



***Hofbrauhaus-Keller***

## **Brotzeiten**

<b>2 Stück Dandl-Weißwürste (6) mit 1 Breze</b>	<b>5,40</b>
<b>1 Paar Wiener (6,7) mit 1 Stck. Brot</b>	<b>4,25</b>
<b>Portion abgebräunter Leberkas (3,6,7) mit Kartoffelsalat</b> * zusätzliches Spiegelei 1,75	<b>8,25</b>
<b>Kugel Obazda und a Kugel Griebenschmalz (4) mit</b> <b>1 Stck. Brot oder 1 Breze Zwiebelringen</b>	<b>5,20</b>
<b>1 Kugel Griebenschmalz (4) 2,95</b>	
<b>Nürnberger Rostbratwürstl (2) (6 Stck) mit Bratensauce,</b> <b>Sauerkraut und 1 Stck. Brot oder 1 Breze</b>	<b>8,25</b>
<b>Bayrischer Wurstsalat „feine Lioner“ (4,6,7)</b> <b>mit Zwiebeln und 1 Stck. Brot oder 1 Breze</b>	<b>7,90</b>
<b>Schweizer Wurstsalat (4,6,7) mit 1 Stck. Brot od. 1 Breze</b>	<b>8,75</b>
<b>Obazda (3 Kugeln) mit Zwiebelringen und 1 Breze</b> 1 Kugel € 3,45 2 Kugeln € 5,45	<b>7,65</b>

### **Freisinger Brotzeiteller**

(Bauerngeräuchertes, gekochter Schinken, Schmalz, Parmaschinken, Obazda, Käse und kalter Braten wenn vorhanden (2,4,6,7) und 2 Stck. Brot + 1 Breze)

**groß 14,85**

**klein 9,65**

<b>Brot</b>	<b>0,90</b>
<b>Brez'n</b>	<b>1,00</b>
<b>Portion Butter</b>	<b>0,90</b>

\* extra Preiselbeeren/ /extra Käse (kl. Portion Bergkäse oder kl. Portion Emmentaler - wie vorhanden)  
extra Sahnemeerrettich/ extra frischer Kren/ extra Zwiebeln jeweils 1,75

**Gerne servieren wir Ihnen auch gemischte Brotzeitbrettl  
für zwei Personen oder Gruppen!**

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,  
5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

# Suppen

<b>Leberknödelsuppe</b>	<b>4,25</b>
<b>Frittatensuppe</b> (Pfannkuchenstreifen)	<b>4,25</b>
<b>Knoblauchcremesuppe</b>	<b>4,85</b>
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Sauerrahm, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	<b>4,85</b>
<b>Abgeschmolzene Brezensuppe mit Weißwurstradeln</b>	<b>4,25</b>

# Salate

<b>Beilagensalat</b>	<b>3,65</b>
<b>Kartoffelsalat</b>	<b>3,45</b>
<b>Speckkrautsalat</b>	<b>3,45</b>
<b>Gemischter Salat klein</b>	<b>5,65</b>
<b>Gemischter Salat groß</b>	<b>8,35</b>
<b>Blattsalat mit in Tomaten-Knoblauchbutter gebratenen Scampis dazu Balsamicodressing</b>	<b>15,95</b>
	<i>klein 10,35</i>
<b>Knackiger Salat mit Backhendlstreifen</b>	<b>14,95</b>

**Steirischer Rindfleischsalat** (kalt) „vom Tafelspitz“  
mit Zwiebeln, Gurkerln, Tomaten, Balsamico (5), Kernöl und Brot  
**groß 14,95**     **klein 9,35**

<b>Rustica Salat mit rosa gebratenen Rinderlendenstreifen mit Senfdressing</b>	<b>16,45</b>
<b>Salat mit Speck (2), Croutons und gebratenen Champignonstreifen</b>	<b>13,45</b>

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,  
5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

# Vorspeisen

<b><i>Kl. Portion Rauchlachs mit Reibedatschi und Dill-Senfsauce und Salat</i></b>	<b>8,25</b>
<b><i>Flambierter Ziegenkäse mit glasierten Zwiebeln an Salatinsel</i></b>	<b>9,45</b>
<b><i>Variation vom Räucherfisch mit Lachs, Forellenfilet, Krabbencocktail und Lachstartar dazu Berner Röstli und Salatgarnitur</i></b>	<b>12,45</b>
<b><i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronenpfeffer, dazu Baguette und geriebener Parmesan</i></b>	<b>12,45</b>

