



HOFBRÄU
IM DEUTSCHEN THEATER
— MÜNCHEN —

Speisekarte



An Guadn!



HOFBRÄU
IM DEUTSCHEN THEATER
— MÜNCHEN —

Ein herzliches Willkommen!

Hier bist du genau richtig. Denn in unserem Wirtshaus wirst du ganz sicher eine gute Zeit erleben. Für ein paar Minuten zwischendurch, für die Länge eines Fußballspiels und natürlich auch für einige Stunden.

Wir werden uns darum kümmern, dass du dich rundum wohlfühlen wirst. Unsere Köche bereiten dir gern etwas Feines oder Deftiges aus der bayerischen Küche zu. Und unsere Bierspezialitäten haben wir auf die richtige Temperatur gekühlt. Ist dir heute nicht nach Gerstensaft oder Schnitzel, dann solltest du trotzdem bei uns bleiben. Der Blick in die Speise- und Getränkekarte sowie unsere Tages-/Wochenangebote werden dich überzeugen.

Also: Genieße die Zeit in unserem urigen Wirtshaus und lass es dir gut gehen. Schön, dass du da bist!

Dein Hofbräu-Team





Ausm Suppentopf (Suppen)

Rinderkraftbrühe (A, A1, C, F)

aus Tafelspitz (vom Ochsen) mit Pfannkuchen und Schnittlauch

8,50

Kartoffel-Cremesuppe (A, A1, G)

mit Trüffelöl, Croutons, Schmand und frischem Kren



8,90



A Salatblattl (Salate)

Schweizer Wurstsalat (A1, G, J)

Regensburger Wurst, Gewürzgurken, Bergkäse, Zwiebeln, Kren mit Brotkorb

13,80

Hofbräu-Salat (1, 6, 9, J)

verschiedene Blattsalate, Gurken, Kresse, Krautsalat, rote Zwiebeln*



13,80

Bavaria Caesar Salatteller (C, D, G, J)

Romanasalat, Kapern, Sardellen, Bergkäse, Brezelcroutons

15,50

• **mit Hendlbruststreifen**

+ 4,90

• **mit gebackenem Ziegenkäse und Honig** (G)

+ 4,90

*Kräuter-Hausdressing (I, J)



Gaumendratzerl und Brotzeiten (Vorspeisen)

Knusper-Schweinebauch (1, 6, 7, 9, 11, A, F)

gebackener Schweinsbauch, Krautsalat, Pflaumensauce, Limette

16,80

Obatzda (5, 6, 8, A, A7, G)

cremiger Camembert mit roten Zwiebeln und einer ofenfrischen Brezn



12,80

Rote Beete Tatar (6, M)

eingelegte Radieschen, Avocadomayo, frischer Kren



15,80

Brotzeitbrett ab 2 Personen (5, 6, 8, A, A7, D, G)

Schweinebauch, Kalbspflanzerl, Ziegenkäse, Obatzda, Kren, Sardinen, Gewürzgurken, rote Zwiebeln

pro Person 18,80

Zu allen Brotzeiten reichen wir einen Brotkorb (A) und Butter (G).



Was Gscheids (Hauptgerichte)

Wiener Schnitzel vom Kalb (6, 7, A1, C, G) **28,90**
mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes Frites und Preiselbeeren

Münchner Schnitzel vom Schwein (1, 7, A1, C, G, I, J) **19,90**
mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes Frites, süßem Senf und Kren

Hofbräu Wammerl (Krustenbraten) (5, 6, 9, A, A7, G, I, M) **17,90**
in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Krautsalat

Schweinshax`n (5, 6, 9, A, A7, G, I, M) **22,00**
ganze Schweinshax`n, in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel

Hofbräu Cordon Bleu (5, 6, 7, 8, A, A7, G) **28,00**
zartes Kalbfleisch, Obatzda, Landschinken, Pommes Frites und Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten vom Grill (A, A1, A7, G, I, J) **36,00**
zartes Entrecote 300g, Röstkartoffeln, Röstzwiebeln, Zwiebeljus und Pommery Senf

