

SUPPEN

SOUPS / ZUPPE

- KÜRBISCREMESUPPE** mit Ingwerstreifen € 4,60
Pumpkin cream soup with ginger strips
CREMA DI ZUCCA ALLO ZENZERO
- BAYRISCHE LEBERKNÖDELSUPPE** mit Schnittlauch € 4,60
Bavarian liver dumpling soup with chives
CANEDERLO DI PANE E FEGATO CON ERBA CIPOLLINA SERVITO IN BRODO
- TAFELSPITZBOUILLON** mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen € 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 GRÜNE BLATTSALAT** mit Balsamico-Öl-Dressing oder Hausdressing^(1,2,4) € 4,40
Small green Salad with balsamic-oil-dressing or our house dressing^(1,2,4)
INSALATA VERDE CON CONDIMENTO AL BALSAMICO O CONDIMENTO DELLA CASA
- KLEINER GEMISCHTER SALATELLER** mit Balsamico-Öl-Dressing oder Hausdressing^(1,2,4) € 4,60
Small mixed Salad Plate with balsamic-oil-dressing or our house dressing^(1,2,4)
INSALATA MISTA CON CONDIMENTO AL BALSAMICO O CONDIMENTO DELLA CASA
- Haidhauser Salatteller**
knackig frische Saisonsalate mit gegrillten Putenbruststreifen,
dazu Balsamico-Öl-Dressing oder Hausdressing^(1,2,4) € 10,50
*Fresh seasonal salad served with grilled strips of turkey breast
with balsamic-oil-dressing or our house dressing^(1,2,4)*
INSALATA "HAIDHAUSEN" CON CONDIMENTO DI OLIO E BALSAMICO E STRISCE DI TACCHINO AI FERRI
- Salatteller „Wiener Platz“**
knackig frischer Baby-Leaf-Salat mit gerösteten Champignons und Käsestreifen,
dazu Balsamico-Öl-Dressing oder Hausdressing^(1,2,4) € 10,50
*Fresh seasonal salad served with roasted mushrooms and cheese slices
with balsamic-oil-dressing or our house dressing^(1,2,4)*
MISTICANZA CON CHAMPIGNON ARROSTITI E FORMAGGIO CON CONDIMENTO AL BALSAMICO O
CONDIMENTO DELLA CASA
- KALTE ROASTBEEFSCHNITZEN**
mit Remouladensauce, Mixed Pickles, Rucolasalat und Röstkartoffeln € 12,90
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

mit kräftigem Orangenjus, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel^(2,3) € 15,90
½ Farmers duck with red cabbage and a potato dumpling^(2,3)
½ ANATRA CON CANEDERLO DI PATATE E CRAUTI ROSSI DOLCI

„HOFBRÄUKELLER BRATENPFANDL“

Dreierlei aus dem Ofen: hintere Hax`n, saftigem Schweinebraten und frischer Ente, dazu Apfelblaukraut, Kartoffel^(2,3)- und Brezenknödel € 16,50
„Hofbräukeller Bratenpfandl“ with leg of pork, roast pork and duck, served with red cabbage and a potato^(2,3) and a pretzel dumpling
PORZIONE DI STINCO DI MAIALE ARROSTITO, ANATRA, CON CRAUTI ROSSI DOLCI, CANERDELO DI PATATE E CANERDELO DI PANE

SCHWEINELENDCHENMEDAILLONS

mit Champignonrahmsauce und hausgemachte Butterspätzle € 16,50
Pork loin with mushroom cream sauce and homemade spätzle
MEDAGLIONI DI SCHIENA DI MAIALE SU RISOTTO DI PASTA, FINFERLI E PESTO DI POMODORI SECCHI