***Sehr geehrte Gäste,  
gerne servieren wir Ihnen auch 1/2 Portionen  
Mit wenigen kleinen Ausnahmen (gefüllte Hühnerbrust, usw.)***

## ***Für unsere kleinen Gäste***

***Preise gelten nur für Kinder***

***Kinder unter 6 Jahren essen bei uns,  
Spätzle oder Knödeln mit Sauce und Pommes gratis***

*Ein Kindergetränk 0,2l gibt's bis 13 Jahre für 1,30*

<b><i>*Pumucklschnitzel mit Pommes</i></b> (kl. Wiener Schnitzel vom Schwein)	<b>3,95</b>
<b><i>*Kinder-Burger mit Pommes</i></b>	<b>2,95</b>
<b><i>*Spätzle <u>oder</u> Knödel mit Sauce</i></b>	<b>2,30</b>
<b><i>*Portion Pommes</i></b>	<b>2,30</b>
<b><i>*3 Stück Nürnberger Rostbratwürstel mit Püree</i></b>	<b>2,95</b>
<b><i>*Paar Wiener Würstel mit Kartoffelsalat</i></b>	<b>2,95</b>

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,  
5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

# Hauptgerichte

<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein	<b>12,65</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb	<b>19,75</b>
<b>Cordon bleu</b> vom Schwein ...serviert mit Preiselbeeren, Kartoffelsalat, Pommes, Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln, dazu Salat	<b>15,35</b>
<b>Wiener Zwiebelrostbraten</b> von der Rinderlende <b>mit</b> <b>Röstkartoffeln und frischem Gemüse</b> medium oder durch	<b>21,35</b>
<b>Putengeschnetzeltes „Stroganoff“</b> <b>mit Spätzle und Beilagensalat</b>	<b>14,35</b>
Mit Mozzarella gefüllte <b>Hühnerbrust auf mit in</b> <b>Gemüse und Tomaten geschwenkter Tagliatelle</b>	<b>15,85</b>
<b>Schweinelendchen-Pfandl</b> <b>mit Schwammerlsauce, Spätzle und Salat</b> (In der Region Freising ist die Lende vom Schweinelachs und nicht vom Filet)	groß <b>14,25</b> klein <b>9,35</b>
<b>Kalbsleberscheiben“ Berliner Art“ mit</b> <b>Zwiebel- Balsamicosauce (5), Kartoffelpüree</b> <b>und Bohnengemüse</b> (medium oder durch)	groß <b>21,85</b> klein <b>14,25</b>
<b>HB-Burger</b> (180g pures Rindfleisch) natürlich mit Salat, kräftiger Spezial-Cocktailsauce, Zwiebeln und Pommes	<b>9,85</b>
<b>Steirisches Backhendl mit Salzkartoffeln und Salat</b> (1/2 paniertes und raus gebackenes Bauernhendl ohne Haut und Innereien)	<b>13,35</b>
<b>Tafelspitz</b> (Die Wiener Legende) ...serviert mit <b>Röstkartoffeln, Rahmwirsing und Apfelkren</b>	<b>18,95</b>
<b>Grillteller mit pikanter Sauce, Pommes und Salat</b> (kl. Putensteak, kl. Hüftsteak, kl. Wiener Schnitzel, Rostbratwürstel und Cevapcici)	<b>13,65</b>

- 
- \* extra Preiselbeeren € 1,85 / extra Sahnemeerrettich, extra frischer Kren jeweils € 1,95
  - \* extra Bratensauce € 2,30 / Entensauce € 2,45 / extra Pfeffersauce od. Schwammerlsauce € 2,45
  - \* extra Portion Spätzle / Bratkartoffeln / Reibedatschi / Kartoffelgratin / Salzkartoffeln  
kl. Pommes / Country potatoes / Reis / Sauerkraut / Blaukraut / Püree jeweils € 2,45
  - \* extra 1 Knödel € 1,30 / extra 2 Knödeln € 2,50 / extra 1 Stück Kräuterbutter 1,65

