

# UNSERE BERSPEZIALITÄTEN AUS DEM HAUSE



Die mit ★ gekennzeichneten Biere werden zwischen 16.00 und 21.30 Uhr ausschließlich in Mass ausgeschenkt!

## FRISCH GEZAPFTES

### HOFBRÄU ORIGINAL HELLES ★<sup>(A3,L)</sup>

Das untergärige Hofbräu Original verkörpert wie kein anderes Bier die besondere Atmosphäre der Biermetropole München. Das leuchtend glänzende und goldgelbe Hofbräu Original mit einem Alkoholgehalt von 5,1 % Vol. hat eine schneeweiße Schaumkrone und ein feinwürziges Bukett. Sein Geschmack ist elegant, leicht malzig, vollmundig und ausgereift. Ein Bier mit Charakter.

Unsere Empfehlung zu Vorspeisen, Salaten, Kartoffel- und Knödelgerichten und Steaks

0,50 l	€ 4,40
1,00 l	€ 8,80

### HOFBRÄU DUNKEL ★<sup>(A3,L)</sup>

Das dunkelbraune Hofbräu Dunkel mit einem Alkoholgehalt von 5,5% Vol. hat einen cremefarbenen Schaum und ein malzblumiges Bukett mit Karamellnoten. Sein Geschmack ist röstmalzig, hopfig und mit einer dezenten Malzsüße im Ausklang. Ein Bier mit Münchner Tradition!

Unsere Empfehlung zu gefülltem Geflügel und Wild, Pilzgerichten und Süßspeisen

0,50 l	€ 4,40
1,00 l	€ 8,80

### HOFBRÄU MÜNCHNER WEISSE<sup>(A1,A3,L)</sup>

Die obergärige „Münchner Weisse“ ist der Geheimtipp für alle Weißbiergenießer, die spritzige, prickelnde Erfrischung schätzen. Hell bernsteinfarben mit einer cremigen Schaumkrone und einem harmonisch fruchtigen Bukett entfaltet sich „Münchner Weisse“ mit einem Alkoholgehalt von 5,1% Vol. im Glas. Ihr Geschmack ist feinhefig, spritzig, aromatisch und mit einem mild-süßlichen Ausklang. Ein erfrischendes Vergnügen!

Unsere Empfehlung zu Weißwürsten, Fischgerichten, Haxen, Steaks und mildem Käse

0,50 l	€ 4,70
1,00 l	€ 9,40

### HOFBRÄU SAISONBIER ★

Unsere Saisonspezialität. Egal ob Maibock<sup>(A3,L)</sup>, Winterzwicker<sup>(A3,L)</sup>, naturtrübes Sommerbier<sup>(A3,L)</sup> oder das weltbekannte Oktoberfestbier<sup>(A3,L)</sup>. Hofbräu München braut für jede Jahreszeit oder jeden Anlass das passende Bier. Fragen Sie einfach Kellnerin oder Kellner nach dem aktuellen Schankerl der weltbekannten Münchner Traditionsbrauerei.

0,50 l	€ 4,70
1,00 l	€ 9,40

## G' MISCHTES

Radler ★<sup>(A3,L,3)</sup>

0,50 l	€ 4,40
1,00 l	€ 8,80

Russn ★<sup>(A3,L,3)</sup>

0,50 l	€ 4,70
1,00 l	€ 9,40

Colaweizen ★<sup>(A1,A3,L,1,3,7)</sup>

0,50 l	€ 4,70
1,00 l	€ 9,40

## A FLASCHERL

### HOFBRÄU SCHWARZE WEISSE<sup>(A1,A3,L)</sup>

Wer beim Weißbier den sanften aromatischen Geschmack bevorzugt, der wird mit der obergärigen „Hofbräu Schwarze Weisse“ die richtige Wahl treffen. Das dunkle Weißbier mit einem Alkoholgehalt von 5,1% Vol. hat eine bernsteindunkle Farbe, cremefarbenen Schaum und ein harmonisch malz-duftiges Bukett. Sein Geschmack ist karamellartig, aromatisch, sanft erfrischend und mit einem samtig-weichen Ausklang. Die sanfte Form der Erfrischung!

