

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel

Beef stock with liver dumpling

als Vorspeise 5,80 als Hauptgang 7,80

Vorspeisen / Starters

Büffel-Mozzarella auf Tomatenscheiben

mit **Basilikumtunke & Salatbukett** 1.)

Mozzarellacheese on tomatoes with basil dip & salad bouquet

10,80

Salate / Salads

Großer Salatteller 1.) mit gebratenen Filetstreifen

Fancy salad with panfried beef loin

17,80

Großer Salatteller 1.) mit Scampi vom Grill & Knoblauchgarnelen

Fancy salad with grilled scampi and prawns in garlic

17,80

...aus nachhaltiger Aquakultur...Organic!

Zu allen Suppen, Vorspeisen und Salaten reichen wir Baguette!

Soups, starters & salads are served with French Bread

Fisch / Fish

Gebackenes SEELACHSFILET in Knusper-Panade

mit Kartoffel- und Gurkensalat, Salatbukett 1.) & hausgemachter Remoulade

Deep fried filet of pollock with potato & cucumber salad, salad bouquet & remoulade

15,80

Dorade vom Grill mit Kräutern gefüllt,

gemischten Blattsalaten 1.) & Baguette

(Zubereitungszeit min. 20 Min.)

Grilled gilthead stuffed with herbs, green salad & French bread

(Preparation time at least 20 min.)

19,80

Pfanne & Grill / Pan & Grill

Paniertes KALBSschnitzel aus der Pfanne

mit Pommes Frites & gemischten Blattsalaten 1.)

oder mit Kartoffelsalat & Gurkensalat

Crumbed veal-escalope with French fries & green salad

or with potato & cucumber salad

18,80

Rumpsteak Haushofmeister Art

mit **Kräuterbutter, Pommes Frites & gemischten Blattsalaten** 1.)

Rumpsteak "Hofbräu" with herb butter, French fries & green salad

24,80

Für kleine Portionen (außer Suppe, Haxe & Desserts) bringen wir 2,- € zum Abzug.

1.) mit Farbstoff 2.) mit Konservierungsstoff 3.) mit Antioxidationsmittel

Sie benötigen die Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen? Bitte fragen Sie unseren Service.

Wir weisen darauf hin, dass sich die Angaben der Allergene auf den Inhalt laut Rezeptur und den Spezifikationen unserer Rohstofflieferanten bezieht, d. h. Spuren und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.



Hofbräu
Restaurant & Bar



Vegan / Vegan
(glutenfrei / gluten free)

**Rotes Thai-Curry (scharf) mit gebratenem Gemüse & Tofu
dazu Jasminreis & gemischte Blattsalate ^{1.)}**

Red Thai-curry (spicy) with roasted vegetables & tofu, served with rice & green salad
16,80

Vegetarisches / Vegetarian

Gemüse-Ratatouille mit Jasminreis, dazu gemischte Blattsalate ^{1.)}
Vegetable-stew with jasmin-rice, served with green salad

14,80

Deftiges & Geschmortes / Traditional & Roasted Food

Bratwurstteller mit Sauerkraut & Klob ^{2.)3.)}

Different kind of Bratwurst with sauerkraut & potato dumpling
12,80

Krustenbraten vom Schwein mit Rahmwirsing & Klob ^{2.)3.)}

Roasted pork with savoy cabbage & potato dumpling
12,80

Bamberger Rauchbierhaxe mit Sauerkraut & Klob ^{2.)3.)}

Grilled pork knuckle with sauerkraut & potato dumpling
12,80

Coq au vin

(Hahn mit Weißwein & Wurzelgemüse geschmort)
"Coq au vin" - chicken in wine sauce and root vegetables
12,80

Tafelspitz mit Meerrettichsauce ^{3.)}, Klob ^{2.)3.)} & Preiselbeeren

Boiled beef with horseradish sauce, potato dumpling & cranberries
14,80

**Hirschgulasch mit Pilzrahm, dazu Serviett'knödelscheiben ^{2.)3.)},
Blaukraut & Preiselbeeren**

Venison stew with mushroom cream sauce, bread-dumpling & red cabbage
17,80

Dessert / Sweet course

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder -eis

Applestrudel with vanilla cream sauce or vanilla ice cream
6,80

Sommerliches Dessert im Hofbräu

Grießflammerie mit Himbeercoulis und hausgemachtem Sorbet
Semolina flummery with raspberry coulis and homemade sorbet
6,80

Triolade - 3erlei von der Schokolade

*Schokokuchen - weißes Schokoladeneis - geeiste Schokomousseschale
mit hausgemachtem Rumtopf*
Tepid chocolate cake, white chocolate ice, chocolate mousse with rum pot
8,80