HOFBRÄUHAUS GETRÄNKEKARTE

| Hofbräu Dunkel Erfrischend, feinwürzig - der Urtyp d | des Bayerischen Bieres | 1,0 l 7,30 € | | |
|---|-------------------------------|---|-------------------------|--|
| Hofbräu Original Erfrischend, feinherb - ein Bier mit (| Charakter | 1,01 7,30 € | | |
| Münchner Weisse | | <u> </u> | | |
| Spritzig, prickelnd - die Erfrischung | pur | | | |
| Hofbräu Weisse alkoh | olfrei | <u>U</u> | B | |
| Aromatisch, prickelnd erfrischend - n | iit schlankem Ausgan | g0,5 l 3,85 € | In the last | |
| Radler - Helles Bier mit Zitrone | nlimonade (3) (4) | 1,0 l 7,30 € | | |
| Dunkles Radler - Dunkle | s mit Zitronenlimona | de (3) (4) 1,0 l 7,30 € | | |
| Ruß'n - Weißbier mit Zitronen | limonade (3) (4) | 1,0 l 7,70 € | | |
| WEISSWEINE | Glas oder Flasche | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | | |
| Cuveé aus Silvaner, Müller Thurgau & Bacchus | | Orangenlimonade (3) (4) | <i>0,4 l</i> 2,70 € | |
| Staatliche Hofkellerei - Franken (D), Land trocken, feinfruchtig, saftig und ausgewogen | <i>vein</i> 0,2 l 3,50 € | Zitronenlimonade (3) (4) | <i>0,4 l</i> 2,70 € | |
| Grüner Veltliner | | Tafelwasser | <i>0,4 l</i> 1,90 € | |
| Weinbau Wöber - Weinviertel (A), Tafelwei würzig, leicht und fruchtig | $0.2 l \qquad 3,50 \in$ | Cola Mix (3) (4) (5) | <i>0,4 l</i> 2,80 € | |
| Müller Thurgau Graf y Schönharn Franken (D) Oh 4 to | rocken | Coca Cola (3) (4) (5) | <i>0,4 l</i> 2,80 € | |
| Graf v. Schönborn - Franken (D) QbA ti säurearm, frisch und süffig | 0,25 l 4,50 € | Apfelsaft | <i>0,2 l</i> 2,20 € | |
| Grauer Burgunder | ah ara | Apfelschorle | <i>0,4 l</i> 3,20 € | |
| Graf v. Schönborn - Franken (D) QbA troc leicht, spritzig und balanciert | 0,75 l 18,50 € | Orangensaft | <i>0,2 l</i> 2,20 € | |
| Silvaner Randersacker Marsberg Staatliche Hofkellerei - Franken (D) QbA | tracken | Orangenschorle | <i>0,4 l</i> 3,20 € | |
| vollmundig, markant und saftig | 0,75 l 19,50 € | Siegsdorfer Petrusquelle | <i>0,25 l</i> 2,20 € | |
| ROTWEINE | | | | |
| Cuveé aus Spätburgunder & Don Graf v. Schönborn - Franken (D) QbA troc vollmundig, samtig und weich | nina ken 0,2 l 3,90 € | WARME GETRÄNKE | | |
| Spätburgunder | 0,2: 0,500 | Espresso (5) | 1,90 € | |
| Graf v. Schönborn - Franken (D) QbA troc feinfruchtig, edel und ausgewogen | ken 0,25 l 4,90 € | Doppelter Espresso (5) | 3,80 € | |
| Zweigelt Selection | 0,25: 1,500 | Tasse Kaffeecreme (5) | 1,90 € | |
| Weingut J. Salzl - Neusiedlersee (A) QbA to fruchtig, harmonisch würzig, weiche Tanni | | Haferl Kaffeecreme (5) | 3,20 € | |
| | 0,791 10,900 | Haferl Milchkaffee (5) | 3,20 € | |
| ROSÉWEIN Rosé aus Acolon, Domina & Don | mfoldor | Cappuccino (5) | 2,40 € | |
| Graf v. Schönborn - Franken (D) QbA troc | ken | Teehaferl | 2 /0 6 | |
| fruchtbetont, frisch und spritzig | <i>0,75 l</i> 18,50 € | Schwarz, Pfefferminz, Früchte, Kamille Haferl Schwarzer Tee mit Rum | 2,40 € (4 cl) 4,30 € | |
| WEINSCHORLE | 0/1 /500 | Halen Schwarzer Tee hiit Kum | (44) 4,50 € | |
| Weiß (Grüner Veltliner) Rot (Spätburgunder & Domina) | 0,4 l 	 4,50 ∈ 0,4 l 	 4,50 ∈ | | | |
| PRICKELND & PERL | | SPIRITUOSEN | | |
| Paulo Secco weiß | END | Obstler (38 % vol.) | 2 cl 2,00 € | |
| Graf v. Schönborn - Franken (D) | <i>0,75 l</i> 16,90 € | Williamsbirne (38 % vol.) | 2 cl 2,40 € | |
| Secco Rosa | 0.751 16.00 € | Asbach Uralt Weinbrand (38 % vol.) | 2 cl 2,40 € | |
| Graf v. Schönborn - Franken (D) Sekt "Hallburg" Extra Dry | <i>0,75 l</i> 16,90 € | Averna (32% vol.) | 2 cl 2,40 € | |
| Graf v. Schönborn - Franken (D) | <i>0,75 l</i> 18,90 € | Hirochly | | |
| Champagner | <i>0,2 l</i> 5,90 € | Hirschkuss (Kräuterlikör, 38% vol.) | 2 cl 2,40 € | |
| Moët & Chandon - Brut Imperial (F) | 0,75 l 74,00 € | () () () () () () () () () () | -, -, -, | |
| | 0,2 l 24,90 € | (3) mit Farbstoff (4) mit Antioxidationsmitte | 1 (5) 1 (7: 1 1: | |