Tafelspitz für 1 oder 2 Personen (G, I) **pro Person 21,50**
gesottener Tafelspitz vom Ochsen, Wurzelgemüse, Drillingkartoffeln, Kren

Kalbfleisch Pflanzerl (1, 6, 9, A1, A7, C, G, I, J, L) **17,80**
in Dunkelbiersoße mit Kartoffel-Gurken-Salat, Röstzwiebeln, Pommery Senf und Kren

6 Nürnberger Würschtl (6, 8, 9, A7, E G, I, K, L) **15,80**
in Dunkelbiersoße mit Chili-Rahm-Kraut

Rindergulasch (6, 7, A, C, G) **22,50**
vom geschmorten Weiderind mit Butterspätzle, Kräuterschmand und Preiselbeeren

Hofbräu Burger (1, 6, 7, 9, 11, A1, G, L) **19,50**
180g Rinderpatty, Briochesemmel, Cheddar Käse, Pflaumensauce, Krautsalat, Gewürzgurken, rote Zwiebeln und Pommes Frites



Filet vom Bachsaibling (D, G, M) **24,50**
mit sautiertem Gemüse, Röstkartoffeln und Beurre Blanc

Käsespätzle (A, A1, C, G, J) **15,80**
Eierspätzle mit würzigem Bergkäse, Emmentaler und Röstzwiebeln



Drillingkartoffeln (5, 6, G, J) **13,80**
gegrillte kleine Kartoffeln mit Kren-Schmand, Schnittlauch und kleinem Salat



Schwammerl Ragout (J, M) **18,80**
deftige gemischte Pilze, Röstkartoffeln, Pommery Senf, kleiner Salat





Zusätzliche Beilagen

Ofenfrische Brezn ^(4, AI, G)	2,20
Brotkorb ^(AI, G, L)	3,50
Beilagensalat ^(J) , Portion	6,90
Pommes Frites , Portion	6,50
Butterspätzle ^(A, C, G) , Portion	5,00
Kartoffelknödel ^(A, M)	5,00
Krautsalat mit Speck , Portion ^(6, 9, I)	5,50
Kartoffel-Gurken-Salat , Portion ^(1, 9, I, J, L)	5,50
Chili-Rahmkraut , Portion ^(9, F G, K, L)	5,00
Beilagenänderung, pro Beilage	1,00
Ketchup ^(1, 7) , Pommes Frites Mayo ^(6, C, J) , Senf ^(J) , Süßer Senf ^(J) , Preiselbeeren ^(6, 7, G) , Butter ^(G)	1,00



Für Dirndl und Buam (Gerichte für die Kleinen bis 14 Jahre)

Knödel mit Soße (2 Stück) ^(5, 6, A, A7, G, I, M)	7,90
Spätzle mit Soße ^(A, A7, C, G, I, M)	8,00
2 Nürnberger Würschtl ^(1, 9, G, I, J, L) mit Kartoffel-Gurken-Salat	9,50
Knusper-Hendl-Nuggets mit Pommes ^(A, C) Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel	12,00



Was Siass (Nachspeisen)

Hofbräu Spezial Kaiserschmarrn ^(1, 6, A, C, G, HI) mit Kirschgrütze, Apfelmus, Rosinen und Mandelkrokant	13,50
Gebackener Apfelstrudel ^(1, 6, A, C, G) mit Rosinen, Mandeln und Vanillesauce	8,90
Bayrisch Creme ^(6, C, G) mit Karamell, Beeren und Vanille	7,90
Schokoküchlein ^(1, 6, A, C, G) mit Kirschgrütze und Vanilleeis	8,50



Was Warms (Heißgetränke)

Kaffee-und Teespezialitäten

<i>Kaffee Crema</i>	3,50
<i>Cappuccino</i> ^(G)	3,80
<i>Latte Macchiato</i> ^(G)	4,20
<i>Milchkaffee</i> ^(G)	4,80
<i>Espresso</i>	2,50
<i>Espresso Macchiato</i> ^(G)	2,80
<i>Espresso Doppio</i>	4,80
<i>Eilles Tee Kännchen (verschiedene Sorten)</i>	4,20

Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, (2) chininhaltig, (3) gewachst, (4) Nitritpökelsalz, (5) mit Stabilisatoren, (6) mit Konservierungsstoffen, (7) mit Süßungsmitteln, (8) mit Antioxidantien, (9) mit Geschmacksverstärkern, (10) geschwefelt, (11) geschwärzt, (12) mit Phosphat

Allergene: (A) Gluten, (A1) Weizen, (A2) Roggen, (A3) Gerste, (A4) Hafer, (A5) Dinkel, (A6) Kamut, (A7) Hopfen, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch/Milchzucker, (H) Schalenfrüchte, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesam, (L) Sulfite/Schwefeldioxid, (M) Lupine, (N) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr, bei Unsicherheiten oder Fragen bezüglich Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Unsere Hofbräu-Biere

Hofbräu Original

Münchner Hell

Elegant, feinwürzig – ein Bier mit Charakter! Das leuchtend glänzende und goldgelbe Hofbräu Original mit einem Alkoholgehalt von 5,1 % Vol. hat eine schneeweiße Schaumkrone und ein feinwürziges Bukett. Sein Geschmack ist leicht malzig, vollmundig, ausgereift und mit einem subtil herben Ausklang.

Hofbräu Dunkel

Münchner Dunkel

Malzblumig, hopfig – der Urtyp des Bayerischen Bieres! Das dunkelbraune Hofbräu Dunkel mit einem Alkoholgehalt von 5,5 % Vol. hat einen cremefarbenen Schaum und ein malzblumiges Bukett mit Karamellnoten. Sein Geschmack ist röstmalzig, hopfig und mit einer dezenten Malzsüße im Ausklang. Ein Bier mit Münchner Tradition!

Hofbräu Alkoholfrei

Alkoholfreies Bier

Hell, bayrisch mild und feinwürzig – ganz ohne Alkohol! Das leichte und frische Hofbräu Alkoholfrei ist mit einem Alkoholgehalt unter 0,5 % Vol. und mit nur 66 kJ bzw. 16 kcal pro 100 ml und vollem Biergeschmack ein zeitgemäßer Durstlöscher für genussorientierte Bierliebhaber. Durch seine hellgelb leuchtende Farbe und seine reinweiße Schaumkrone wird das schlanke und spritzige Bukett noch unterstrichen. Voller Biergeschmack ohne Alkohol!

Hofbräu Schwarze Weisse

Hefeweissbier dunkel

Feinhefig, samtig – die sanfte Form der Erfrischung! Wer beim Weißbier den sanften aromatischen Geschmack bevorzugt, der wird mit der obergärigen „Hofbräu Schwarze Weisse“ die richtige Wahl treffen. Das dunkle Weißbier mit einem Alkoholgehalt von 5,1 % Vol. hat einen cremefarbenen Schaum und ein harmonisch malzduftiges Bukett. Sein Geschmack ist karamellartig, aromatisch, sanft erfrischend und mit einem samtig-weichen Ausklang.

Hofbräu Münchner Weisse

Hefeweissbier

Feinhefig, spritzig – die Erfrischung pur! Die obergärige „Münchner Weisse“ ist der Geheimtipp für alle Weißbiergenießer, die prickelnde Erfrischung schätzen. Hell bernsteinfarben mit einer cremigen Schaumkrone und einem harmonisch fruchtigen Bukett entfaltet sich „Münchner Weisse“ mit einem Alkoholgehalt von 5,1 % Vol. im Glas. Ihr Geschmack ist feinhefig, spritzig, aromatisch und mit einem mild-süßlichem Ausklang. Ein erfrischendes Vergnügen!

Hofbräu Weisse Alkoholfrei

Alkoholfreies Hefeweissbier

Voller Biergeschmack – ohne Alkohol! Hofbräu Weisse Alkoholfrei ist die ideale Erfrischung für aktive Menschen. Durch ein spezielles Verfahren wird dem Hefeweißbier nachträglich sehr schonend der Alkohol entzogen, so dass die weißbiertypischen Eigenschaften und der spritzige, unverwechselbare Geschmack erhalten bleiben. Hofbräu Weisse Alkoholfrei ist mit einem Alkoholgehalt unter 0,5 % Vol. mit nur 67 kJ bzw. 16 kcal pro 100 ml und vielen wertvollen Inhaltsstoffen ein zeitgemäßer Durstlöscher für genussorientierte Bierliebhaber. Erfrischend, spritzig und mit viel Geschmack!

