



## Herzlich willkommen im Hofbrauhaus Keller

**Eines vorweg:** Sie möchten feiern und Ihr Fest soll ein besonderer Tag werden? Dann sind Sie bei uns richtig! Der Saal vom Hofbrauhaus Keller ist in Größe und Ausstattung einmalig in Freising. Der große Festsaal bietet Platz für bis zu 130 Personen. Auf Wunsch kann der Saal auch unterteilt werden. So entstehen zwei kleine Säle für bis zu maximal 60 Personen. Ein weiteres, etwas kleineres Nebenzimmer bietet ca. 30 Personen Platz. Genießen Sie in stilvoller Romantik und mit bayerischem Charme üppige Büffets oder reichhaltige Brotzeiten, exklusive Menüs oder traditionelle Hausmannskost, feine Biere und erlesene Weine. Ihre Veranstaltung ist bei uns in professionellen Händen. Individuelle Wünsche berücksichtigen wir bei Ihrer Planung selbstverständlich gerne. Lassen Sie sich früh genug beraten, rufen Sie uns an oder sprechen Sie uns jederzeit gerne auf Ihr Vorhaben an. Egal ob Traumhochzeit, Familien- oder Vereinsfeier, Sommer- und Grillfest, Firmung, Kommunion, Taufe, Tagung oder ähnliches: **wir freuen uns auf Sie!**

### Allgemeine Allergen-Informationen:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitrit-Pökelsalz  
Für Beilagenänderungen dürfen wir Euro 3,00 in Rechnung stellen.

Gerne servieren wir Ihnen (mit wenigen kleinen Ausnahmen)  
auch 1/2 Portionen!



## BROTZEITEN

1 Stück frische Weißwurst aus der Qualitätsmetzgerei Magnus Bauch, München mit Hendlmaier's süßem Hausmachersenf (6)	3,40
1 Brez'n	1,70
1 Paar Wiener mit 1 Stck. Brot (6,7)	5,90
6 Nürnberger Rostbratwürstl mit Bratensauce, Sauerkraut und 1 Brot oder 1 Brez'n (2)	11,00
9 Nürnberger Rostbratwürstl mit Bratensauce, Sauerkraut und 1 Brot oder 1 Brez'n (2)	14,50
Bayrischer Wurstsalat „feine Lyoner“ mit Zwiebeln und 1 Stck. Brot oder 1 Brez'n (4,6,7)	12,20
Schweizer Wurstsalat „feine Lyoner & Emmentaler“ mit Zwiebeln und 1 Stck. Brot od. 1 Brez'n (4,6,7)	13,30
Portion Pommes, Spätzle oder Knödel mit Sauce	5,00

## Brotzeitbrettln gerne auf Vorbestellung

Brot (Bauernbrot oder Baguette)	1,40
Brez'n	1,70
Portion Butter	1,20
Brotkorb gemischt	5,20
extra Preiselbeeren und/oder extra Käse (kl. Portion Bergkäse oder kl. Portion Emmentaler) – wie vorhanden	je 2,20
extra Sahnemeerrettich und/oder extra frischer Kren oder extra Zwiebeln	je 2,20



## SUPPEN & VORSPEISEN

Leberspätzlesuppe	6,40
Frittatensuppe (Pfannkuchenstreifen)	5,50
<b>Kl. Portion Rauchlachs*</b> mit Reibedatschi, Sahnemeerrettich und kleinem Salat	
	* als Vorspeise 10,90
	* als Hauptgang 17,30

## SALATE

Beilagensalat	5,50
Kartoffelsalat	5,50
Speckkrautsalat	5,50
Gemischter Salat klein	8,40
Gemischter Salat groß	11,80
<b>„Pipi Hendi Salat“</b> Bunter Salatmix mit Blattsalat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und pikant gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen	17,50
* auf Wunsch mit extra Kürbiskernöl	2,00
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> mit Balsmicodressing Knackiger Blattsalat mit rausgebackenen panierten Hendlstreifen	17,90
*auf Wunsch extra Kürbiskernöl	2,00

Sehr geehrte Gäste, der kleine Salat zu den Gerichten  
Ist eine kleine Beigabe, kein großer Beilagensalat.