FRISCHE SALATE

| Kleiner gemischter Salatteller mit Hausdressing | | | | 3,50 € | | |
|---|---|-----------------|--------------------------------------|--|--|--|
| | r mit Rohkost- und Blattsalater st und frischen Champignons | | | 8,90 € | | |
| | r mit Rohkost- und Blattsalater elkoteletts | | | 9,90 € | | |
| | BROTZ | EITEN | | A THE STATE OF THE | | |
| ē | | raten, | _ 8,50 € | | | |
| | s der Hofbräuhaus Metzgerei, ebeln und einer Scheibe Brot (1 |) | 5,90 € | | | |
| Schwarzer und Weißer I | Presssack "sauer" mit Zwiebelri | ngen, Essiggu | rke und einer Scheibe Bı | ot 5,90 € | | |
| Obazda - mit Paprika ang | gemachter Brie mit Zwiebelring | gen garniert, d | azu eine Scheibe Brot _ | 7,50 € | | |
| Gemischter Käseteller mi | t bayerischem Schnittkäse und C | Obazda mit zw | ei Scheiben Brot und But | ter (3) 8,50 € | | |
| FI | RISCH GEHACKTES BAY | ERISCHES | RINDERTATAR | | | |
| mit Z | Zwiebeln, Kapern, Sardellen und | d Eigelb, dazu | Butter und Hausbrot | 10,90 € | | |
| Zu unseren Brotzeiten em | pfehlen wir unseren Brotkorb | (2 Brezen, 1 S | Semmel, 1 Scheibe Brot) | 2,90 € | | |
| AUS DER SUPPENKÜCHE | | | | | | |
| Suppenterrine mit große | m hausgemachtem Leberknöde | l in Rinderbri | ihe | 4,20 € | | |
| | ahmsuppe | | | | | |
| · · | e mit Majoran | | | | | |
| , 11 | VEGETA | | | | | |
| Of a least of 1 h | | | | 5.00.0 | | |
| | emachtem Kräuterquark und Sa | | | | | |
| Schwammerltopf - frische gemischte Schwammerl in Kräuterrahm mit zwei Semmelknödel | | | | | | |
| Käsespätzle - Eierspätzle mit geriebenem Allgäuer Emmentaler und Schmelzzwiebeln, dazu ein gemischter Salatteller | | | | 6,90 € | | |
| | FIS | CH | | | | |
| Gebratenes Wildlachsfile | et mit Ofenkartoffel, Kräuterbu | itter und Salat | tgarnitur | 9,90 € | | |
| Gedünstetes Barschfilet | auf Gemüsebett in Weißweinso | ße mit Reis _ | | 9,50 € | | |
| | BR | ОТ | | | | |
| | Brotkorb (2 Brezen, 1 Semm | el, 1 Scheibe | Brot) | 2,90 € | | |
| | Breze | _ 0,90 € | Portion Butter | 0,80 € | | |
| | Semmel | 0,70 € | Scheibe Schwarzb | rot 0,70 € | | |
| | | BEILA | AGEN | | | |
| Ofenkartoffel | 1,60 € | | e Knödel (2 Stück) <i>(2)</i> | 1.90 € | | |
| | 3,50 € | | anödel (2 Stück) (2) | | | |
| | | | t | | | |
| | 1,60 € | | nödel (2 Stück) | | | |
| | | | Gemüse | | | |
| | 1,90 € | | feln | | | |
| 17211111 GIIIIINGI (UIICIII | 1,70 € | | e | | | |
| | | Lierspatzi | · | 1,50 € | | |