# ...täglich frisch aus dem Ofenrohr!

## **Original bayrischer Krustenbraten**

*mit Dunkelbiersauce, Mischknödeln (1 Kartoffel- und 1 Semmelknödel)  
und Speckkrautsalat (2,5)*

**1/2 Portion 9,25**

**Portion 13,85**

**Bauernente mit Apfelblaukraut, Entensoßerl  
und Kartoffelknödeln (5) (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten )**

**1/4 13,45**

**1/2 20,65**

---

## Steaks

**Rosa Ochsen-Hüftsteak** vom niederbayrischen Weideochsen  
mit Kräuterbutter, Pommes und Salat **19,85**

**Roastbeef mit Pfeffersauce, Rahmkartoffeln  
und frischem Gemüse (medium oder durch)** **23,15**

**Surf & turf Rinderlendensteak und Garnelen** vom Grill  
mit Potato Wedges, Sauerrahm-Dip und einem kleinen  
Gärtnersalat **27,35**

---

Frisch aus der **Fisch**zucht Baumgartner Freising.

**In Tomaten-Limettenbutter gebratenes  
Bachsaiblingsfilet auf Blattspinat und  
Petersilienkartoffeln** **18,85**

**Zanderfilet auf Gemüse-Kartoffel-Chorizogröstl** **21,35**  
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,  
5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

# Was ohne Fleisch

<i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salat</i>	7,85
<i>Mit Tomaten und Olivenöl gebratene Steinpilzmaultaschen, dazu Beilagensalat</i>	11,35
<i>Frische Champignons in Kräuterrahm mit Semmelknödel</i>	9,35
<i>Käsespätzle (mit 3erlei Käse) Salat und Röstzwiebeln</i>	9,85
<i>Mozzarella &amp; Mango mit kleinem Salatbouquet und fruchtigem Dressing</i>	11,85
<i>Auch wunderbar als Vorspeise geeignet</i>	<i>klein</i> 7,75

## Genuss für 2 und mehr...

„Königlich“

**Bay'risches Pfandl, "Ludwig II"** 39,80

*Ofenfrische Bauernente, Krustenbraten, Lendchen  
Nürnberger (2) dazu gibt's dreierlei Saucen,  
Röstkartoffeln, Knödeln (5), Sauerkraut, Blaukraut,  
Reiberdatschi und Apfelmus  
(Schwammerlsauce, Entensauce, Bratensauce)*

**Lankesberger-Grillplatte** 39,80

*Ochsen- und Schweinelendchen, Putensteak,  
Cevapcici, Grillwürstel (6), kl. Schnitzel mit dreierlei  
Saucen, Ofenkartoffel, Pommes, Reis, Grilltomate und  
Buttergemüse (Schwammerlsauce, Pfeffersauce, Bratensauce)*

**Zubereitungszeit mindestens 25 Minuten**

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,  
5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

# Dessert

<b>Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</b> (natürlich hausgemacht)	<b>6,75</b>
<b>Marillenpalatschinken gefüllt</b> (mit Aprikosenmark gefüllter Pfannkuchen, natürlich hausgemacht!)	<b>6,75</b>
<b>Gemischtes Eis</b> Kugel Eis (Vanille, Erdbeer, Schokolade) 1,50    Sahne 0,75	<b>4,50</b>
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	<b>5,25</b>
<b>Crème brûlée mit Fruchtsauce,</b> <b>Sorbet und Sahne</b>	<b>klein 4,95</b> <b>groß 7,65</b>

## **Der Eismarillenknödel**

*Das Original der Firma Tichy aus Wien mit Nusskrokant  
mit Vanillesauce*

**1 Knödel 6,25    2 Knödeln 9,45**

## **Frischer Kaiserschmarrn mit Apfelmus**

*natürlich hausgemacht, mit Rum flambiert*

**9,45**

*Zubereitungsdauer ca. 25- 35 min.*

*Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die  
Zubereitungszeit bei sehr gutem Geschäft verlängert.*

---

*Sehr geehrte Gäste,  
wir versuchen, soweit es möglich ist, frische  
Qualitätsprodukte aus der Region und Bayern zu verwenden.*

---