



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

Freisinger Jausnbrettl Bauerngeräuchertes, Wacholderschinken, Kaminwurzn, Schmalz, Parmaschinken, Obazda, Bergkäse, kalter Braten (wenn vorhanden) und gekochtes Ei, mit 2 Stck. Brot und einer Brez'n (2,4,6,7 glutenhaltiges Getreide, Senf, Milch)	groß 19,90 klein 13,30
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)	4,90
Kl. Portion Rauchlachs* mit Reibedatschi, Dill-/Senfsauce 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
„Pipi Hendi Salat“ Bunter Salatmix mit Blattsalat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und pikant gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen	17,50
* auf Wunsch mit extra Kürbiskernöl	2,00
Wirtshaus Salat * mit Salaten der Saison, Kartoffeldressing, krossen Speckstreifen, Brezencroutons, Parmesan und Kartoffelchips	15,60
* zusätzlich mit gebratener Putenbrust	20,00
zusätzlich mit gebratener Rinderlendenstreifen	23,40

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinder unter 5 Jahren essen bei uns gratis!
 Wahlweise Spätzle oder Knödel mit Sauce oder Pommes
 Die nachfolgenden Gerichte und Preise
 richten sich ausschließlich an Kinder zwischen 5 und 8 Jahren

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

Frischer Fisch aus der Fischzucht Baumgartner Freising


Bachsaiblingsfilet 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



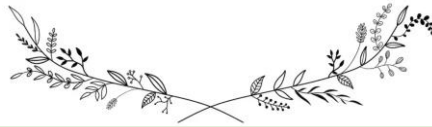
Was ohne Fleisch

Frische Champignons mit Semmelknödel, in Kräuterrahm, serviert mit kl. Salat	14,30
Käsespätzle (mit 3erlei Käse) kl. Salat und Röstzwiebeln	14,30
Thaicurry mit gebratenem Gemüse mit Duftreis 	17,50
Mit Tomaten und Olivenöl gebratene Steinpilzravioli, dazu gibt's einen Beilagensalat	18,70

Hofbrauhaus Keller – Klassiker

Sauerbraten „zart und saftig“ mit Kartoffelknödeln, Blaukraut und pffiffigem Soßerl	groß 21,70 klein 14,50
Original bayrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce, Mischknödeln (1 Kartoffel- und 1 Semmelknödel) serviert mit Speckkrautsalat (2,5)	groß 15,50 klein 11,00
Gebratener Kalbstafelspitz „zart und saftig“ mit Bratenjus, Speckbohnen und Bratkartoffeln	groß 22,00 klein 15,40
Schweinelendchen-Pfandl mit Speckkrusterl, 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
Lankesberger Kalbsrahmgulasch „mager und zart“ mit hausgemachten Spätzle und kl. Salat	groß 22,00 klein 15,40
Grillteller mit Pommes pikanter Sauce und Salat (kl. Putensteak, kl. Hüftsteak, kl. Wiener Schnitzel, Rostbratwürste, Grillwürstel und Cevapcici)	22,00
Pfeffergeschnetzeltes „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 *	15,50
Wiener Schnitzel vom Milchkalb *	22,90
Wiener Schnitzel vom Bauernhendl *	17,70
Cordon bleu classic (vom Schwein) *	19,00
Cordon bleu (vom Bauernhendl) *	19,00
Alm-Cordon bleu (vom Schwein) mit Hüttenkäse *	15,90
Leberkas-Cordon bleu gefüllter paniertes Leberkäse *	14,50
Steirisches Backhendl vom oberösterr. Bio Bauernhendl mit Salzkartoffeln und kl. Salat	18,90
Steirischer Backhendlsalat mit Balsmicodressing	17,90
Knackiger Blattsalat mit rausgebackenen panierten Hendlstreifen	
*auf Wunsch extra Kürbiskernöl	2,00
Gebackener Emmentaler mit Blattsalat, Preiselbeeren und Sauce Tartare	13,50
Bayrische Alm Fisch und Chips	13,90
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 & www.hb-keller-freising.de



Burger

HB-Burger (pures Rindfleisch) mit kräftiger Spezial Cocktailsauce, Zwiebeln, Pommes und kl. Salat	15,00
*extra Cheese € 1,00 *extra bacon € 1,00 *extra Cheesebacon € 2,00	
Hausburger (3x pures Rindfleisch) mit Käse, gebr. Speck, Zwiebeln, pikanter Sauce, Pommes und kl. Salat	20,90
AlmChili – Cheeseburger mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Röstzwiebel und Jalapenosauce, serviert mit Pommes	15,90
Dirndl-Crispy Chickenburger Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Röstzwiebel und Honig-Senfsauce, serviert mit Pommes	15,90

Desserts

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