Prost!



Saisonspezialitäten

Je nach Jahreszeit sind unsere Spezialbiere für einen begrenzten Zeitraum erhältlich

Hofbräu Maibock

Münchner Bockbier

Malzaromatisch, vollmundig – ein exklusives Starkbier! Der untergärige Hofbräu Maibock mit einem Alkoholgehalt von 7,2 % Vol. ist bernsteinfarben mit einem cremigem, roh-weißem Schaum und einem barockem, leicht estrigem Malzaroma im Bukett. Sein Geschmack ist sehr vollmundig, malzaromatisch und mit einem samtig-weichem und hopfigem Ausklang. Ein Höhepunkt des Bierjahres!

Hofbräu Sommerzwickl

Münchner Hell naturtrüb

Feinwürzig, frisch – die Original Münchner Biergartenspezialität! Im Glas entfaltet sich „Hofbräu Sommerzwickl naturtrüb“ opal-schimmernd und märzenfarben mit einer feinporigen Schaumkrone. Das Bukett des untergärigen Bierklassikers mit rund 5,1 % Vol. ist feinwürzig und fruchtaromatisch. Sein Geschmack entfaltet sich frisch, spritzig und mit einem subtil-herben Ausklang. Die Alternative zum Weißbier!

Hofbräu Oktoberfestbier

Münchner Oktoberfestbier

Vollmundig, feinherb – so einzigartig wie das Oktoberfest! Das untergärige Hofbräu Oktoberfestbier mit einem Alkoholgehalt von 6,3 % Vol. präsentiert sich festlich in einem fein glänzenden, kräftigen Goldton und mit einer üppigen Schaumkrone. Sein Bukett ist malzblumig und mit einem feinen Hopfenaroma. Hofbräu Oktoberfestbier überzeugt mit einem geschmeidig-sanften, vollmundigen, süffigen Geschmack und einem leicht hopfen-blumigen Ausklang.

Hofbräu Winterzwickl

Münchner Dunkel unfiltriert

Hofbräu Winterzwickl – das Bier speziell gebraut für die kalte Jahreszeit. Das dunkelbraune, deutlich opale Hofbräu Winterzwickl hat einen Alkoholgehalt von 5,5 % Vol., ist harmonisch kräftig, mit leichten Anklängen von Karamell und Schokolade und einer dezenten Malznote.



A gscheide Maß (Bier)

0,5 L

1,0 L

Hofbräu Original ^(A)

5,60

11,20

Hofbräu Dunkel ^(A)

5,60

11,20

Hofbräu Münchner Weisse ^(A)

5,90

Radler ^(A)

11,20

Weißbier-Radler ^(A)

11,80



A Bierfassl (Bier aus dem Holzfaß)

15 L

30 L

Hofbräu Original Hell ^(A)

auf Anfrage



A Flascherl (Bier aus der Flasche)

0,5 L

Hofbräu Weisse Alkoholfrei ^(A)

5,90

Hofbräu Alkoholfrei ^(A)

5,60

Hofbräu Schwarze Weisse ^(A)

5,90

Erleben Sie, wie unsere Biere gebraut und abgefüllt werden!

Infos zur Brauereiführung unter www.hofbraeu-muenchen.de.



Was fürn Duaschd (Alkoholfreies)