Unsere Empfehlung zu Wurst, Käse, Bratengerichten, Haxen, Gulasch und Süßspeisen

0,50l	€ 4,70
1,00 l	€ 9,40

### HOFBRÄU WEISSE LEICHT<sup>(A1,A3,L)</sup>

Die spritzig, schlanke Hofbräu Weisse leicht ist mit nur 3,2% Alkohol das ideale Bier für Leichten Genuss bei vollem, typischen Weißbiergeschmack. Das goldgelbe Bier mit weißer Schaumkrone ist ein Tribut an den Fitness- und Wellness-Trend!

Unsere Empfehlung zu Vorspeisen, Antipasti, Pasta, Salaten, Fisch und Meeresfrüchten

0,50l	€ 4,70
1,00 l	€ 9,40

## BLEIFREIES

### HOFBRÄU HELLES ALKOHOLFREI★<sup>(A3,L)</sup>

Das leichte und frische Hofbräu Alkoholfrei ist bei 0,3% Alkohol und mit nur 66 kJ bzw. 16 kcal pro 100 ml und vollem Biergeschmack ein zeitgemäßer Durstlöscher für genussorientierte Bierliebhaber. Durch seine hellgelb leuchtende Farbe und seine reinweiße Schaumkrone wird das schlanke und spritzige Bukett noch unterstrichen. Voller Biergeschmack fast ohne Alkohol!

Unsere Empfehlung zu Antipasti, Brotzeiten, Salaten und Pasta

0,50l	€ 4,40
1,00 l	€ 8,80

### HOFBRÄU WEISSE ALKOHOLFREI<sup>(A1,A3,L)</sup>

Hofbräu Weisse Alkoholfrei ist mit nur 67 kJ bzw. 16 kcal pro 100 ml und vielen wertvollen Inhaltsstoffen ein zeitgemäßer Durstlöscher für genussorientierte Bierliebhaber. Erfrischend, spritzig und mit viel Geschmack

Unsere Empfehlung zu Vorspeisen, Salaten, Fisch und milden Käsesorten

0,50l	€ 4,70
1,00 l	€ 9,40

# WAS FÜR'N DUASCHD

(Alkoholfreie Getränke)

## LIMO & Co

Coca Cola <sup>(1,3,7)</sup>	0,40l	€ 3,50
Coca Cola light <sup>(1,3,7,8)</sup>	0,33l	€ 3,10
Cola Mix <sup>(1,3,7)</sup>	0,40l	€ 3,50
Fanta <sup>(1,3)</sup>	0,40l	€ 3,50
Zitronenlimonade <sup>(3)</sup>	0,40l	€ 3,50

## WASSER

Tafelwasser	0,40l	€ 3,00
Petrusquelle Mineral	0,25l	€ 2,80
Petrusquelle still	0,25l	€ 2,80
Gourmetquelle medium	0,75l	€ 6,60
Gourmetquelle still	0,75l	€ 6,60

## SÄFTE

Apfelsaft	0,20l	€ 2,50
Orangensaft	0,20l	€ 3,00
Johannisbeersaft	0,20l	€ 3,00

Apfelschorle 0,40l € 3,50

Saftschorle

wählen Sie aus unseren Säften aus:

Orangensaft – Johannisbeersaft – Rhabarber 0,40l € 3,50

## BIONADE. ANDERS ERFRISCHT BESSER.

Unsere Auswahl:

Kräuter, Litschi, Ingwer Orange, Holunder, Zitrone-Bergamotte 0,33l € 3,20

# A GUADA TROPF'N

## ROSÉWEINE

### **BARDOLINO CHIARETTO**

Gardasee – Italien

Feine, anregende Frucht, erfrischend trocken  
aus den Trauben Corvina & Molinara gekeltert