FISCH UND VEGETARISCH

FISH AND VEGETARIAN / PESCE E VEGETARIANO

ZANDERFILET

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

„ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE“

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

BEILAGEN / SIDE DISHES / CONTORNI

Kartoffelknödel ^(2,3) / potato dumpling ^(2,3)	€	2,50
Kartoffelknödel ^(2,3) mit Sauce / potato dumpling ^(2,3) with sauce	€	3,00
Spätzle / spätzle	€	3,50
Pommes Frites / french fries	€	3,50
Tagesgemüse / vegetables / VERDURE DEL GIORNO	€	3,50
Sauerkraut ^(2,3,7) / sauerkraut ^(2,3,7) / Crauti	€	3,50
Blaukraut / red cabbage / CAVOLO ROSSO DOLCE	€	3,50
Gurkensalat / cucumber salad / INSALATA DI CETRIOLI	€	3,90
Speck-Krautsalat ^(2,3) / cabbage salad ^(2,3) / INSALATA DI CRAUTIE SPECK	€	2,90
Kartoffelsalat ^(1,4) / potato salad ^(1,4) / INSALATA DI PATATE	€	3,90

VOM SCHWEIN

PORK / CARNE DI MAIALE

2 FLEISCHPFLANZERL

mit Naturjus und Kartoffel-Endiviensalat^(1,4)

€ 8,90

2 *PIECE* meatballs with Naturjus and potato endive^(1,4)

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

JUNGSCHWEINEBRATEN★

mit Kümmeljus und Kartoffel-^(2,3) oder Brezenknödel

€ 9,90

Roast pork with caraway gravy and potato dumpling^(2,3) or pretzel dumpling

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

PORTION SCHWEINSHAX'N

Unser Klassiker: Haxe mit rescher Kruste, dazu eine würzige
Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel^(2,3)

€ 13,90

portion crispy leg of pork with dark beer sauce and a potato dumpling^(2,3)

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

KALB UND RIND

VEAL AND BEEF / VITELLO E MANZO

GLACIERTE KALBSLEBER „BERLINER ART“

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

€ 15,90

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

mit Naturjus und Käsespätzle, dazu ein kleiner grüner Salat

€ 17,90

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

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^(4,7) mit süßem Senf und einer Breze (bis 14.00 Uhr) € 5,90
 2 Weißwurst (veal sausages)^(4,7) with sweet mustard and a pretzel (available till 2.00 p.m.)
 2 WÜRSTEL BIANCHI BOLLITI CON UNA BREZEL E SENAPE DOLCE

1 STÜCK WEIßWURST^(4,7) mit süßem Senf (bis 14.00 Uhr) € 2,40
 1 Weißwurst (veal sausage)^(4,7) with sweet mustard (available till 2.00 p.m.)
 1 WÜRSTEL BIANCO CON SENAPE DOLCE

FRISCH GEBACKENER LEBERKÄS^(2,3,7) (200 g) mit Senf € 5,60
 Fresh baked liver loaf^(2,3,7) with mustard
 PASTICCIO DI WÜRSTEL CON SENAPE

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL⁽⁷⁾
 auf Weinsauerkraut^(2,3,7) mit Räucher-Speckwürfeln^(2,3)
 Nürnberger Rostbratwürstl⁽⁷⁾
 special kind of fried sausages on sauerkraut^(2,3,7)
 WÜRSTEL ARROSTITI "NUREMBERG" CON CRAUTI AL VINO BIANCO
 6 Stück / 6 pieces / 6 WÜRSTEL € 8,80
 10 Stück / 10 pieces / 10 WÜRSTEL € 12,90



BAYRISCHER WURSTSALAT, würzig angemacht aus Regensburgern^(2,3,7),
 mit frischen Zwiebeln und Essiggurken⁽²⁾, dazu Hausbrot € 8,10
 „Bayrischer Wurstsalat“ made of Regensburger sausages^(2,3,7), onions, pickle⁽²⁾
 and fresh bread
 INSALATA DI WÜRSTEL CON CIPOLLE E CETRIOLI SOTTACETI

SCHWEIZER WURSTSALAT, würzig angemacht aus Regensburgern^(2,3,7),
 mit frischen Zwiebeln, Essiggurken⁽²⁾ und Käsestreifen, dazu Hausbrot € 8,40
 „Schweizer Wurstsalat“ made of Regensburger sausages^(2,3,7), onions,
 pickle⁽²⁾, cheese strips and fresh bread
 INSALATA DI WÜRSTEL CON CIPOLLE, FORMAGGIO E CETRIOLI SOTTACETI

