

GANZ ZUM ANFANG

SCHMIEREREIEN

Obatzda, Apfelschmalz und Kräutercreme, dazu ein gemischter Brotkorb^(A1-A5,E,G,1,3)

Für 2 Personen

€ 7,50

AUS UNSERER SUPPENKUCHL

TAFELSPITZBOUILLON, wahlweise mit:

★ **Kräuterpfannkuchenstreifen**^(A1,B,E,G)

★ **Bayrischem Leberknödel**^(A1,B,E,G,H)

€ 4,60

SPARGELCREMESUPPE mit Spargelstückchen^(A1,E,G,J)

€ 4,60

AUSFLUG INS GRÜNE

KLEINER GRÜNER SALATTELLER

wahlweise mit Balsamico-Öl Dressing^(H,J) oder Hausdressing^(B,E,F1,G,H,J,1,2)

€ 4,40

KLEINER GEMISCHTER SALATTELLER

wahlweise mit Balsamico-Öl Dressing^(H,J) oder Hausdressing^(B,E,F1,G,H,J,1,2)

€ 4,60

GURKENSALAT mit Dillvinaigrette^(H,J)

€ 3,90

HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT mit Speckwürfeln^(J,2,3)

€ 2,90

KARTOFFELSALAT mit frischen Kräutern^(G,H,J,1,4)

€ 3,90

HOFBRÄUKELLER SOMMERSALAT

knackig frische Saisonsalate mit Balsamico-Öl Dressing^(H,J) oder Hausdressing^(B,E,F1,G,H,J,1,2)

Sonnenblumen- und Kürbiskernen, dazu Baguette^(A1)

€ 7,50

wahlweise mit:

GEGRILLTEN PUTENBRUSTSTREIFEN

€ 3,10

EINGELEGTEN CHAMPIGNONS und Kräutercreme^(E)

€ 3,10

MARINIERTEN SHRIMPS UND AVOCADO in Limetten-Marinade^(E,Q)

€ 3,50

UNSERE KLASSIKER

2 FLEISCHPFLANZERL^(A1,B,E,G,H,J,1,4)

mit Naturjus und Kartoffel-Gurkensalat

€ 9,10

JUNGSCHWEINEBRATEN★^(A1-A4,B,E,G,J,2,3)

mit Kümmeljus und Kartoffel- oder Brezenknödel

€ 10,30

Dieses Gericht gibt es auch als kleinere Portion zum Preis von € 7,20

PORTION KNUSPRIGE SCHWEINSHAXN^(A1-A4,B,E,G,J,2,3)

unser Klassiker von der hinteren Haxe mit rescher Kruste,
dazu eine würzige Dunkelbiersauce und Kartoffel- oder Brezenknödel

€ 13,90

¼ RESCHE BAUERNENTE^(A1,G,J,2,3)

mit kräftiger Orangensauce, Apfelblaukraut und kleinem Kartoffelknödel

€ 9,90

½ RESCHE BAUERNENTE^(A1,G,J,2,3)

mit kräftiger Orangensauce, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 15,90

GLACIERTE KALBSLEBER „BERLINER ART“^(A1,A2,E,G,J)

auf den Punkt schonend gegart, dazu Apfelscheiben,
Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

€ 16,50

Dieses Gericht gibt es auch als kleinere Portion zum Preis von € 9,50

„HOFBRÄUKELLER BRATENPFANDL“^(A1,A2,B,E,G,J,2,3)

Dreierlei aus dem Ofen: hintere Haxn, saftiger Schweinebraten
und frische Ente, dazu Apfelblaukraut, Kartoffel- und Brezenknödel

€ 16,90

WIENER SCHNITZEL VOM KALB^(A1-A3,B,E)

mit frischer Butter gebraten,
dazu Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln

€ 18,50

Dieses Gericht gibt es auch als kleinere Portion zum Preis von € 11,30

STEAK VON DER SIMMENTALER RINDERLENDE (280 G)^(A1,B,E,G,H,J)

mit gebratenem Spargelgemüse, Sauce Bernaise und Thymiankartoffeln

€ 18,90

UNSERE BIEREMPFEHLUNG



★ Hofbräu Original^(A3,L)

0,5l € 4,40

Speisenempfehlung:

Schweinebraten, Kartoffel- und Knödelgerichte, gedünsteter Fisch

Hinweis: Ab 16:00 Uhr ist diese Bier im Biergarten nur noch als Mass erhältlich.