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kindergetränk 0,2l gibt's bis 8 Jahre gibt's für nur	1,80
<b>Pumucklschnitzel</b> Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	7,30
<b>Kinder-Burger</b> mit Pommes	7,30
<b>1 Knödel</b> mit Sauce	1,70
<b>Spätzle <u>oder</u> 2 Knödel</b> mit Sauce (1 Kartoffel- und 1 Semmelknödel)	3,40
<b>Portion Pommes</b>	3,30
<b>1 Paar Wiener Würstel</b> mit Kartoffelsalat	4,50
<b>3 Stück Nürnberger Rostbratwürstel</b> mit Pommes	5,60
<b>4 Stück Backhendelstreifen</b> mit Pommes oder kl. Salat	7,30

## Frischer Fisch aus der Fischzucht Baumgartner Freising


<b>Bachsablingsfilet</b> in Tomaten, Oliven u. Kapern gebraten auf Blattspinat, serviert mit Petersilienkartoffeln	26,20
--	-------

## Extras & „on top“

Preiselbeeren 2,20	Sahnemeerrettich 2,20	Blaukraut 5,00
Reibedatschi 5,00	frischer Kren 2,20	Pürree 5,00
Käse 2,20	Bratkartoffeln 5,00	Sauerkraut 5,00
Spätzle 5,00	Pommes 5,00	Country potatoes 5,00
Salzkartoffeln 5,00	Reis 5,00	1 Knödel extra 2,50
2 Knödel extra 5,00	Senf, Ketchup, Mayo 0,60	Kräuterbutter 1,70



## Was ohne Fleisch

<b>Frische Champignons</b> mit Semmelknödel, in Kräuterrahm, serviert mit kl. Salat	14,80
<b>Käsespätzle</b> (mit 3erlei Käse) kl. Salat und Röstzwiebeln	14,80
<b>Thaicurry</b> mit gebratenem Gemüse mit Duftreis 	17,50
<b>Mit Tomaten und Olivenöl gebratene Steinpilzravioli,</b> dazu gibt's einen Beilagensalat	18,70

## Hofbrauhaus Keller – Klassiker

<b>Sauerbraten</b> „zart und saftig“ mit Kartoffelknödeln, Blaukraut und pffiffigem Soßerl	groß 21,70 klein 14,50
<b>Original bayrischer Krustenbraten</b> mit Dunkelbiersauce, Mischknödeln (1 Kartoffel- und 1 Semmelknödel) serviert mit Speckkrautsalat (2,5)	groß 16,90 klein 11,50
<b>Gebratener Kalbstafelspitz</b> „zart und saftig“ mit Bratenjus, Speckbohnen und Bratkartoffeln	groß 22,00 klein 15,40
<b>Schweinelendchen-Pfandl mit Speckkrusterl,</b> serviert mit Spätzle, Schwammerlsauce und kl. Salat (In der Region Freising ist die Lende vom Schweinelachs u. nicht vom Filet)	groß 18,70 klein 12,80
<b>Lankesberger Kalbsrahmgulasch</b> „mager und zart“ mit hausgemachten Spätzle und kl. Salat	groß 22,00 klein 15,40
<b>Grillteller mit Pommes pikanter Sauce und Salat</b> (kl. Putensteak, kl. Hüftsteak, kl. Wiener Schnitzel, Rostbratwürste, Grillwürstel und Cevapcici)	22,00
<b>Pfeffergeschnetzeltes</b> „vom Oberländer Weideochsen“ serviert mit Röstkartoffeln und frischem Gemüse	groß 19,90 klein 13,00

Sehr geehrte Gäste, in der Küche vom Hofbrauhaus Keller versuchen wir ständig und soweit es möglich ist, frische und heimische Qualitätsprodukte aus unserer Region bzw. aus Bayern zu verwenden.