FRISCH ANGEMACHTER OBATZDA⁽²⁾
 garniert mit Zwiebelringen, Radieschen und Essiggurken⁽²⁾, dazu Hausbrot € 7,90
 „Obatzda“⁽²⁾, (soft camembert with butter and spices) with onions,
 red radish, pickle⁽²⁾ and fresh bread
 FORMAGGIO FRESCO MORBIDO CON PANE CASERECCIO

JAUSENBRETTL
 mit Kalbsleberwurst⁽⁷⁾, Tiroler Spaltschinken, gekochter Schinken,
 Käse, Fleischpflanzerl^(2,4), Pfefferbeisser^(1,2,3), Essiggurken⁽²⁾,
 Obatzda⁽²⁾, Griebenschmalz^(2,4), Butter und Hausbrot * € 10,50
 „JAUSENBRETTL“ Veal liverwurst⁽⁷⁾, ham^(2,3,4), cheese, meatball, smoked sausage^(1,2,3), crackling fat, pickle⁽²⁾
 and „Obatzda“⁽²⁾, served with butter and rye bread
 TAGLIERE MISTO
 CON PATÉ DI FEGATO VITELLO, PROSCIUTTO CRUDO, PROSCIUTTO COTTO,
 FORMAGGIO, POLPETTE, SALAMINO, CETRIOLI SOTTACETO, LARDO, BURRO, E PANE CASARECCIO

OFENFRISCHE BREZE / oven fresh pretzel / BREZEL € 1,40

SCHEIBE BROT / *slice of bread* / FETTA DI PANE € 0,60

GEMISCHTER BROTKORB mit Baguette und Bauernbrot / € 1,50
mixed assortment of bread / CESTINO DI PANE

DESSERT / DESSERT / DESSERT

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN ★

mit braunem Rum aromatisiert und Rosinen,
dazu gibt's feines Apfelmus^(1;2) (Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten) € 8,50

CARAMELIZED „KAISERSCHMARRN“ Cut-up and sugared pancake with raisins and apple sauce^(1;2) (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⁽³⁾ mit Vanilleeis⁽¹⁾ und Sahne oder Vanillesauce⁽¹⁾ € 5,40

Applestrudel⁽³⁾ with vanilla ice cream⁽¹⁾ and whipped cream or vanilla sauce⁽¹⁾

STRUDEL DI MELE CON SALSIA VANIGLIA

APFELKÜCHERL im Teigmantel

in Zimtzucker geschwenkt, dazu Walnusseis⁽¹⁾ € 5,80

Apple fritters served with cinnamon sugar and walnut ice cream⁽¹⁾

FRITTELLE DI MELE CON ZUCCHERO DI CANNELLA E GELATO ALLE NOCI

3 KUGELN EIS

köstliches Mövenpick-Eis Ihrer Wahl, garniert mit einer Eiswaffel € 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 € 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

WÄHLEN SIE AUS UNSEREN SORTEN:

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Maple Walnuts, Cioccolata Stracciatella,

Citronen Sorbet, Strawberry Cream, Crème Mascarpone Nektarine,

Waldfrucht Panna Cotta oder Himbeer Sorbet

KÄSE / CHEESE / FORMAGGI

KÄSEAUSWAHL mit frischem Bauernbrot und Butter € 7,50

Selection of cheese with fresh bread and butter / PIATTO DI FORMAGGI MISTI

Als **DESSERTWEIN** empfehlen wir Ihnen:

BEERENAUSLESE vom Neusiedler See

2010, Günter Triebaumer

0,1 l € 5,90

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

1=mit Farbstoff / 2=mit Konservierungsstoff / 3=mit Antioxidationsmittel / 4=mit Geschmacksverstärker / 5=mit Schwefeldioxid / 6= mit Eisengluconat / 7=mit Phosphat