wurstsalat sauer angemacht mit Zwiebelringen (1, 2, 3, 5, 8)..... 13,50 €
Obazda mit Paprika angemachter Brie, mit Zwiebelringen garniert (2)..... 12,50 €

BROT

- Brotkorb (1 Breze, 1 Bierstangerl und Pfennigmuckerl)..... 4,50 €
Breze 2,10 €
Bierstangerl 1,70 €
Pfennigmuckerl 1,60 €
Portion Butter 1,00 €

HAUSGEMACHTE SUPPEN

- Rinderbrühe mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen 7,50 €
Würzige Gulaschsuppe (1, 5)..... 9,50 €

VEGETARISCH & VEGAN

- Käsespätzle Eierspätzle mit geriebener Käsemischung und Schmorzwiebeln 15,90 €
Rahmschwammerl mit Petersilie und Semmelknödeln (5, 20)..... 15,90 €
Ofenkartoffel mit Schmand, buntes Paprikagemüse und frischer Kresse (g)..... 15,90 €
Kasnudeln Vegan mit grünem Pesto und Ofentomaten 15,90 €
Paprikastrudel Vegan mit veganem Kräuter-Joghurt und frischer Kresse (5, 9)..... 16,90 €

BEILAGEN

- Marktgemüse 5,10 €
Kartoffelsalat 5,10 €
Krautsalat mit Speck (1, 2, 5, 20) 5,10 €
Sauerkraut mit Speck (1, 2, 5, 20) 5,10 €
Salzkartoffeln 5,10 €
Kartoffelknödel mit Soße (2, 5, 20) 5,10 €
Semmelknödel mit Soße (5, 20) 5,10 €
Eierspätzle mit Soße (5, 20) 5,10 €

WURSTSPEZIALITÄTEN
aus der hauseigenen Metzgerei

- Zwei Stück original Münchner Weißwürste mit süßem Senf (8) Solange der Vorrat reicht..... 8,20 €
Original HB Würstlteller mit 2 Schweinswürstl, 1 Wiener, 1 Pfälzer dazu Sauerkraut und Senf (2, 3, 8, 20)..... 17,90 €
Vier Stück Schweinswürstl mit Senf und Sauerkraut (20)..... 14,90 €
Vier Stück Wiener Würstl mit Senf und Kartoffelsalat (2, 3, 8) 13,50 €
Gebackener Leberkäs mit süßem Senf und Kartoffelsalat (2, 3, 8)..... 13,50 €

HOFBRÄUHAUS SCHMANKERL

- Schweinshaxe ganze gebratene Schweinshaxe mit hausgemachter Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel (2, 5, 20) 22,00 €
Krustenschweinebraten - frisch aus dem Ofen - mit hausgemachter Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel (2, 5, 20) 18,90 €
Schweineschnitzel Wiener Art vom aus der Oberschale mit Kartoffelsalat, Zitrone und Preiselbeeren 19,90 €
½ Bayerisches Brathendl mit Kartoffelsalat 16,90 €
Resches Bierbratl vom Strohschwein mit hausgemachter Dunkelbiersoße, Bayerisch Kraut und Kartoffelsalat (5, 20) 16,50 €
Backhendl mit Kartoffelsalat, Zitrone und Remoulade (1, 9) 18,50 €
Zwiebelrostbraten mit Marktgemüse (5, 20) 22,50 €
Rindergulasch mit Semmelknödel (5, 8, 20)..... 21,50 €
Saiblingsfilet mit Marktgemüse, Salzkartoffeln und Zitronenbutter 18,50 €

NACHSPEISEN

- Bayerisch Creme mit Zwetschgenröster (5, 20) 8,20 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne 9,50 €
Kaiserschmarrn Portion karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus - ohne Rosinen - 13,50 €

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN
SCHÖNEN AUFENTHALT & GUTEN APPETIT!

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmitteln (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (8) mit Phosphat (9) mit Süßungsmittel (11) coffeinhaltig (20) mit Alkohol
Wir können Spuren von Allergenen und Spuren, die Unverträglichkeiten auslösen, in unseren Speisen leider 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.
Eine separate Speisekarte mit den Allergenkennzeichnungen erhalten Sie beim Service. Fragen Sie einfach Ihre Bedienung.