## Schnitzel und Gebackenes

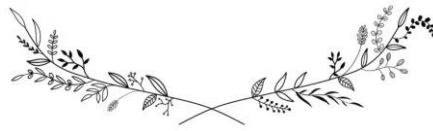
...die mit \* markierten Essen servieren wir wahlweise mit Kartoffelsalat, Pommes, Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln, dazu gibt's Preiselbeeren und einen kleinen Salat | extra Schwammerlsauce zum Schnitzel 2,50

Wiener Schnitzel vom Schwein *	16,90
Wiener Schnitzel vom Milchkalb *	23,50
Wiener Schnitzel vom Bauernhendl *	17,70
Cordon bleu classic (vom Schwein) *	19,50
Cordon bleu (vom Bauernhendl) *	19,50
Alm-Cordon bleu (vom Schwein) mit Hüttenkäse *	15,90
Leberkas-Cordon bleu gefüllter paniertes Leberkäse *	14,50
Steirisches Backhendl vom oberöstr. Bio Bauernhendl mit Salzkartoffeln und kl. Salat	18,90

### Schnitzelplatte für 2

Schweineschnitzel, Hühnerschnitzel, Hühner-Cordon bleu Alm cordon bleu, Leberkas-Cordonbl.eu mit Preiselbeeren, Zitrone, Erdäpfelsalat und Pommes	48,00
---	-------

Beachten Sie auch unsere umfangreiche Mittagskarte mit täglich wechselnden Gerichten! Eine Vorschau auf die Mittagessen finden Sie auch ständig aktuell unter [www.facebook.com/hbkellerfreising](http://www.facebook.com/hbkellerfreising) & [www.hb-keller-freising.de](http://www.hb-keller-freising.de)



## Burger

<b>HB-Burger</b> (pures Rindfleisch) mit kräftiger Spezial Cocktailsauce, Zwiebeln, Pommes und kl. Salat	15,50
*extra Cheese € 1,00 *extra bacon € 1,00 *extra Cheesebacon € 2,00	
<b>Hausburger</b> (3x pures Rindfleisch) mit Käse, gebr. Speck, Zwiebeln, pikanter Sauce, Pommes und kl. Salat	20,90

## Desserts

<b>Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</b> (selbstverständlich hausgemacht)	7,50
<b>Wachauer Marillenpalatschinken mit Sahne</b> Mit Aprikosen-Mark gefüllter Pfannkuchen, selbstverständlich hausgemacht, dazu eine kl. Kugel Sorbet!	1 Stück 6,50 2 Stück 9,50
<b>Geeister Marillenknödel:</b> Eismarillenknödel mit, Aprikosenfüllung und Nußkrokant, mit Marillenragout und Vanilleeis	1 Stück 8,80 2 Stück 13,30
<b>Crème brûlée</b> mit Fruchtsauce, Sorbet und Sahne	8,90
<b>Gemischtes Eis</b>	5,70
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	6,90
<b>Kugel Eis</b> wahlweise Vanille, Erdbeere, Schokolade	1,90
<b>Portion Sahne</b>	1,20
<b>Frischer, hausgemachter Kaiserschmarrn</b> mit Rum flambiert und mit Apfelmus serviert	10,60
<b>„Wagner's kleine süße Sünde“</b> Dessertvariation mit Sorbet, Fruchtsauce und Sahne	13,30

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Zubereitungszeit bei hoher Auslastung etwas verlängern kann!

Ihr Fest im Hofbrauhaus Keller soll ein ganz besonderer Tag werden!

**Angebote für private Festivitäten sowie Vereins- und Firmenfeiern**  
Individuelle Wünsche berücksichtigen wir bei Ihrer Planung selbstverständlich gerne.  
Nachfolgende Angebote auf Vorbestellung!

### Almgaudi-Brotzeitbrettln



**all inclusiv:** Brot und Brezen sowie 1 Getränke nach Wahl:  
Bier, Wein, Hugo, Aperol, Café und Softdrinks und 1  
Willi-Schnapslerl 19.00 p.P.

