



HOFBRÄU  
AM JOHANNISTOR  
— JENA —

# *Speisekarte*



*An Guadn!*

Das Hofbräu am Johannistor für dein Handy.

Mit Reservierung, Speisekarte, Gutscheinen,  
Events und vielem mehr.



## *Zusatzstoffe und Allergene*

---

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.**



HOFBRÄU  
AM JOHANNISTOR  
— JENA —

## *Ein herzliches Willkommen!*

Liebe Gäste,

wir sagen Servus und möchten Sie in diesen historischen Gemäuern im Hofbräu am Johannistor an der alten Stadtmauer in Jena begrüßen. Sollten Sie Fragen, Wünsche oder Anregungen haben, bitte lassen Sie es uns wissen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und eine schöne Zeit bei uns.

Ihr HB-Team





## **Ausm Suppentopf** (Suppen) **From Our Stockpot** (Soups)

---

**Frittatensuppe** <sup>(A, G)</sup> **6,90 €**  
kräftige Fleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch  
*clear meat soup with stripes of pancakes and chives*

**Leberknödelsuppe** **7,90 €**  
Dampfige Rindssuppe mit Leberknödel, Gemüseeinlage und frischem Schnittlauch  
*clear beef soup with liver dumplings, vegetables and chives*



## **Gaumendratzerl und Brotzeiten** (als Vorspeise portioniert) **Palate Teasers and Snacks** (Starters)

---

**Frische Butterbrezn** **3,20 €**  
*butter pretzel*

**Handkäs „Jo“ mit Musik** <sup>(G)</sup> **6,90 €**  
milder Harzer Käse mit Kümmel in Zwiebel-Essig-Marinade  
*Harzer Cheese with onion-vinegar-sauce*



**Zwei Weißwürste** <sup>(A, G, J)</sup> **8,90 €**  
mit süßem Senf und Butterbrezn  
*Two white sausages with sweet mustard and pretzel*

**Strammer Max'l** <sup>(A, C)</sup> **8,90 €**  
Scheibe vom Landbrot, belegt mit Südtiroler Schinkenspeck und Setzei, dazu sauer Eingelegtes  
*Slice of bread with South-Tyrolean bacon and fried egg*

**Frisch gewolfter Hackepeter** <sup>(C)</sup> **9,90 €**  
mit Eigelb und sauer Eingelegtem  
*Fresh minced meat with egg yolk*

**Frisches Rindertatar** <sup>(A, C, D, J)</sup> **Vorspeise: 11,90 €**  
angemacht mit seinen klassischen Zutaten  
*Fresh beef tatar with it's classical ingrediants*  
**Hauptspeise: 17,90 €**

**Hausgemachter Wurstsalat** <sup>(A, 2, 8, 9, 10)</sup> **8,90 €**  
sauer angemacht mit Landbrot  
*Homemade sausage salad*

**Hausgemachter Obazda** <sup>(A, G)</sup> **Vorspeise: 8,90 €**  
mit frischer Butterbrezn  
*Obatzda with butter pretzel*



**Hausgemachtes Würzfleisch** <sup>(A, G, J)</sup>  
*Homemade ragout fin, topped with cheese*

**Vorspeise: 8,90 €**  
**Hauptspeise: 14,90 €**

**Hofbräubrettl „Jo“ für 2 Personen** <sup>(A, C, G)</sup>

- ideal als Vorspeise für drei bis vier Personen -  
- perfect as a starter for three to four person -

Hackepeter, Obazda, Pfefferbeißer, Südtiroler Schinkenspeck, Harzer Käse  
und sauer Eingelegtes, dazu Brez'n und Landbrot

*Variation with thin South-Tyrolean bacon, sausages, minced meat and Obazda*

**24,90 €**  
für 1 Person: 16,90 €

**Fitness – Salat „Low Carb“** <sup>(G)</sup>



Zwei handvoll Blattsalatemix mit Kirschtomaten, Gurken und Champignons  
*mixed Salad*

**11,90 €**

... mit knusprigen Backhendlstreifen

... *with crispy stripes of chicken*

**17,90 €**



**Was Gscheids** *(Hauptgerichte)*

**Hearty Fare** *(Main Courses)*

---

**Unser Wirtshausschnitzel mit fluffiger Panade**

schwimmend ausgebacken ...

