

GANZ ZUM ANFANG

SCHMIEREREIEN

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

Für 2 Personen

€ 8,50

AUS UNSERER SUPPENKUCHL

TAFELSPITZBOUILLON, wahlweise mit:

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

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

€ 4,60

KÜRBISCREMESUPPE mit Ingwerstreifen^(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)

€ 4,50

KLEINER GEMISCHTER SALATTELLER

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

€ 4,80

GURKENSALAT mit Dillvinaigrette^(H,J)

€ 3,90

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

€ 3,10

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

€ 3,90

Haidhauser Salatteller

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

€ 10,80

Quinoasalat

mit Avocado, roten Zwiebeln und Edamame-Bohnen,
dazu Baguette^(A1,E,G,H,J)



€ 11,50

UNSERE KLASSIKER

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

mit Kümmeljus und Kartoffel- oder Brezenknödel

€ 10,50

Dieses Gericht gibt es auch als kleinere Portion zum Preis von € 7,50

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

€ 14,10

¼ RESCHE BAUERNENTE^(A1,G,J,2,3)

mit kräftiger Orangensauce, Apfelblaukraut und kleinem Kartoffelknödel

€ 10,50

½ RESCHE BAUERNENTE^(A1,G,J,2,3)

mit kräftiger Orangensauce, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 16,50

„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

ALLGÄUER BRAUERPFANDL^(A1,B,E,G,J)

mit Medaillons von Rind, Schwein und Pute,
dazu Waldpilzrahmsauce und Käsespätzle

€ 17,50

Das Essen

soll zuerst das Auge erfreuen

und dann den Magen

Johann Wolfgang von Goethe

UNSERE BIEREMPFEHLUNG



★ Hofbräu Original^(A3,L)

0,5l € 4,40

Speisenempfehlung:

Schweinebraten, Kartoffel- und Knödelgerichte, gedünsteter Fisch

RIND UND KALB

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

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

€ 16,90

Dieses Gericht gibt es auch als kleinere Portion zum Preis von € 9,90

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

in frischer Butter gebraten, dazu Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln

€ 18,90

Dieses Gericht gibt es auch als kleinere Portion zum Preis von € 11,50

RIB-EYE STEAK^(A1,E,G,H,J,4)

Entrecôte vom Rind mit Schalottenchutney,
Kartoffel-Wedges und Topinambur-Pastinakengratin

€ 19,50

AUCH MAL KEIN FLEISCH

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE^(A1,A2,B,E,G)

mit Miesbacher Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu ein kleiner grüner Salat^(H,J)

€ 12,90

SPINATSCHLUTZKRAPFEN^(A1,E)

mit Nussbutter, Schnittlauch und Parmesan

€ 13,50

ASIAGEMÜSE IN ROTER CURRYSAUCE^(A1,D,G,H,J,)

mit Kürbiswürfeln und Zitronengras,
dazu Chillifäden und Duftreis



€ 12,50

LACHSFILET IM COCOSMANTEL ★^(A1,D,E,G,H,I,P)

auf Asiagemüse in roter Currysauce, Zitronengras und Duftreis

€ 16,90

UNSERE BIEREMPFEHLUNG



★ Hofbräu Weisse leicht^(A1,A3,L)

0,5l € 4,70

Speisenempfehlung:

Salate, Fisch und Meeresfrüchte, milde Käsesorten

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

2 FLEISCHPFLANZERL ^(A1,B,E,G,H,J,1,4) mit Naturjus und Kartoffel-Gurkensalat	€ 9,90
PIKANTE CURRYWURST ^(A1,E,G,J,3,4) mit Pommes Frites	€ 9,10

SOLL'S NOCH WAS DAZU SEIN?

HIER UNSERE **BEILAGEN** ZUM DAZUBESTELLEN

Kleiner KARTOFFELKNÖDEL ^(A1,2,3)	€ 2,00
Großer KARTOFFELKNÖDEL ^(A1,2,3)	€ 3,00
KARTOFFELKNÖDEL MIT SAUCE ^(A1,G,J,2,3)	€ 3,50
BREZENKNÖDEL ^(A1,B,E)	€ 3,00
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



's Münchner Herz

Die Stiftung **'s Münchner Herz** ist 2010
von Margot und Günter Steinberg gegründet worden.
Nächstenliebe ist der Begriff,
der über allem steht – denn die Liebe zum Nächsten
kann viele große und kleine Probleme lösen.



's Münchner Herz

's Münchner Herz ist eine gemeinnützige Stiftung, die sich der Hilfe für Menschen verschrieben hat. Menschen, die in München leben – ob jung oder alt. Wir unterbreiten Hilfsangebot mit vielfältigen Projekten und stricken für diese Menschen ein soziales Netz. Denn es gibt viel zu viele Mitbürgerinnen und Mitbürger, die durch dieses Netz fallen und keinen Halt finden.

Damit unsere Arbeit auch in Zukunft wächst und aus Brennpunkten mehr und mehr lebens- und lebenswerte Teile unserer Stadt werden, laden wir auch Sie ein, ein Freund und Unterstützer vom **'s Münchner Herz** zu werden. Und Sie wissen ja: nicht nur große, sondern bereits kleine Geschenke erhalten die Freundschaft.

Deshalb: Helfen Sie mit – je nach Ihren persönlichen Möglichkeiten!

www.smuenchnerherz.de

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) 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)	€ 1,50
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 Zimtzucker, 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 Sesamsamenerzeugnisse		
J Schwefeldioxid und Sulfide		
K Hefe		
L Hopfen		
M Fruktose		
N Glukose		
O Molke		
P Fisch		
Q Krebstiere		

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“.