

SUPPEN

SOUPS / ZUPPE

- KÜRBISCREMESUPPE** mit Ingwerstreifen^(A1,E,G,J) € 4,60
Pumpkin cream soup with ginger strips
CREMA DI ZUCCA ALLO ZENZERO
- BAYRISCHE LEBERKNÖDELSUPPE** mit Schnittlauch^(A1,B,E,G,H) € 4,60
Bavarian liver dumpling soup with chives
CANEDERLO DI PANE E FEGATO CON ERBA CIPOLLINA SERVITO IN BRODO
- TAFELSPITZBOUILLON** mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen^(A1,B,E,G) € 4,60
Beef bouillon with herb-pancake strips
BRODO DI CARNE CON FRITTATA ALLE ERBETTE AROMATICHE

SALATE UND VORSPEISEN

SALADS AND STARTERS / INSALATE E ANTIPASTI

- KLEINER GRÜNER BLATTSALAT**
mit Balsamico-Öl-Dressing^(H,J) oder Hausdressing^(B,E,F1,G,H,J,1,2) € 4,40
Small green Salad with balsamic-oil-dressing or our house dressing
INSALATA VERDE CON CONDIMENTO AL BALSAMICO O CONDIMENTO DELLA CASA
- KLEINER GEMISCHTER SALATTLELLER**
mit Balsamico-Öl-Dressing^(H,J) oder Hausdressing^(B,E,F1,G,H,J,1,2) € 4,60
Small mixed Salad Plate with balsamic-oil-dressing or our house dressing
INSALATA MISTA CON CONDIMENTO AL BALSAMICO O CONDIMENTO DELLA CASA
- Haidhauser Salatteller**
knackig frische Saisonsalate mit gegrillten Putenbruststreifen,
dazu Balsamico-Öl-Dressing^(H,J) oder Hausdressing^(B,E,F1,G,H,J,1,2) € 10,60
*Fresh seasonal salad served with grilled strips of turkey breast
with balsamic-oil-dressing or our house dressing*
INSALATA "HAIDHAUSEN" CON CONDIMENTO DI OLIO E BALSAMICO E STRISCE DI TACCHINO AI FERRI
- Salatteller „Wiener Platz“**
knackig frische Saisonsalate mit gerösteten Champignons und Käsestreifen,
dazu Balsamico-Öl-Dressing^(H,J) oder Hausdressing^(B,E,F1,G,H,J,1,2) € 10,60
*Fresh seasonal salad served with roasted mushrooms and cheese slices
with balsamic-oil-dressing^(H,J) or our house dressing^(B,E,F1,G,H,J,1,2)*
MISTICANZA CON CHAMPIGNON ARROSTITI E FORMAGGIO CON CONDIMENTO AL BALSAMICO O
CONDIMENTO DELLA CASA
- KALTE ROASTBEEFSCHNITZEN**^(A1,B,E,G,H,J,1,2) € 12,90
mit Remouladensauce, Mixed Pickles, Rucolasalat und Röstkartoffeln
Slices of cold roast beef with mixed pickles, sauce of remoulade, rocket salad and fried potatoes
ROASTBEEF CON SOTTACETI, RUCOLA E PATATE ARROSTE

UNSERE SCHMANKERL

HOFBRÄUKELLER SPECIALS / LE NOSTRE SPECIALITÀ

- ½ RESCHE BAUERNENTE**^(A1,G,J,2,3)
 mit kräftigem Orangenjus, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel € 15,90
½ Farmers duck with red cabbage and a potato dumpling
 ½ ANATRA CON CANEDERLO DI PATATE E CRAUTI ROSSI DOLCI
- „HOFBRÄUKELLER BRATENPFANDL“**^(A1,A2,B,E,G,J,2,3)
 Dreierlei aus dem Ofen: hintere Hax`n, saftiger Schweinebraten
 und frische Ente, dazu Apfelblaukraut, Kartoffel- und Brezenknödel € 16,90
*„Hofbräukeller Bratenpfandl“ with leg of pork, roast pork and duck,
 served with red cabbage and a potato and a pretzel dumpling*
 PORZIONE DI STINCO DI MAIALE ARROSTITO, ANATRA, CON CRAUTI ROSSI DOLCI,
 CANERDELO DI PATATE E CANERDELO DI PANE
- SCHWEINELENDCHEN-MEDAILLONS VOM GRILL**^(A1,B,E,G,H,J,2,3)
 mit Champignonrahmsauce und Butterspätzle € 16,50
Pork loin with mushroom cream sauce and spätzle
 MEDAGLIONI DI SCHIENA DI MAIALE ALLA GRIGLIA CON SALSA PANNA ECHAMPIGNON SU SPÄTZLE AL
 BURRO

