



Aus'm Suppentopf / Soups

Pfannkuchensuppe (G)

Kräftige Fleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch 6,90 €
clear meat soup with stripes of pancakes and chives

Gaumendratzerl und Brotzeiten / cold and small dishes

Frische Butterbrez'n (A)

pretzel 3,20 €

Handkäs' „Jo“ mit Musik (G)

milder Harzer Käse mit Kümmel in Zwiebel-Essig-Marinade 10,90 €
Harzer Cheese with onion-vinegar-sauce

Frisches Rindertatar, (A,C,D,J)

angemacht mit seinen klassischen Zutaten Brotzeit: 11,90 €
Fresh beef tatar with it's classical ingrediants Hauptspeise: 17,90 €

Bayerischer Wurstsalat (A,2,8,9,10)

sauer angemacht mit Landbrot 13,90 €
Bavanrian sausage salad

Hausgemachter Obazda (A,G)

mit frischer Brez'n 13,90 €
Obatzda with pretzel

Hausgemachtes Würzfleisch (A,G,J)

Homemade ragout fin, topped with cheese Brotzeit: 8,90 €
Hauptspeise: 14,90 €

Fitness – Salat „Low Carb“ (G)

Zwei handvoll Blattsalatemix mit Kirschtomaten, Gurken, 19,90 €
 Champignons und gebratenen Rinderfiletstreifen
Mixed Salat with fried beef stripes

A was Guet's – für den größeren Hunger / Main Dishes

Unser Wirtshausschnitzel mit fluffiger Panade - schwimmend ausgebacken ...

Pork escalope with....

... „Wiener Art“ mit Blattsalatemix und Kartoffelsalat (A,C,J) 17,90 €

... *side salad and potatosalad*

... „Försterin“ mit Rahmchampignons und Fritten (A,C,G,J) 18,90 €

... *mushrooms and french fries*

... „Feinschmecker“ mit Würzfleisch belegt, dazu Salat und Fritten (A,C,G,J) 22,90 €

... *ragout fin, salad and french fries*

Bayerischer Leberkäs' , mit süßem Senf, Setzei und Kartoffelsalat (C,J) <i>Bavarian meatloaf with sweet mustard, fried egg and potatosalat</i>	15,90 €
Holzfüllersteak (Rostbrätel), gewürzt mit reichlich geschrotetem Pfeffer (C,J) mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat <i>Pork neck steak with fried onions and potatosalad</i>	16,90 €
„Pulled Haxe“ - der Hofbräu Burger (A,G,C,F,I,J,2) im Kartoffelbun mit Krautsalat, Schmorzwiebeln, BBQ-Schmand und Fritten <i>Pulled pork Burger with cabbagesalat, fried onions, BBQ-Sourcream and french fries</i>	17,90 €
Mutzbraten „Jo“ (J) klassisch im Majoranmantel, im Biersafterl, mit Hausmachersenf, Schlachtekraut und Brez'nknödel <i>Roast Pork with marjoram, with Sauerkraut and Pretzeldumplings</i>	18,90 €
Gesimmerter Schwarzbiergulasch vom Weideochsen (2) mit Krautsalat und handgemachten Kartoffelrösti <i>Beef Goulash with darkbeersauce, cabbagesalat and Pretzeldumplings</i>	19,90 €

Vegetarisches & Veganes / Vegetarian & Vegan

Rahmpilze (A,C,G) mit Brez'nknödeln <i>Cream Mushrooms with Pretzeldumplings</i>	14,90 €
Gemüseurri „Jo“ (F,H,I,K) Veganes Curry mit Mango, Süßkartoffeln, Karotten und Paprika, mit Kokosmilch verfeinert <i>Curry with Mango, Sweet Potato, Carrots and Pepper, refined with coconutmilk</i>	13,90 €
Chili sin Carne (F) Vegane Variante des Klassikers „Chili con Carne“ mit Kidneybohnen und Mais <i>The vegant Variation from Chili con Carne – with kidneybeans and and corn</i>	13,90 €