0,25l € 5,40  
0,75l € 16,00

## ROTWEINE

### **BLAUER ZWEIFELT Classic**

Weingut Groß - Weinviertel

Dunkles Kirschrot, in der Nase feiner  
Sonnduft nach reifen Kirschen, fruchtig,  
leicht, herrlich trocken eingebunden

0,25l € 4,60  
0,50l € 9,20

### **MONTEPULCIANO D`ABRUZZO D.O.C.**

D.O.C. Cantina Citra - Abruzzan

Sonnige, schmackhafte Frucht,  
angenehm trocken und rund

0,25l € 6,00

0,75l € 17,80

### **MERLOT DELLA CASA**

trockene aromatische Frucht

0,25l € 5,80



**Leaders Club - EMPFEHLUNG**

### **MUTMACHA!**

2013 Rotwein Cuvée Q.W.

Cabernet Sauvignon/Merlot, Pfalz

Aromen von Kirschen und Johannisbeeren, trocken

0,25l € 6,00  
0,75l € 17,80

# WEIßWEINE

## **GRÜNER VELTLINER Q.W.**

Erz. Abf. Fam. Leopold,  
Österreich - trocken (vom Fass)

0,25l € 4,30  
0,50l € 8,60

## **VOLKACHER KIRCHBERG**

Müller-Thurgau Q. b. A.  
Aus dem Frankenland, herzhaft-fruchtig,  
harmonisch und süffig

0,25l € 6,60

## **RIESLING, KELLEREI MUGLER**

Pfalz  
frisches Bouquet, intensiv, fruchtbetont  
angenehmer Abgang, trocken

0,25l € 6,10

## **LUGANA, Montresor**

Cantina Borgo – Lombardei  
Spezialität vom südlichen Gardasee mit feinem Schmelz,  
einladender Duft, herrliche Fruchtnote  
elegant, trocken

0,25l € 6,40  
0,75l € 18,90



## **LeadersClub . EMPFEHLUNG**

### **MUTMACHA!**

2016 Riesling Q.W.  
Mosel

Aromen von Citrus, Holunder und weißem Pfirsich, trocken

0,25l € 6,10  
0,75l € 17,90

## **G´MISCHTES**

Weinschorle Weiß oder Rot  
Weinschorle Weiß oder Rot

0,25l € 3,30  
0,50l € 6,60

# WAS PRICKELND´S

(Sekt / Champagner)

**SEKT** Hausmarke

0,75l € 17,90

**PROSECCO**

0,20l € 7,10

**PROSECCO**

0,75l € 21,10

**CHAMPAGNER** Veuve Clicquot Brut

0,75l € 74,00

# WAS WARM'S

(Kaffee und Tee)

## UNSERE **KAFFEESPEZIALITÄTEN** :

Das Geheimnis des unverwechselbaren Charakters von Dallmayr Kaffee liegt bereits in den Rohkaffees: Es werden ausschließlich feinste Hochlandgewächse aus den besten Anbaugebieten der Welt verwendet. Die wichtigsten Bezugsländer sind Äthiopien, Papua Neuguinea, Kolumbien und Brasilien.

Kleine Tasse Kaffee	€ 2,20
Große Tasse Kaffee	€ 3,30
Espresso	€ 1,80
Doppelter Espresso	€ 3,60
Cappuccino	€ 2,50
Milchkaffee	€ 3,30
Latte Macchiato	€ 3,30



**Heiße Schokolade** € 3,30

## UNSERE **TEESPEZIALITÄTEN** :

Als einzige Kaffeerösterei hat Dallmayr seit über 100 Jahren auch Erfahrung mit Tee. Bereits Ende des 19. Jahrhunderts bezog das Haus kostbare Teeblätter von russischen Händlern. Anfang der 1930er Jahre wurde etwa zeitgleich mit der Kaffeeabteilung eine eigene Abteilung für Tee im Münchner Stammhaus eingerichtet, die bis heute Bestand hat.

