HOFBRÄUHAUS GETRÄNKEKARTE

Hofbräu Dunkel Erfrischend, feinwürzig - der Urtyb d	es Baverischen Bieres	1.01 8.00 €			
Erfrischend, feinwürzig - der Urtyp des Bayerischen Bieres 1,0 l 8,00 €					
Hofbräu Original <i>Erfrischend, feinherb - ein Bier mit C</i>	harakter				
Münchner Weisse					
Spritzig, prickelnd - die Erfrischung p	our				
Hofbräu Weisse alkoho			B		
Aromatisch, prickelnd erfrischend - m			UNDERSON		
Radler - Helles Bier mit Zitroner	ılimonade (1,3)				
Dunkles Radler - Dunkles	mit Zitronenlimonaa	<i>le</i> (1,3) 1,0 <i>l</i> 8,00 €			
Ruß'n - Weißbier mit Zitronenla					
WEISSWEINE Glas oder Flasche		ALKOHOLFREIE GETRÄNKE			
Cuveé aus Silvaner, Müller Thurg		Orangenlimonade (1,3)	0,4 l 3,20 €		
Staatliche Hofkellerei - Franken (D), Landu trocken, feinfruchtig, saftig und ausgewogen	0,2 l 3,90 €	Zitronenlimonade (1,3)	0,4 l 3,20 €		
Grüner Veltliner Weinbau Wöber - Weinviertel (A), Tafelwein		Tafelwasser	0,4 l 2,30 €		
würzig, leicht und fruchtig	<i>0,2 l</i> 3,90 €	Cola Mix (1,3,11)	0,41 3,50 €		
Müller Thurgau Graf v. Schönborn - Franken (D) QbA tre	acken	Coca Cola (1,3,11)	<i>0,4 l</i> 3,50 €		
säurearm, frisch und süffig	0,25 l 4,50 €	Apfelsaft	0,2 l 2,20 €		
Grauer Burgunder Graf v. Schönhorn - Franken (D) OhA trock	2011	Apfelschorle	0,4 l 3,70 €		
Graf v. Schönborn - Franken (D) QbA troch leicht, spritzig und balanciert	0,75 l 19,90 €	Orangensaft (2)	<i>0,2 l</i> 2,20 €		
Silvaner Randersacker Marsberg Staatliche Hofkellerei - Franken (D) QbA to	rocken	Orangenschorle (2)	0,4 l 3,70 €		
vollmundig, markant und saftig	0,75 l 19,50 €	Siegsdorfer Petrusquelle	<i>0,25 l</i> 2,40 €		
ROTWEINE					
Cuveé aus Spätburgunder & Dom Graf v. Schönborn - Franken (D) QbA trock	ren	WARME GETRÄNK	Œ		
vollmundig, samtig und weich Spätburgunder	0,2 l 4,20 €	Espresso (11)	2,10 €		
Graf v. Schönborn - Franken (D) QbA trock	en	Doppelter Espresso (11)	4,20 €		
feinfruchtig, edel und ausgewogen Zweigelt Selection	<i>0,25 l</i> 4,90 €	Tasse Kaffeecreme (11)	2,10 €		
Weingut J. Salzl - Neusiedlersee (A) QbA tra fruchtig, harmonisch würzig, weiche Tannin	ocken 0 0 75 1 10 00 €	Haferl Kaffeecreme (11)	3,40 €		
	<i>e 0,/31</i> 1 <i>)</i> ,,00 €	Haferl Milchkaffee (11)	3,40 €		
ROSÉWEIN Rosé aus Acolon, Domina & Dorr	rfelder	Cappuccino (11)	2,70 €		
Graf v. Schönborn - Franken (D) QbA trock	en	Teehaferl			
fruchtbetont, frisch und spritzig	<i>0,75 l</i> 19,90 €	Schwarz, Pfefferminz, Früchte, Kamil			
WEINSCHORLE Weiß (Grüner Veltliner)	<i>0,4 l</i> 4,50 €	Haferl Schwarzer Tee mit Ru	m (4 cl) 4,30 €		
Rot (Spätburgunder & Domina)	0.4 l 4,50 € $0.4 l$ 4,50 €				
PRICKELND & PERLE	ND	SPIRITUOSEN			
Paulo Secco weiß		Obstler (40% vol.)	2 cl 2,70 €		
Graf v. Schönborn - Franken (D)	<i>0,75 l</i> 16,90 €	Williamsbirne (40% vol.)	2 cl 2,90 €		
Secco Rosa Graf v. Schönborn - Franken (D)	<i>0,75 l</i> 16,90 €	Feiner Mirabel (40% vol.)	2 cl 2,90 €		
Sekt "Hallburg" Extra Dry	,	Hirschkuss			
Graf v. Schönborn - Franken (D)	0,75 l 18,90 € 0,2 l 5,90 €	(Kräuterlikör, 38% vol.)	2 cl 2,90 €		
Champagner Moët & Chandon - Brut Imperial (F)	0,75 l 74,00 €	(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierung	estaff		
	<i>0,2 l</i> 24,90 €	(3) mit Antioxidationsmitteln (11) coffe			