Pork escalope with...

**„Wiener Art“**

mit Blattsalatemix und Kartoffelsalat <sup>(A, C, J)</sup>  
*side salad and potatosalat*

**17,90 €**

**„Hofbräu“**

mit Schmorzwiebeln, zwei Setzeiern und Kartoffelstampf <sup>(A, C, J)</sup>  
*fried onions, two fried eggs and mashed potatoes*

**18,50 €**

**„Försterin“**

mit Rahmpilzen und Fritten <sup>(A, C, G, J)</sup>  
*cream mushrooms and french fries*

**18,90 €**

**„Feinschmecker“**

mit Würzfleisch belegt, dazu Salat und Fritten <sup>(A, C, G, J)</sup>  
*ragout fin, salad and french fries*

**22,90 €**

**Auf Wunsch extra Setzei für Ihr Schnitzel**

**2,00 €**

**Bayerischer Leberkäs** <sup>(C, J)</sup>

mit süßem Senf, Setzei und Kartoffelsalat

*Bavarian meatloaf with sweet mustard, fried egg and potatosalat*

**15,90 €**

**Pulled Duck Burger „Asia Style“** <sup>(A, F, K)</sup>

gerupftes Entenfleisch, asiatisch mariniert, mit Krautsalat im Kartoffelbun, dazu Fritten

*Pulled Duck Burger „Asia Style“ with cabbagesalat and french fries*

**16,90 €**

**Backhend'l „Wiener Art“** <sup>(A, C, J)</sup>

mit Blattsalatemix und Kartoffelsalat



*baked chicken with small salad and potatosalat*

**17,90 €**

<b>Holzfallersteak – Thüringer Rostbrätel</b> <sup>(C, J)</sup> mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat <i>Pork neck steak with fried onions and potatosalad</i>	<b>16,90 €</b>
<b>„Pulled Haxe“ – der Hofbräu Burger</b> <sup>(A, C, F, G, I, J, 2)</sup> im Kartoffelbun mit Krautsalat, Schmorzwiebeln, und Fritten <i>Pulled pork Burger with cabbagesalad, fried onions and french fries</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Krusty Burger aus 100 % Rind</b> <sup>(A, C, F, G, I, J)</sup> krosses Patty, ca. 200 g, getoppt mit hausgemachter Speckmarmelade und Bergkäse, dazu Fritten <i>Beef Burger with Baconjam, Cheese and french fries</i>	<b>19,90 €</b>
<b>Resche Schweinshaxe</b> (verfügbar ab 17 Uhr – available from 5 pm) <sup>(J)</sup> im Biersafterl mit Schlachtekraut und Landbrot <i>Knuckle of Pork with Sauerkraut and bread</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Mutzbraten „Jo“</b> <sup>(A, J)</sup> klassisch im Majoranmantel mit Schlachtekraut und hausgemachten Brez'nknödel <i>Roast Pork with marjoram, with Sauerkraut and Pretzeldumplings</i>	<b>19,90 €</b>
<b>Gesimmerter Schwarzbiergulasch vom Weideochsen</b> <sup>(A, G, I, J)</sup> mit Kirschkohl und hausgemachten Kartoffelstampf <i>Beef Goulash with red cabbage and mashed pototos</i>	<b>21,90 €</b>
<b>Butterzarter Rinderbraten</b> <sup>(A, G, I, J)</sup> mit Kirschkohl und hausgemachten Kartoffelstampf <i>braised beef with red cabbage and mashed pototos</i>	<b>21,90 €</b>



## **Einfach was Guads** (Vegetarisches & Veganes) **Simply Delectable** (Vegan and Vegetarian Dishes)

<b>Rahmschwammerl</b> <sup>(A, C, G)</sup> mit hausgemachten Brezknödeln <i>Cream Mushrooms with handmade Pretzeldumplings</i>		<b>14,90 €</b>
<b>Gemüse-Curry „Jo“</b> <sup>(F, H, I, K)</sup> veganes Curry mit Mango, Süßkartoffeln, Karotten und Paprika, mit Kokosmilch verfeinert <i>Curry with Mango, Sweet Potato, Carrots and Pepper, refined with coconutmilk</i>		<b>14,90 €</b>