AUCH MAL KEIN FLEISCH

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE ^(A1,A2,B,E,G) mit Miesbacher Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu ein kleiner grüner Salat ^(H,J)	€ 12,50
THAI GEMÜSE IN GRÜNER CURRYSAUCE ^(D,G,H,I,J,1) mit Zitronengras, Chillifäden, Sojasprossen und Reis	€ 12,50
GRÄTENFREIE FORELLE „MÜLLERIN ART“ ★ ^(A1,E,P) in Zitronenbutter gebraten, dazu Blattspinat und Dillkartoffeln	€ 15,50



SOLL'S NOCH WAS DAZU SEIN?

HIER UNSERE BEILAGEN ZUM DAZUBESTELLEN

Kleiner KARTOFFELKNÖDEL ^(A1,2,3)	€ 1,50
Großer KARTOFFELKNÖDEL ^(A1,2,3)	€ 2,50
KARTOFFELKNÖDEL MIT SAUCE ^(A1,G,J,2,3)	€ 3,00
BREZENKNÖDEL ^(A1,B,E)	€ 2,50
Eine Portion SPÄTZLE ^(A1,B,E)	€ 3,50
Eine Portion POMMES FRITES ^(A1“kann Spueren enthalten,J)	€ 3,50
BRATKARTOFFELN	€ 3,50
TAGESGEMÜSE (bitte fragen Sie unser Servicepersonal) ^(E)	€ 3,50
SAUERKRAUT ^(J,2,3,6)	€ 3,50
BLAUKRAUT ^(J)	€ 3,50

UNSERE BIEREMPFEHLUNG



★ **Hofbräu Weisse leicht**^(A1,A3,L)

0,5l € 4,70

Speisenempfehlung:

Salate, Fisch und Meeresfrüchte, milde Käsesorten

BROTZEITEN

2 STÜCK WEIßWURST ★ ^(H,4,6) mit süßem Senf und einer Breze ^(A1) (bis 14.00 Uhr)*	€ 5,90
1 STÜCK WEIßWURST ★ ^(H,4,6) mit süßem Senf (bis 14.00 Uhr)*	€ 2,40
FRISCH GEBACKENER LEBERKAS ^(G,H,2,3,6) (200g) mit Senf*	€ 5,60
NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL ^(G,H,J,2,3,4,6) auf Weinsauerkraut mit Räucherspeckwürfel	
6 Stück	€ 8,80
10 Stück	€ 12,90
HAUSGEMACHTE BAUERNSÜLZE ^(G,H,J) mit Mixed Pickles, roten Zwiebeln, Salatgarnitur und Hausbrot ^(A1-A5,E)	€ 8,50
BAYRISCHER WURSTSALAT ^(G,H,J,2,3,6) würzig angemacht aus Regensburgern, mit frischen Zwiebeln und Essiggurken, dazu Hausbrot ^(A1-A5,E)	€ 8,10
SCHWEIZER WURSTSALAT ^(E,G,H,J,2,3,6) würzig angemacht aus Regensburgern, mit frischen Zwiebeln, Essiggurken und Käsestreifen, dazu Hausbrot ^(A1-A5,E)	€ 8,40
BAYERISCHE SPEZIALITÄT:	
OBATZDA ^(E,H,2,3) garniert mit Zwiebelringen, Radieschen und Essiggurken, dazu Hausbrot ^(A1-A5,E)	€ 7,90
JAUSENBRETTL ^(A1-A5,D,E,G,H,I,1,2,3,4,6) mit Kalbsleberwurst, Tiroler Spaltschinken, gekochter Schinken, Käse, Fleischpflanzerl, Pfefferbeisser, Essiggurken, Obatzda, Griebenschmalz, Butter und Hausbrot*	€ 10,50
Ofenfrische BREZE ^(A1)	€ 1,40
Scheibe BROT ^(A1-A5,E)	€ 0,60
Gemischter BROTKORB mit Baguette und Bauernbrot ^(A1-A5, E)	€ 1,50

*Diese Gerichte gibt es bei uns bereits ab 10.00 Uhr

UNSERE BIEREMPFEHLUNG



★ **Hofbräu Weisse**^(A1,A3,L)

0,5l € 4,70

Speisenempfehlung:

Weißwurst, Fischgerichte, Haxn und milder Käse

SÜßE VERSUCHUNGEN

- KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN**★^(A1,B,E,J,1,2)
mit braunem Rum aromatisiert und Rosinen,
dazu gibt's feines Apfelmus (Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten) € 8,50
- WARMER APFELSTRUDEL NACH OMA'S REZEPT AUS DER ALTBAYRISCHEN KÜCHE**^(A1,B,E,F1-F3,J,1,3)
wahlweise mit Vanilleeis und Sahne
oder frisch aufgeschlagener Vanillesauce € 5,40
- APFELKÜCHERL** im Bierteigmantel^(A1,B,E,F1-F3,J,1)
geschwenkt in Zimtucker, serviert mit einer Kugel Mövenpick Walnusseis € 5,80
- 3 KUGELN EIS**
köstliches Mövenpick Eis Ihrer Wahl, garniert mit einer Eiswaffel^(A1) € 4,20
köstliches Mövenpick Eis Ihrer Wahl, garniert mit einer Eiswaffel und Sahne^(A1,E) € 4,80

Unsere Eissorten entnehmen Sie bitte unserer **EISKARTE**.

KÄSE

- KÄSEAUSWAHL VON VERSCHIEDENEN HART- UND WEICHKÄSESORTEN**^(A1-A5,E)
mit frischem Bauernbrot und Butter € 7,50

...und zum „Abrunden“ noch eine besondere Schnaps-Empfehlung:

- ZIRBENSCHNAPS**
hergestellt aus der holzreichen Zirbe – der „Königin der Alpen“
aus der Brennerei Guglhof - Salzburger Land 2 cl € 4,00

UNSERE BIEREMPFEHLUNG



★ **Hofbräu Schwarze Weisse**^(A1,L)

0,5l € 4,70

Speisenempfehlung:

Wurst und Käse, Bratengerichte, Haxen, Gulasch und Süßspeisen

NÜTZLICHES & WICHTIGES

- **Komplett barrierefreie** Räumlichkeiten und Toiletten(Zugang über unsere Biergarten-Rampe)
- Unser **Wickeltisch** befindet sich in der Damentoilette im 1. UG
- **Kartenzahlung** ist im gesamten Haus möglich
- **Hunde** sind bei uns herzlich willkommen
- Unsere **aktuellen Veranstaltungen** finden Sie auf Facebook und unter www.hofbraeukeller.de
- Über den **Vodafone-Hotspot** können Sie ohne Passwort kostenloses WLAN nutzen
- Sie **parken in der Tiefgarage** nebenan? Gerne stanzen wir Ihr Parkticket. Die Parkgebühr reduziert sich dadurch auf 1,00 € je angefangene Stunde
- Unsere **Öffnungszeiten** sind täglich von 10-24 Uhr, Weisswurst und Leberkas servieren wir ab 10 Uhr, alle weiteren Speisen von 11-23 Uhr
- Unser **Tagesempfehlungen** entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte
- Bitte beachten Sie auch unser **s´Münchner Herz Gericht** auf der Tageskarte. 1,00 € pro Gericht gehen direkt an unsere Stiftung s´Münchner Herz. Nähere Informationen über die Stiftung erhalten Sie auf www.smuenchnerherz.de
- **Sie haben eine Reklamation?** Bitte scheuen Sie sich nicht, uns darüber zu informieren. Um unsere Leistung immer weiter zu optimieren, freuen wir uns über Lob und Kritik!
- Um auch unseren Gästen mit **Unverträglichkeiten und Allergien** ein guter Gastgeber sein zu können und um mehr Sicherheit bei der Speisenauswahl zu bieten, weisen wir bestimmte Lebensmittel, die wir für die Zubereitung verwenden, gerne extra aus. Sollten diese Unverträglichkeiten lebensbedrohlich für Ihre Gesundheit sein, haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht tragen und Ihnen deswegen keine Speisen anbieten können. Bitte beachten Sie dazu folgende Kennzeichnungen:

1 Farbstoff	5 Eisengluconat	9 Chininhaltig
2 Konservierungsstoff	6 Phosphat	10 Taurin
3 Antioxidationsmittel	7 koffeinhaltig	
4 Geschmacksverstärker	8 enthält eine Phenylalaninquelle	

A Glutenthaltiges Getreide		
(A1) Weizen	(A2) Roggen	(A3) Gerste
(A4) Roggen	(A5) Dinkel	
B Eier und Eierzeugnisse		
C Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		
D Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse		
E Milch und Milchprodukte (Laktose)		
F Schalenfrüchte		
(F1) Mandeln	(F2) Haselnüsse	(F3) Walnüsse
G Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
H Senf und Senferzeugnisse		
I Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse		
J Schwefeldioxid und Sulfide		
K Hefe		
L Hopfen		
M Fruktose		
N Glukose		
O Molke		
P Fisch		
Q Krebstiere		