### Happy Birthday Paket ab 4 Personen

**3-Gang Menü mit Begrüßungs-Prosecco oder Pfiff Bier**  
Ab 15 Personen ist das Geburtstagskind frei!

**all inclusiv:** 3 Stunden Bier, Wein, Hugo, Aperol, Café und Softdrinks

**Suppe wahlweise:** Frittatensuppe od. Knoblauchsuppe od. Vorspeisensalat

**Hauptgerichte wahlweise:** Wiener Schnitzel vom Schwein  
Hühnerschnitzel  
Cordon bleu vom Schwein  
Schweinebraten  
Kalbsgulasch  
Burger  
Pfeffergeschnetzeltes  
Salat Backhendl  
Käsespätzle  
Veganes Curry  
Backfisch



**Dessert wahlweise:** Hausgemachter Kaiserschmarrn oder Bayrisch Creme  
59.90 p.P.

### Bei uns gibt's auf Wunsch Fassbier zum Selbstzapfen:

20 ltr. Helles, Jägerbier, Weißbier  
30 ltr. Helles, Jägerbier, Weißbier  
50 ltr. Helles, Jägerbier, Weißbier







## Happy Sorglos-Paket ab 20 Personen

### 3-Gang Menü

all inclusiv: 3,5 Stunden Bier, Wein, Hugo, Aperol, Café und Softdrinks

Suppe wahlweise: Frittatensuppe od. Knoblauchsuppe

Hauptgerichte  
wahlweise: Wiener Schnitzel vom Schwein  
Hühnerschnitzel  
Schweinebraten  
Burger  
Salat Backhendl  
Käsespätzle  
Veganes Curry  
Backfisch



Dessert wahlweise: Bayrisch Creme oder gemischte Eis  
54.00 p.P.

## Vereins-Paket ab 10 Personen

### 2-Gang-Menü

all inclusiv: 3 Getränke nach Wahl: Bier, Wein, Hugo, Aperol, Café und Softdrinks

Hauptgerichte  
wahlweise: Wiener Schnitzel vom Schwein  
Hühnerschnitzel  
Schweinebraten  
Burger  
Salat Backhendl  
Käsespätzle  
Veganes Curry

Dessert: Hausgemachter Kaiserschmarrn  
31.00 p.P.





## Wir grillen gerne für Sie!

Alle Grillpakete inklusive Prosecco-Empfang oder Pfiff Bier!

### Kleines Grillpaket:

all inklusiv: 3 Stunden Bier, Wein, Hugo, Aperol, Café und Softdrink  
59.00 p.P.

### Großes Grillpaket:

all inklusiv: 3 Stunden Bier, Wein, Hugo, Aperol, Café und Softdrink  
78.00 p.P.



## Buffet gefällig?

Bei jedem Buffet gibt's Prosecco-Empfang oder Pfiff Bier



### Kleines Bayrisches oder kl. Internationales Buffet

all inklusiv: 3 Stunden Bier, Wein, Hugo, Aperol,  
Café und Softdrinks  
59.00 p.P.

### Großes Wunschlos-Glücklich Buffet

all inklusiv: 3 Stunden Bier, Wein, Hugo, Aperol,  
Café und Softdrink  
78.00 p.P.

Egal ob Traumhochzeit, Firmen- und Familienfeier, Firmung, Kommunion oder Taufe, und egal ob Tagung, Meeting, Forum, Symposium oder ähnliches:

Ihre Veranstaltung ist bei uns in professionellen Händen. Individuelle Wünsche berücksichtigen wir bei Ihrer Planung selbstverständlich gerne. Lassen Sie sich früh genug beraten, rufen Sie uns an oder schauen Sie einfach mal vorbei.

Alle Infos für Ihre betriebliche Veranstaltung händigen wir Ihnen gerne persönlich aus. Alle Event-Optionen finden Sie auch unter [www.hb-keller-freising.de](http://www.hb-keller-freising.de)