FISCH UND VEGETARISCH

FISH AND VEGETARIAN / PESCE E VEGETARIANO

- „ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE“**^(A1,A2,B,E,G)
 mit Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu ein kleiner grüner Salat € 12,50
“Allgäu Cheese Spätzle” topped with bavarian cheese, fried onions and a small side salad
 SPÄTZLE AL FORMAGGIO CON CIPOLLE FRITTE ED UN'INSALATA VERDE
- ZANDERFILET**^(A1,E,P)
 in Zitronenbutter gebraten mit Spinat und Dillkartoffeln € 16,50
Pike-perch fillet fried in lemon butter with parsley potatoes and a side of spinach
 FILETTO DI LUCCIOPERCA ARROSTITO IN BURRO AROMATIZZATO AL LIMONE CON SPINACI E PATATE
 ALL'ANETO

BEILAGEN / SIDE DISHES / CONTORNI

- | | | |
|--|---|------|
| Kartoffelknödel ^(A1,2,3) / potato dumpling | € | 2,50 |
| Kartoffelknödel ^(A1,G,J,2,3) mit Sauce / potato dumpling with sauce | € | 3,00 |
| Spätzle ^(A1,B,E,2,3) / spätzle | € | 3,50 |
| Pommes Frites ^(A1,kann Spuren enthalten,J) / french fries | € | 3,50 |
| Tagesgemüse ^(E) / vegetables / VERDURE DEL GIORNO | € | 3,50 |
| Sauerkraut ^(J,2,3,6) / sauerkraut / Crauti | € | 3,50 |
| Blaukraut ^(J) / red cabbage / CAVOLO ROSSO DOLCE | € | 3,50 |
| Gurkensalat ^(H,J) / cucumber salad / INSALATA DI CETRIOLI | € | 3,90 |
| Speck-Krautsalat ^(J,2,3) / cabbage salad / INSALATA DI CRAUTIE SPECK | € | 2,90 |
| Kartoffelsalat ^(G,H,J,1,4) / potato salad ^(1,4) / INSALATA DI PATATE | € | 3,90 |

VOM SCHWEIN

PORK / CARNE DI MAIALE

PIKANTE CURRYWURST^(A1,E,G,J,3,4)

mit Pommes Frites
currywurst with fries

€ 8,90

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

mit Naturjus und Kartoffel-Gurkensalat
2 PIECE meatballs with Naturjus and potato cucumber

€ 9,50

2 POLPETTE DI CARNE DI MAIALE CON SALSÀ ALLA BIRRA SCURA
E INSALATA DI PATATE E INDIVIA BELGA

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

mit Kümmeljus und Kartoffel- oder Brezenknödel
Roast pork with caraway gravy and potato dumpling or pretzel dumpling

€ 10,30

ARROSTO DI MAIALE (SPALLA) CON SUGO AL CUMINO, CANEDERLO DI PATATE O DI PANE

PORTION SCHWEINSHAX'N^(A1-A4,B,E,G,J,2,3)

Unser Klassiker: Haxe mit rescher Kruste, dazu eine würzige
Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel

€ 13,90

portion crispy leg of pork with dark beer sauce and a potato dumpling

MEZZO STINCO DI MAIALE CON SALSÀ ALLA BIRRA SCURA E CANEDERLO DI PATATE

KALB UND RIND

VEAL AND BEEF / VITELLO E MANZO

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

auf den Punkt schonend in der Pfanne gegart, dazu Apfelscheiben,
Röstzwiebeln und locker aufgeschlagenes Kartoffelpüree

€ 16,50

Glazed veal liver „Berlin Style“ with apple slices, roasted onions and mashed potatoes
FEGATO ALLA BERLINESE CON CIPOLLE ARROSTITE, FETTINE DI MELA E PURÉE DI PATATE

ALLGÄUER ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER BAYRISCHEN RINDERLENDE^(A1,B,E,G,H,J,2,3)

mit Naturjus und Käsespätzle, dazu ein kleiner grüner Salat

€ 18,90

BAVARIAN BEEF FILET with crispy onions in jus sauce, cheese pasta and a green salad

CONTRO FILETTO DI MANZO BAVARESE SU FONDO BRUNO DI VITELLO,
SPÄTZLE FORMAGGIO E INSALATA VERDE

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

in der Pfanne mit frischer Butter herausgebacken, dazu Wildpreiselbeeren
und Bratkartoffeln

€ 18,50

*Breaded veal cutlet „vienna style“ served with wild cranberries
and roasted potatoes*