	0,4 L	0,75 L	1,0 L
<i>Tafelwasser spritzig</i>	3,80	–	7,50
<i>Tafelwasser naturell</i>	3,80	–	7,50
<i>Adelholzener Mineralwasser Classic</i>		7,50	
<i>Adelholzener Mineralwasser Naturell</i>		7,50	
		0,25 L	0,4 L
<i>Limo: Orange</i> ^(1, 2, 6) , <i>Zitrone</i> ^(1, 2, 4, 6, 7)		–	4,50
<i>Cola Mix</i> ^(1, 2, 4, 6, 7)		–	4,60
<i>Cola</i> ^(1, 4, 6, 7)		–	4,80
<i>Almdudler Kräuterlimonade</i> ^(1, 7)		3,80	–
Fruchtnektar (0,2 L) / Schorle (0,4 L)		0,2 L	0,4 L
<i>Apfelsaft</i> ⁽²⁾ / <i>Schorle</i>		3,20	4,60
<i>Orangen Nektar / Schorle</i>		3,20	4,60
<i>Johannisbeer Nektar / Schorle</i>		3,20	4,60
<i>Rhabarber Nektar / Schorle</i>		3,40	4,80
<i>Maracuja Nektar</i> ⁽²⁾ / <i>Schorle</i>		3,20	4,60



Was Prickelnds (Sekt & Mischgetränke)

	0,2 L / FLASCHE
<i>Aperol Spritz</i> ^(1, 3, L)	9,50
<i>Sarti Spritz</i> ^(L)	9,50
<i>Lillet Wild Berry</i> ^(L)	9,50
<i>Hofbräu Spritz</i> Hofbräu Original mit Schweppes Pomegranate und Beeren	7,50
<i>Pfaffmann Riesling Sekt Trocken 0,75l</i> ^(L)	29,00
<i>Champagner Moët & Chandon Brut 0,75l</i> ^(L)	120,00
<i>Champagner Ruinart Rosé 0,75l</i> ^(L)	170,00



A Schnapserl (Spirituosen)

	4 CL
<i>Baileys</i>	4,50
<i>Ramazotti</i>	4,50
<i>Jägermeister</i>	4,50
<i>Obstler</i>	4,50
<i>Blutwurz</i>	4,50
<i>Williamsbirnen Brand</i>	4,50
<i>Mirabellen Brand</i>	4,50
<i>Haselnuss</i>	4,50



Aguada Tropfen

Weißweine	0,2 L	0,75 L
<i>Tina Pfaffmann, Riesling</i>	8,50	
<i>Weingut Hees, Weißburgunder</i>		38,00
<i>Knipser, Weißburgunder & Chardonnay</i>		38,00
<i>Knipser, Sauvignon Blanc</i>		38,00
<i>Molitor Klosterberg, Pinot Blanc</i>		37,00
<i>BIO Wittmann, Grauer Burgunder</i>		38,00
<i>Robert Weil, Riesling</i>		47,00
<i>Domäne Wachau, Grüner Veltliner</i>		29,90
<i>Weinschorle</i>	4,90	
Roséweine		
<i>Weingut Hees, Weißburgunder</i>	8,50	
Rotweine		
<i>Primitivo IGT</i>	8,90	
<i>Knipser, Blauer Spätburgunder</i>		39,00
<i>von Winning, Win Rot Cuvée</i>		38,00
<i>Markus Schneider, Ursprung</i>		36,00

Alle Weine und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite (L).



Longdrinks

0,2 L

<i>Gin (Beefeater) Tonic</i> ^(2, 3, 6)	9,50
<i>Havana Cola</i> ^(1, 4, 5, 6, 7)	9,50
<i>Jack Daniel's Cola</i> ^(1, 4, 5, 6, 7)	9,50
<i>Wodka (Smirnoff) Lemon</i> ^(2, 3, 6)	9,50

Wenn ihr eine Flasche von unseren leckeren Spirituosen bestellen wollt, spricht einfach unser Servicepersonal an!

Zusatzstoffe Getränke

1) mit Farbstoff(en), 2) mit Antioxidantien, 3) chininhaltig, 4) mit Süßungsmitteln, 5) enthält eine Phenylalaninquelle, 6) mit Säuerungsmitteln, 7) koffeinhaltig



HOFBRÄU
IM DEUTSCHEN THEATER
— MÜNCHEN —

Alle Preise sind in Euro inkl. gültiger gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Bei uns ist Kartenzahlung erwünscht.
Wir akzeptieren Visa-, Master-, EC-Karte und American Express.

Hofbräu im Deutschen Theater · Schwanthaler Str. 13 · 80336 München
E-Mail: info@hofbraeu-im-deutschen-theater.de
www.hofbraeu-im-deutschen-theater.de