FRISCHE SALATE

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing (1, 9) bestehend u.a. aus Essig, Öl und Senf serviert.					
Kleiner bunter Salat mit Rohkost- und Blattsalaten					
Großer bunter Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten, 1/4 Brathendl und gebratenen Champignons	11,50 €				
Großer bunter Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten, gerösteten Kerndln und kross gebratenem Speck (2,3,9)	8,90 €				
BROTZEITEN					
Original Hofbräuhaus Brotzeitteller Obazda, kalter Braten, Presssack, roher und gekochter Schinken (2,3,8), Essiggurke (2,9) und Zwiebelringe, dazu Butter und eine Scheibe Hausbrot	9,90 €				
Münchner Wurstsalat (1,2,3,8,9) aus der Hofbräuhaus Metzgerei, sauer angemacht mit Zwiebeln und einer Scheibe Hausbrot	7,90 €				
Obazda - mit Paprika angemachter Brie mit Zwiebelringen garniert, dazu eine Scheibe Hausbrot	7,90 €				
Käseteller mit Bavaria Blu, Obazda und Emmentaler, dazu Butter und eine Scheibe Hausbrot	12,90 €				
Frisch gehacktes Rindertatar mit Zwiebeln, Kapern, Sardellen und Eigelb, dazu Butter und eine Scheibe Hausbrot	13,50 €				
Kalter Schweinebraten mit frischem Meerrettich (3), Gewürzgurke (2,9) und einer Scheibe Hausbrot	7,90 €				
Zu den Brotzeiten empfehlen wir unseren Brotkorb (1 Semmel, 1 Scheibe Hausbrot, 1 Salzstangerl und Pfennigmuckerl)					
HAUSGEMACHTE SUPPEN					
Rinderbrühe mit großem hausgemachtem Leberknödel					
Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse					
Rinderbrühe mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen	3,90 €				
VEGETARISCH					
Rahmschwammerl - mit frischen Kräutern und Semmelknödel	9,90 €				
Käsespätzle - Eierspätzle mit geriebener Tegernseer Käsemischung und Röstzwiebeln					
Hausgemachter Gemüsekuchen mit Salatgarnitur(1,9)					
BROT					
Brotkorb (1 Semmel, 1 Scheibe Hausbrot, 1 Salzstangerl und Pfennigmuckerl) 3,90 €					
Breze1,20 € Portion Butter	0,90 €				