COTOLETTA DI VITELLO IMPANATA CON PATATE ARROSTO, CON MARMELLATA DI MIRTILLI ROSSI

BROTZEITEN

SNACKS / SPUNTINO

2 STÜCK WEIßWURST^(H,4,6) mit süßem Senf und einer Breze ^(A1) (bis 14.00 Uhr) <i>2 Weißwurst (veal sausages) with sweet mustard and a pretzel (available till 2.00 p.m.)</i> 2 WÜRSTEL BIANCHI BOLLITI CON UNA BREZEL E SENAPE DOLCE	€ 5,90
1 STÜCK WEIßWURST^(H,4,6) mit süßem Senf (bis 14.00 Uhr) <i>1 Weißwurst (veal sausage) with sweet mustard (available till 2.00 p.m.)</i> 1 WÜRSTEL BIANCO CON SENAPE DOLCE	€ 2,40
PORTION FRISCH GEBACKENER LEBERKÄS^(G,H2,3,6) mit Senf <i>Fresh baked liver loaf with mustard</i> PASTICCIO DI WÜRSTEL CON SENAPE	€ 5,60
NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL^(G,H,J,2,3,4,6) auf Weinsauerkraut mit Räucherspeckwürfeln <i>Nürnberger Rostbratwürstl</i> <i>special kind of fried sausages on sauerkraut</i> WÜRSTEL ARROSTITI "NUREMBERG" CON CRAUTI AL VINO BIANCO 6 Stück / 6 pieces / 6 WÜRSTEL 10 Stück / 10 pieces / 10 WÜRSTEL	€ 8,80 € 12,90
BAYRISCHER WURSTSALAT^(G,H,J,2,3,6) , würzig angemacht aus Regensburgern mit frischen Zwiebeln und Essiggurken, dazu Hausbrot ^(A1-A5,E) <i>„Bayrischer Wurstsalat“ made of Regensburger sausages, onions, pickle and fresh bread</i> INSALATA DI WÜRSTEL CON CIPOLLE E CETRIOLI SOTTACETI	€ 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) <i>„Schweizer Wurstsalat“ made of Regensburger sausages, onions, pickle, cheese strips and fresh bread</i> INSALATA DI WÜRSTEL CON CIPOLLE, FORMAGGIO E CETRIOLI SOTTACETI	€ 8,40
BAYERISCHE SPEZIALITÄT: OBATZDA^(E,H,2,3) garniert mit Zwiebelringen, Radieschen und Essiggurken, dazu Hausbrot ^(A1-A5,E) <i>„Obatzda“, (soft camembert with butter and spices) with onions, red radish, pickle and fresh bread</i> FORMAGGIO FRESCO MORBIDO CON ANELLI DI CIPOLLA, RAVANELLI E CETRIOLI SOTTACETO CON PANE CASERECCIO	€ 7,90
JAUSENBRETTL^(A1-A5,D,E,G,H,I,1,2,3,4,7) mit Kalbsleberwurst, Tiroler Spaltschinken, gekochter Schinken, Käse, Fleischpflanzerl, Pfefferbeisser, Essiggurken, Obatzda, Griebenschmalz, Butter und Hausbrot <i>„JAUSENBRETTL“ Veal liverwurst, ham, cheese, meatball, smoked sausage, crackling fat, pickle and „Obatzda“, served with butter and rye bread</i> TAGLIERE MISTO - CON PATÉ DI FEGATO VITELLO, PROSCIUTTO CRUDO, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, POLPETTE, SALAMINO, CETRIOLI SOTTACETO, LARDO, BURRO, E PANE CASARECCIO	€ 10,50
OFENFRISCHE BREZE^(A1) / oven fresh pretzel / BREZEL	€ 1,40
SCHEIBE BROT^(A1-A5,E) / slice of bread / FETTA DI PANE	€ 0,60
GEMISCHTER BROTKORB mit Baguette und Bauernbrot ^(A1-A5,E) / <i>mixed assortment of bread / CESTINO DI PANE</i>	€ 1,50

DESSERT / DESSERT / DESSERT

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
CARAMELIZED „KAISERSCHMARRN“ Cut-up and sugared pancake with raisins and apple sauce (Allow for 20 minutes prep time)
"KAISERSCHMARRN" FRITTELLA A PEZZI CARAMELLATA CON UVETTA E RUM ACCOMPAGNATO CON
MOUSSE DI MELA (TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MINUTI CIRCA)

WARMER APFELSTRUDEL^(A1,B,E,F1-F3,J,1,3)

mit Vanilleeis und Sahne oder Vanillesauce € 5,40
Applestrudel with vanilla ice cream and whipped cream or vanilla sauce
STRUDEL DI MELE CON SALSIA VANIGLIA

APFELKÜCHERL im Teigmantel^(A1,B,E,F1-F3,J,1)

in Zimtzucker geschwenkt, dazu Walnusseis € 5,80
Apple fritters served with cinnamon sugar and walnut ice cream
FRITTELLE DI MELE CON ZUCCHERO DI CANNELLA E GELATO ALLE NOCI

3 KUGELN EIS

köstliches Mövenpick-Eis Ihrer Wahl, garniert mit einer Eiswaffel^(A1) € 4,20
3 scoops of ice cream of your choice, served with a cornet

3 PALLINE DI GELATO A PIACERE

köstliches Mövenpick-Eis Ihrer Wahl, garniert mit einer Eiswaffel und Sahne^(A1,E) € 4,80
3 scoops of ice cream of your choice, served with a cornet and whipped cream
3 PALLINE DI GELATO A PIACERE CON PANNA MONTATA

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

KÄSE / CHEESE / FORMAGGI

KÄSEAUSWAHL mit frischem Bauernbrot und Butter^(A1-A5,E)

€ 7,50
Selection of cheese with fresh bread and butter / PIATTO DI FORMAGGI MISTI

... 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

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 Glutenhaltiges 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		