WURSTSPEZIALITÄTEN AUS UNSERER HAUSEIGENEN METZGEREI

| Zwei Stück original Münchne | r Weißwürste aus der | | | |
|--|--|---|--------------------|--|
| Hofbräuhaus Metzgerei mit süß | | 4,90 € | | |
| Bockwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat | | 5,90 € | | |
| Vier Wiener mit hausgemachtem Kartoffelsalat | | 5,90 € | de s | |
| Zwei Stück Pfälzer auf Sauerkr | aut | | 5,90 € | |
| Vier Stück hausgemachte gebr | ratene Schweinswürstl auf Saue | rkraut | 6,90 € | |
| Original Hofbräuhaus Würstlplatte mit Schweinswürstl, Wiener Würstl und Pfälzer auf Sauerkraut | | | 8,90 € | |
| Abgebräunte Kalbsbriesmilzwurst mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat (1) | | | 8,40 € | |
| Hofbräuhaus Bratwurst - groß | e gegrillte Schweinsbratwurst au | f Sauerkraut | 6,50 € | |
| Leberkäs aus der Hofbräuhaus | Metzgerei - ofenfrisch, mit haus | gemachtem Kartoffelsalat (1) | 6,50 € | |
| Zu unseren Wurstspezialitäten e | empfehlen wir unseren Brotkorb | (2 Brezen, 1 Semmel, 1 Scheibe Brot) | 2,90 € | |
| HOFBRÄUHAUS SCHMANKERL Schweinsbraten mit rescher Kruste vom bayerischen Schwein, in Natursoße mit zwei Reiberknödel (2) 8,90 € | | | | |
| | Spanferkel - resch gebraten, in | n Natursoße mit zwei Reiberknödel (2) | 10,90 € | |
| | Knusprig gebratene Sch | weinshaxn , in Natursoße mit zwei Reiberknö | idel (2) _ 11,50 € | |
| - Para Bill Annald | Bayerische Surhaxn - gep im Gewürzsud gekocht, d | oökelte Schweinshaxe azu frischer Meerrettich und Sauerkraut | 10,50 € | |
| | Saftiges Bierkutschergulase vom Schwein mit Weißkrautfle | eckerl und Semmelknödel | 7,90 € | |
| Wiener Schnitzel vom bayerise | chen Kalb mit hausgemachtem | Kartoffelsalat | 13,90 € | |
| Feines Rahmragout vom bayerischen Kalb, mit frischen Champignons, dazu Butterspätzle | | 11,90 € | | |
| 1/2 Bayerisches Brathendl mit hausgemachtem Kartoffelsalat | | 8,50 € | | |
| Original Hofbräuhaus Braume mit gedünsteten Zwiebeln und | eistersteak vom Schwein überbackenen "Millirahmkartoff | eln" | 8,90 € | |
| Hausgemachtes Krautwickerl mit Speckzwiebelsoße und Petersilienkartoffeln | | | 6,90 € | |
| Tellerfleisch vom bayerischen Rind, gekocht im Wurzelsud mit Salzkartoffeln und frischem Meerrettich | | | | |
| Münchner Sauerbraten vom bayerischen Rind - zart geschmort, mit Scheiben vom Brezenknödel | | | 9,90 € | |
| Bandnudeln mit Hackfleisch-Gemüsesoße und geriebenem Emmentaler | | | 6,90 € | |



Eine gute Verbindung: Hofbräuhaus und SWM

Hofbräuhaus und Stadtwerke München verhindet viel. Das Brauhaus bes

Hofbräuhaus und Stadtwerke München verbindet viel. Das Brauhaus bezieht von den SWM Ökostrom M-Natur. Es leistet so einen Beitrag für Umweltschutz und den Ausbau der erneuerbaren Stromerzeugung. Und im Hofbräuhaus und den M-Bädern der SWM gilt die Kundenkarte M//Card. Mehr: swm.de

NACHSPEISEN

| Eisbecher - drei Kugeln gemischtes Eis mit Fruchtsoße und Sahne4,50 € | |
|---|--------|
| Apfelstrudel aus der Hofbräuhaus Bäckerei mit Vanillesoße und Sahne | |
| Münchner Dampfnudel hausgemacht in Vanillesoße | |
| Hausgemachtes Schokomousse auf Fruchtmarkspiegel | 5,40 € |
| Hofbräuhaus Kaiserschmarrn - hausgemacht und ofenfrisch mit Rosinen und Zucker glasiert, dazu Apfelmus | 5,40 € |

(1) mit Phosphat (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Farbstoff Gedruckt auf 100% chlor- und holzfreiem Papier

Wenn Sie Anregungen oder Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Serviceleiter unter der Telefonummer 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.

storischen che 4.

The storischen che storische che storischen che storische che storischen che storische che storische che storische che sto

3.

Finde den Aloisius 🧸