Was Siass (Desserts)

Rote Grütze mit Vanillesauce <i>Red Fruit Jelly with Vanillasauce</i>	5,90 €
Lauwarmes Schokoküchlein mit halbflüssigem Kern und Vanilleeis (A,C,F,G) <i>Lukewarm Chocolate Cake with Vanilla Icecream</i>	7,50 €

A g'scheide Mass (Biere vom Fass) / Draft Beer

	0,5 l	1,0 l
Hofbräu Original	5,20 €	10,20 €
Hofbräu Dunkel	5,20 €	10,20 €
Hofbräu Münchner Weisse	5,20 €	10,20 €
Radler / Dunkles Radler	5,20 €	10,20 €
Russ'n (Hefe mit Zitronenlimo)	5,20 €	10,20 €

A Flascherl (Biere aus der Flasche) / Bottled BeerRad

Hofbräu Hell alkoholfrei	5,20 €
Hofbräu Weisse alkoholfrei	5,20 €
Hofbräu Schwarze Weisse	5,20 €
Hofbräu Weisse Kristall	5,20 €

Was für'n Duaschd (Alkoholfreies) / Non-Alcohlics

Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola Zero, Mezzo Mix	je	0,33 l	4,00 €	
Thomas Henry: Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger	je	0,2 l	3,90 €	
Säfte von Granini nach Angebot		0,3 l	4,00 €	0,5 l 5,50 €
Eistee Zitrone		0,3 l	4,00 €	
Tafelwasser sprudel oder still	0,3 l	2,00 €	0,5 l 3,50 €	1,0 l 6,50 €
Selters Mineralwasser medium		0,75 l	6,90 €	

Was Prickelndes (Prosecco, Mischgetränke, Longdrinks)

Prosecco Vino Spumante	0,1 l 6,00 €	0,75 l 39,00 €
Aperol Spritz	0,25 l 7,50 €	
Limoncello Spritz	0,25 l 7,50 €	
Wildberry Lillet	0,25 l 7,50 €	
Alpenkracher (Williamsbirne, Hendrick's Gin, Almdudler)	0,3 l 8,50 €	
Hendrick's Gin & Tonic (der mit der Gurke)	0,25 l 8,90 €	
Moscow Mule (Vodka, Limette, Spicy Ginger)	0,25 l 8,90 €	
Cuba Libre deluxe (Havana Club 7 Jahre, Limette, Cola)	0,25 l 8,90 €	

Weine nach Angebot

Spirituosen	2 cl	4 cl
Williamsbirne	2,50 €	4,50 €
Marille	2,50 €	4,50 €
Haselnuss	2,50 €	4,50 €
Enzian	2,50 €	4,50 €
Linie Aquavit	3,00 €	5,50 €
Ramazotti	3,00 €	5,50 €
Jägermeister	3,00 €	5,50 €
Wodka	3,00 €	5,50 €
Scheibels Alte Moor Birne	4,00 €	7,50 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,00 €
Cappuccino	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Espresso	2,90 €
Espresso doppelt	4,00 €
Espresso Machiato	4,30 €
Glas Eilles Tee (Darjeeling, Kräuter, Grüner Tee, Pfefferminztee)	4,00 €

Allergene: (A) Gluten, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch(produkte)
(H) Schalenfrüchte, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesam, (L) Sulfite, (M) Lupine, (N) Weichtiere
Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff(en), (2) mit Antioxidantien, (3) chininhaltig, (4) mit Süßungsmitteln,
(5) enthält eine Phenylalaninquelle, (6) mit Säuerungsmitteln, (7) koffeinhaltig,
(8) mit Konservierungsstoff, (9) mit Verdickungsmittel, (10) mit Stabilisator

Wir übernehmen keine Garantie, dass auf Seiten unserer Vorlieferanten / Produzenten bei der Verarbeitung / Herstellung von Produkten nicht vermeidbare Kontamination mit allergenen Bestandteilen stattfinden.