



Hofbräu
Restaurant & Bar



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

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

Vegetarisches / Vegetarian

Gemüse-Ratatouille mit Jasminreis, dazu Salat ^{1.)}

Pumpkin-vegetable-stew with jasmin-rice, served with mixed salad

14,80

**Kürbis-Ravioli mit gebratenem Gemüse,
Parmesan & Aceto Balsamico "Casa Rivaldi 8 Jahre",
dazu servieren wir Salat** ^{1.)}

*Pumpkin-Ravioli with roasted vegetables & Aceto Balsamico 8 years old,
served with mixed salad*

16,80

Vegan / Vegan

(glutenfrei / gluten free)

**Rotes Thai-Curry mit gebratenem Butternusskürbis & Tofu
dazu Jasminreis & Salat** ^{1.)}

Red Thai-curry with roasted butternut pumpkin & tofu, served with rice & mixed salad

16,80

Pfanne & Grill / Pan & Grill

Paniertes KALBSSchnitzel aus der Pfanne

mit Pommes Frites & Salat ^{1.)} oder mit Kartoffelsalat & Gurkensalat

Crumbed veal-escalope with French fries & mixed salad or with potato & cucumber salad

18,80

Rumpsteak Haushofmeister Art

mit **Kräuterbutter, Pommes Frites & Salat** ^{1.)}

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

23,80

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

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

Benötigen Sie 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.

Fisch / Fish

SKREI an der Haut kross gebraten

(Kabeljau von den Lofoten)

auf Blattspinat mit Krabbensauce & Salzkartoffeln

Skrei (Lofotian cod) with spinach, crab sauce and potatoes

25,80

Deftiges & Geschmortes / Traditional & Roasted Food

Bratwurststeller 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

Zwiebelfleisch mit Röstklößen^{2.)3.)} & Salat^{1.)}

Sliced pork roast with onions and fried potato-dumpling, served with mixed salad

12,80

2 Stück Fleischküchla mit Kartoffelsalat & Gurkensalat^{1.)}

2 Meatballs served with potato salad & cucumber salad

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

Winterliches Dessert im Hofbräu

Grießflammerie mit Quittensauce und hausgemachtem Sorbet

Semolina flummery with quince sauce 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