Salzstangerl ______1,20 €

Pfennigmuckerl _____1,20 €

Scheibe Hausbrot ______0,90 €

Semmel ______0,90 €



WURSTSPEZIALITÄTEN AUS UNSERER HAUSEIGENEN METZGEREI

Zwei Stück original Münchner Weißwürste (8. aus der Hofbräuhaus Metzgerei mit süßem Senf		4,90 €			
Vier Stück Wiener (2,3,8) mit hausgemachtem Ka	rtoffelsalat	6,90 €			
Vier Stück gebratene Schweinswürstl (8) auf Sa	uerkraut (2, 3, 9)	7,90 €	2		
Zwei Stück gebratene Wollwürstl (8) mit hausge	Zwei Stück gebratene Wollwürstl (8) mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensoße (1)				
Original Hofbräuhaus Würstlteller mit Schwe Wiener Würstl (2,3,8) und Pfälzer (2,3,8) auf Sauerkr			11,90 €		
Hofbräuhaus Bratwurst (8) - große gegrillte Sch	weinsbratwurst au	ıf Sauerkraut (2.3.9)	7,90 €		
Leberkäs (2,3,8) aus der Hofbräuhaus Metzgerei - ofenfrisch, mit hausgemachtem Kartoffelsalat					
Zu den Wurstspezialitäten empfehlen wir unseren Brotkorb (1 Semmel, 1 Scheibe Hausbrot, 1 Salzstangerl und Pfennigmuckerl)					
HOFBRÄUHAUS SCHMANKERL					
Krustenschweinebraten - frisch aus dem Ofen	- mit hausgemach	ter Natursoße (1) und Kartoffelknödel (2,3)	9,90 €		
Spanferkelbraten - rescher Braten vom bayerisc mit hausgemachter Natursoße (1) und Kartoffelke			13,90 €		
Schweinshaxe - eine ganze gebratene Schweinsh	naxe mit hausgema	achter Natursoße(1) und Kartoffelknödel (2,3) –	13,90 €		
Surhaxe - eine ganze gepökelte Schweinshaxe (2,3,8), im Gewürzsud gekocht, auf Sauerkraut (2,3,9) mit frischem Meerrettich (3)					
Bierbratl - resch gebratenes Schweinewammerl mit hausgemachter Natursoße(1), Bayerisch Kraut (1) und Semmelknödel					
Original Hofbräuhaus Braumeistersteak vom Schwein mit Schmelzzwiebeln und Millirahmkartoffeln					
1/2 Bayerisches Brathendl - im Ofen gebraten - mit hausgemachtem Kartoffelsalat			11,90 €		
Wiener Schnitzel - Schnitzel® vom bayerischen Kalb, in Butterschmalz wellig gebacken, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Preiselbeeren					
Tellerfleisch vom Almochsen - gekocht im Wurzelsud mit Salzkartoffeln und frischem Meerrettich (3)			12,90 €		
Almochsengulasch - herzhaft gewürztes Gulasch vom Rind mit Semmelknödel					
Münchner Sauerbraten vom Almochsen - zart geschmort, in leicht saurer Soße (1), mit Semmelknödel und Preiselbeeren					
Als Beilage zu unseren Schmankerln empfehlen	wir Krautsalat, Bla	aukraut oder Sauerkraut.			
BEILAGEN					
77 . 65 1 1 .			2.50.0		
Kartoffelsalat		Millirahmkartoffeln	ŕ		
Krautsalat mit Speck (2,3)		Salzkartoffeln			
Blaukraut (1,3)		Kartoffelknödel (2,3)			
Bayerisch Kraut (1)		Semmelknödel			
Sauerkraut (2,3,9)		Saisonales Gemüse	J,9U €		
Eierspätzle	3,70 €				

NACHSPEISEN

Apfelstrudel aus der Hofbräuhaus Bäckerei

mit Vanillesoße und Sahne ______5,90 €



Hausgemachte Dampfnudel mit Honigkruste und Vanillesoße

5,90 €

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmitteln (8) mit Phosphat (9) mit Süßungsmittel (11) coffeinhaltig Wir können Spuren von Allergenen und Spuren, die Unverträglichkeiten auslösen, in unseren Speisen leider nicht ausschließen. Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gedruckt auf 100% chlor- und holzfreiem Papier

