



**Hofbrauhaus-Keller**

Sehr geehrte Gäste,  
leider mussten wir in der  
momentanen unberechenbaren  
Coronazeit die Speisekarte etwas  
verkleinern.

## Brotzeit

**Bayrischer Wurstsalat** „feine Lioner“(4,6,7) **8,50**  
mit Zwiebeln und **1 Breze**

**Schweizer Wurstsalat**„feine Lioner“, Emmentaler und **9,50**  
Zwiebeln (4,6,7) **mit 1 Breze**

**Port. Pommes, oder Spätzle** **4,00**

Brez'n **1,50**

Portion Butter **1,00**

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

## Suppen

<b>Frittatensuppe</b> (Pfannkuchenstreifen)	<b>4,50</b>
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Sauerrahm, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	<b>5,50</b>

## Salate

<b>Beilagensalat</b>	<b>4,50</b>
<b>Kartoffelsalat</b>	<b>4,50</b>
<b>Speckkrautsalat</b>	<b>4,50</b>
<b>Gemischter Salat klein</b>	<b>7,00</b>
<b>Gemischter Salat groß</b>	<b>9,50</b>
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> Knackiger Blattsalat mit rausgebackenen panierten Hendlstreifen	<b>16,00</b>

## Für unsere kleinen Gäste

Preise gelten nur für Kinder zw. 5 und 8 Jahre

Kinder unter 5 Jahren essen bei uns,  
Spätzle oder Knödeln mit Sauce und Pommes gratis

Ein Kindergetränk 0,2l gibt's bis 8 Jahre für 1,50

*Pumucklschnitzel mit Pommes	4,00
*Kinder-Burger mit Pommes	4,00

*Spätzle <u>oder</u> Kartoffelknödel(wenn vorhanden) mit Sauce	2,50
*Portion Pommes	2,50

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

## Hofbauhaus Keller Klassiker

<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein		<b>14,50</b>
<b>Cordon bleu</b> (vom Schwein) .....serviert mit Preiselbeeren, Kartoffelsalat, Pommes, Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln dazu Salat		<b>17,50</b>
<b>Sauerbraten</b> zart und saftig <b>mit pfiffigem Soßerl,</b> <b>11,00</b> <b>Blaukraut und Kartoffelknödeln</b>	klein	<b>17,00</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b> von der oberbayr. Ochsenlende <b>in kräftiger</b> <b>Rotweinsauce, geschmolzenen Zwiebeln, Bohnen und</b> <b>Rösterdäpfel</b>		<b>23,50</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)	klein <b>9,50</b>	<b>15,00</b>
<b>Lankesberger Kalbsrahmgulasch</b> mager und zart <b>mit hausgemachten Spätzle und Salat</b>	klein <b>10,50</b>	groß <b>16,50</b>
<b>HB-Cheeseburger</b> (180g pures Rindfleisch) mit kräftiger Spezial Cocktailsauce, Zwiebeln und Pommes und Salat		<b>12,00</b>
<b>Steirisches Backhendl von der Bauernhendl-Brust</b> <b>mit Salzkartoffeln und Salat</b>		<b>14,50</b>

**Pfeffergeschnetzeltes vom Hüftsteak mit  
10,50  
frischem Gemüse und Bratkartoffeln**

klein

**16,00**

**Hüftsteak vom niederbayerische Weideochsen mit  
19,50  
Kräuterbutter, Pommes und Salat**

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

## **Was ohne Fleisch**

**Käsespätzle(mit 3erlei Käse) Salat und Röstzwiebel** **12,00**

Frische Champignons in  
Kräuterrahm mit Semmelknödel **10,00**

**Thaicurry mit gebratenem Gemüse mit Duftreis** **14,50**



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

**In Tomaten, Oliven und Kapern gebratenes  
Bachsaiblingsfilet auf Blattspinat  
und Petersilienkartoffeln** **22,50**

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

---

## **Dessert**

**Wiener Apfelstrudel mit  
Vanilleeis und Sahne** (natürlich hausgemacht) **6,50**

**Marillenpalatschinken gefüllt** **6,50**  
(Mit Aprikosenmark gefüllter Pfannkuchen) (natürlich  
hausgemacht)

**Gemischtes Eis** **4,50**  
Kugel Eis (Vanille,Erdbeer,Schokolade) 1,30 Sahne  
0,75

**Gemischtes Eis mit Sahne** **5,50**

**Creme brulée** mit Fruchtsauce,  
Sorbet und Sahne **7,00**

**Frischer Kaiserschmarrn  
mit Apfelmus 9,50**  
(natürlich hausgemacht mit Rum flambiert)

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.**

---

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