## WÄHLEN SIE AUS FOLGENDEN SORTEN AUS:

Assam Ceylon – Darjeeling -- Grüner Tee mit Zitrone – Pfefferminze  
Kamille – Waldbeere -- Rooibusch Caramell – Chaittee € 2,80

# ZUM ABSCHLUß A SCHNAPSERL

## DAS BESTE AUS BAYERN:

Feinste Edelbrände aus dem Hause *Lantenhammer* vom Schliersee

Haselnuss 42%



2cl € 4,90

### Unfiltriert gibt's:

Himbeergeist 42%

**LANTENHAMMER**

2cl € 4,90

Williamsbirnenbrand 42%

*Destillerie seit 1928*

2cl € 4,90

Mirabellenbrand 42%

2cl € 4,90

### Unser Schmankerl für Kenner:

„Slyrs“ bavarian single malt Whisky 43%



2cl € 4,90



## Hofbräukeller Williams

Williams Birnenbrand mit Birnensaft der Destillerie Liebl Vol. 35 %

2cl € 3,90

Zum Mitnehmen

Flasche 0,5l € 27,90

## UNSERE KLASSIKER

Obstler 40%

2 cl € 2,80

Enzian 40%

2 cl € 2,80

Grappa Cellini Bianca 38%

2 cl € 4,10

Linie Aquavit 41,5%

2 cl € 3,00

Jägermeister 35%

2 cl € 3,00

Underberg 44%

2 cl € 3,00

Ramazotti 30%

2 cl € 3,00

# DIE GESCHICHTE DES HOFBRÄUKELLERS

Der Hofbräukeller am Wiener Platz ist eines der wenigen Zeugnisse eines Bauensembles aus dem vorigen Jahrhundert und stellt kunsthistorisch ein strenges Bauwerk im Stil der Neorenaissance dar. Erbaut wurde er in den Jahren 1892-1894 als Bierkeller.

Die Gegend um das Gasteig in Haidhausen, in der der Hofbräukeller an der Stelle älterer Keller erbaut wurde, war zu jener Zeit das Zentrum der Brauereien und Bierkeller. Als die Brauerei des Hofbräuhauses am Platzl nicht mehr ausreichte, wurde der Braubetrieb nach Haidhausen ausgelagert; von 1896 bis 1988 befand sich die Produktionsstätte der Brauerei „Hofbräu München“ hier an der Inneren Wiener Straße.

Nach Zerschlagung der Münchner Räterepublik wurden am 5. Mai 1919 im Gastgarten unbescholtene Perlacher Bürger, die zuvor denunziert wurden, durch Freikorpsangehörige erschossen. Eine Gedenktafel am nordöstlichen Eingang zum Biergarten erinnert heute an die Opfer. Der nachmalige deutsche Diktator Adolf Hitler hielt seine erste parteipolitische Rede am 16. Oktober 1919 im Hofbräukeller, deren Verlauf er in seinem berühmten Buch „*Mein Kampf*“ darstellte; auch danach war der Hofbräukeller oft Schauplatz politischer Veranstaltungen. Im letzten Krieg diente er als Luftschutzkeller und Sanitätsstation. 1945/46 wurde das Objekt von der Besatzungsmacht zweckentfremdet. Das Attentat auf Adolf Hitler fand jedoch im Bürgerbräukeller, der sich auf dem Gelände des Gasteig befand, statt.

Am 6. April 1987 brannte das heute noch bestehende Gebäude aus und wurde in den folgenden Jahren restauriert; die restlichen Brauanlagen entlang der Inneren Wiener Straße blieben unbeschädigt, wurden aber nach Verlegung des Braubetriebs nach München-Riem abgerissen und machten Wohnbauten Platz, die von der Bayerischen Hausbau errichtet wurden. Heute ist das Gebäude des Hofbräukellers neben denen des Unionsbräus der letzte Zeuge der einst in Haidhausen in zahlreichen Betrieben florierenden Brauindustrie.

Die Fassade des Hofbräukellers wurde im Jahre 1993 mit dem Fassadenpreis der Stadt München ausgezeichnet.

Seit 1995 führt nunmehr die Wirtfamilie Steinberg den gastronomischen Betrieb als Pächter der Brauerei „Hofbräu München“.