Wenn Sie Anregungen oder Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Serviceleiter unter der Telefonnummer 089 - 29 01 36 100 oder hbteam@hofbraeuhaus.de. Alle Preise in Euro - inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer





DAS HOFBRÄUHAUS

1. Schwemme

Im Herzen des Hofbräuhauses wurde früher gebraut. In der hohen Schwemme standen vor über 100 Jahren die Sudkessel. Heute stehen hier Tische, die teilweise aus dem Jahr 1897 stammen. Über 120 Stammtische und mehr als 3.500 Stammgäste sind hier zu Hause. Wenige Tische haben das Privileg eines eigenen Stammtischschildes. Gleich links vom Hauptportal befindet sich ein Ausschank und daneben eine Rarität: Maßkrugtresore in denen treue Stammgäste ihre eigenen Maßkrüge aufbewahren. In der Mitte der Schwemme ist die Musikbühne, hier spielen täglich Volksmusikanten bayerische Wirtshausmusik vom Feinsten.

2. Bräustüberl

Stilvoll bayerisches Ambiente und gepflegte, moderne Gastlichkeit erwarten Sie im wunderschönen Bräustüberl. Das besondere Flair der Jahrhundertwende im ersten Stock des Hofbräuhauses macht den Besuch zu einem Genuss. Im berühmten Erker sitzt man mit Blick über das Platzl. Im Bereich des Kachelofens sind die bekannten Moriskentänzer aus dem Mittelalter an der Wand zu bestaunen. Ein Raum wurde sogar einem weltberühmten Musikus gewidmet, der bereits 1781 Gast am Hofe war. Im Mozartstüberl ist ein Auszug der Oper Idomeneo und das Abbild von Wolfgang Amadeus Mozart zu sehen.

3. Festsaal

Prunkstück des Bierpalastes ist der historische Festsaal im zweiten Stock - mit 17,5 Metern Breite und 42 Metern Länge der größte Raum des Gebäudes. Zwei Bombentreffer 1944 verwandelten den Saal in ein Trümmerfeld. 1958, kurz nach seinem Wiederaufbau, zerstörte ihn ein Brand. An den Wänden verweisen Fahnen auf die Herrschaftsbereiche, die einst zu Bayern gehörten. Hier finden große Veranstaltungen und Feste statt. Fast täglich gibt es für Münchner und Gäste aus aller Welt traditionelle Volksmusik.

4. HB-Ausstellung

Das Hofbräuhaus mit seinen über 400 Jahren bietet viele Geschichten, die Sie in der Hofbräuhaus-Ausstellung erleben können. Täglich von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr auf der Galerie im historischen Festsaal (2. Stock). Eintritt frei.

5. Biergarten

Unter alten Kastanienbäumen, umfasst von den historischen Mauern, befindet sich heute der sommerliche Treffpunkt für alle, die das Biergartenflair in der Stadt erleben wollen. Durch den imposanten Torbogen gelangt man in diese Oase, als tue sich eine andere Welt auf - mitten im Zentrum. Seit 1897 plätschert dort ein Brunnen, der auf seiner Säule den bayerischen Löwen trägt. 500 Gäste finden hier Platz und können so auch unter freiem Himmel die einmalige Atmosphäre des Hofbräuhauses genießen.

Im ganzen Hofbräuhaus spürt man die sprichwörtliche Gemütlichkeit und das bayerische Lebensgefühl. Besonders bei einem schmackhaften HB-Bier und einer traditionellen Spezialität aus der Hofbräuhausmetzgerei. An den Stammtischen erfahren Gäste aus München und aller Welt die bayerische

Lebensart mit ihrer Herzlichkeit und Gastfreundschaft aus erster Hand.