*Immer Samstags bei Wind & Wetter bis 15:00 Uhr*

**Bayerisches Weißwurstfrühstück**

*Zwei Weißwürste, Brezn, süßer Senf & ein Bier nach Wahl (0,3 l) vom Faß*

**9,90 €**



## Was Siass (Nachspeisen)

### Something Sweet (Desserts)

#### **Rote Grütze**

mit Vanilleeis

*Red Fruit Jelly with Vanilla Icecream*



**5,90 €**

#### **Lauwarmes Schokoküchlein** (A, C, F, G)

mit halbfliüssigem Kern und Vanilleeis

*Lukewarm Chocolate Cake with Vanilla Icecream*



**7,90 €**

#### **Fluffiger Kaiserschmarrn** (A, C, G, 6)

ohne Rosinen – mit Apfelmus

*Browned Omelette with mashed apples*



**Dessert: 7,90 €**  
**Hauptspeise: 11,90 €**



## Was Warms (Heißgetränke)

### Keep It Warm (Hot Drinks)

**Tasse Kaffee**

**3,00 €**

**Cappuccino**

**4,50 €**

**Milchkaffee**

**4,50 €**

**Espresso**

**2,90 €**

**Espresso doppelt**

**4,00 €**

**Espresso Macchiato**

**4,30 €**

**Glas Eilles Tee**

**4,00 €**

**Darjeeling, Kräuter, Grüner Tee, Pfefferminztee**



# Unsere Hofbräu-Biere

---

## Hofbräu Original

### *Münchmer 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 bei 0,3 % Alkohol 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 Kristall Weisse

### *Kristallklares Weizenbier*

Prickelnd, belebend – die kristallklare Erfrischung! Die belebende, perlende Hofbräu Kristall Weisse mit strohgelber Farbe und reinweißer Schaumkrone, ist die gefilterte Alternative - ein kristallklares Weizenbier mit vollem, typischen Weißbiergeschmack. Bei einem Alkoholgehalt von 5,4 % besticht das zitrusfruchtige Bukett. In Erinnerung bleibt ein fruchtig und mild-herber Ausklang.

## 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 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

### Münchmer Bockbier

Malzaromatisch, vollmundig – ein exklusives Starkbier! Der untergärige Hofbräu Maibock mit einem Alkoholgehalt von 7,2% Vol. ist bernsteinfarben mit einem cremigem, rohweißem 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

### Münchmer 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 frucht aromatisch. Sein Geschmack entfaltet sich frisch, spritzig und mit einem subtilherben Ausklang. Die Alternative zum Weißbier!

## Hofbräu Oktoberfestbier

### Münchmer 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

### Münchmer 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 vom Fass)

### Tasty Brews (Beer)

	0,5L	1,0L
Hofbräu Original <sup>(A)</sup>	5,20 €	10,20 €
Hofbräu Dunkel <sup>(A)</sup>	5,20 €	10,20 €
Hofbräu Münchner Weisse <sup>(A)</sup>	5,20 €	10,20 €
Radler / Dunkles Radler <sup>(A)</sup>	5,20 €	10,20 €
Weißbier-Radler – Russ'n <sup>(A)</sup>	5,20 €	10,20 €

## A Flascherl (Bier aus der Flasche)

### Beer by the Bottle

	0,5L
Hofbräu Alkoholfrei <sup>(A)</sup>	5,20 €
Hofbräu Weisse Alkoholfrei <sup>(A)</sup>	5,20 €
Hofbräu Schwarze Weisse <sup>(A)</sup>	5,20 €
Hofbräu Weisse Kristall <sup>(A)</sup>	5,20 €

Erleben Sie, wie unsere Biere gebraut und abgefüllt werden!

Infos zur Brauereiführung unter [www.hofbraeu-muenchen.de](http://www.hofbraeu-muenchen.de).



## Was fürn Duaschd (Alkoholfreies)

### Thirst-Quenchers (Nonalcoholic)

	0,2L	0,33L	
<i>Coca-Cola</i> <sup>(1, 4, 6, 7)</sup> , <i>Fanta</i> <sup>(1, 2, 6)</sup> , <i>Sprite</i> <sup>(6)</sup> , <i>Coca-Cola Zero</i> <sup>(1, 7)</sup> , <i>Mezzo Mix</i> <sup>(1, 4, 6, 7)</sup>			<b>4,00 €</b>
<i>Thomas Henry:</i> <i>Tonic</i> <sup>(3)</sup> , <i>Bitter Lemon</i> , <i>Ginger Ale</i> <sup>(3)</sup> , <i>Spicy Ginger</i>	<b>3,90 €</b>		
	0,3L	0,5L	1,0L
<i>Säfte von Granini nach Angebot</i>	<b>4,00 €</b>	<b>5,50 €</b>	
<i>Eistee Zitrone</i> <sup>(2, 6, 7)</sup>	<b>4,00 €</b>		
<i>Hausgemachte Waldbeerenlimo spritzig oder still</i>	<b>4,50 €</b>		
<i>Tafelwasser sprudel oder still</i>	<b>2,00 €</b>	<b>3,50 €</b>	<b>6,50 €</b>
			0,75L
<i>Selters Mineralwasser medium</i>			<b>6,90 €</b>



## Weine

### Wines

	0,2L	0,75L	1,0L
<i>„Muschelkalk“ WG Dr. Hage</i> trocken, Saale-Unstrut	<b>6,50 €</b>		<b>29,90 €</b>
<i>Grauburgunder, WG Diedert</i> trocken, Rheinhessen	<b>6,50 €</b>		<b>29,90 €</b>
<i>Sauvignon Blanc, Brancott Estate</i> trocken, Neuseeland	<b>7,50 €</b>	<b>27,90</b>	
<i>Spätburgunder, WG Lergenmüller</i> trocken, Pfalz	<b>6,50 €</b>		<b>29,90 €</b>
<i>Dornfelder, WG Lergenmüller</i> halbtrocken, Pfalz	<b>6,50 €</b>		<b>29,90 €</b>
	0,2L	0,5L	1,0L
<i>Weinschorle</i>	<b>5,00 €</b>	<b>8,50 €</b>	<b>14,90 €</b>

## Zusatzstoffe

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



## *Was Prickelnds* (Sekt, Mischgetränke, Longdrinks)

### *Something Fizzy*

(Sparkling Wines and Mixed Drinks)

	0,1L	0,75L
<i>Prosecco Vino Spumante</i>	6,00 €	39,00 €
	0,25L	0,3L
<i>Aperol Spritz</i> <sup>(1)</sup>	7,50 €	
<i>Limoncello Spritz</i>	7,50 €	
<i>Wildberry Lillet</i>	7,50 €	
<i>Alpenkracher</i>		8,50 €
Williamsbirne, Hendrick's Gin, Almdudler		
<i>Hendrick's Gin &amp; Tonic</i> <sup>(3)</sup>	9,50 €	
der mit der Gurke		
<i>Moscow Mule</i>	9,50 €	
Vodka, Limette, Spicy Ginger		
<i>Cuba Libre deluxe</i> <sup>(1, 4, 6, 7)</sup>	9,50 €	
Havana Club 7 Jahre, Limette, Cola		



## *A Schnapslerl* (Spirituosen)

### *Have a Shot* (Spirits)

	2CL	4CL
<i>Williamsbirne</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Marille</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Haselnuss</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Enzian</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Linie Aquavit</i>	3,00 €	5,50 €
<i>Ramazzotti</i>	3,00 €	5,50 €
<i>Jägermeister</i>	3,00 €	5,50 €
<i>Wodka</i>	3,00 €	5,50 €
<i>Scheibels Alte Moor Birne</i>	5,00 €	9,50 €





**HOFBRÄU**  
**AM JOHANNISTOR**  
— JENA —

Bei uns ist Kartenzahlung erwünscht.  
Wir akzeptieren EC-, Visa-, Master-Karte und American Express.

Hofbräu am Johannistor · Johannisplatz 29 · 07743 Jena  
E-Mail: [info@hofbraeu-am-johannistor.de](mailto:info@hofbraeu-am-johannistor.de)  
[www.hofbraeu-am-johannistor.de](http://www.hofbraeu-am-johannistor.de)