Bier

Bier vom Fass

Hofbräu Original hell 0,25l

Hofbräu Original hell 0,5l

Hofbräu dunkel 0,25l

Hofbräu dunkel 0,5l

Hofbräu Weiße 0,5l

Hofbräu Weiße 0,3l

Hofbräu Premiumpils 0,3l

Radler 0,5l

Russ 0,5l

Hofbräuhaus Saisonbier:

Maibock, Sommerbier, Winterzwickl

Flaschenbiere

Hofbräu Schwarze Weiße 0,5l

Hofbräu Weiße leicht 0,5l

Hofbräu Weiße alkoholfrei 0,5l

Hofbräu Leichtes Helles, naturtrüb 0,5l

Alkoholfreies Bier 0,5l

Wein (6)

Weißwein

Volkacher Kirchberg - Silvaner Kabinett

trocken 0,25l

1/8l

Volkacher Kirchberg - Müller Thurgau

QBA - trocken 0,25l

1/8l

Weinschorle, weiß 0,5l

Rotwein

Neusiedler See; Blauer Zweigelt - trocken 0,25l 1/8l

Weinschorle rot 0,5l

Sekt

Sekt trocken, halbtrocken 0,75l Píccolo 0,2l

Spírítuosen

Klare

Penninger Obstler 2cl

Penninger Bärwurz 2cl

Penninger Enzian 2cl

Edler Williamsbirnenbrand 2cl

Waldhimbeergeist, doppelt destilliert 2cl

Penninger Haselnuss 2cl

Penninger Zwetschgenbrand 2cl

Kräuter

Wörther Schlossbitter (Aus der Region)

Underberg 2cl

Malteser Aquavit, Anis/Kümmel 2cl

Asbach Uralt, Weinbrand 2cl

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,25l

Tafelwasser 0,5l

Labertaler Mineralwasser 0,25l

Labertaler Mineralwasser 0,5l

Säfte - Kelterei Nagler, Regensburg

Orangensaft 0,2l

Apfelsaft 0,25l

Apfelsaft 0,5l

Apfelschorle 0,25l

Apfelschorle 0,5l

Johannísbeerschorle 0,25l

Johannisbeerschorle 0,5l

Limonaden

Coca-Cola (1) 0,2l

Spezí (1) 0,25l

Spezí (1) 0,5l

Orangenlimonade 0,5l

Zitronenlimonade 0,25l

Zitronenlimonade 0,5l

Warme Getränke

Tasse Kaffee

Haferl Kaffee

Portion Kaffee

Espresso

Cappuccino

Latte Macchiato

In der Weihnachtszeit

Glühwein

Winterpunsch (alkoholfrei)

Teespezialitäten von Dallmayr

Glas Tee

Earl Grey, Masala Chai, Alpenkräuter, Waldbeere, Apfel-Birne ...

Speisen

Aus dem Wurstkessel

- 6 Bratwürste auf Kraut
- 4 Bratwürste auf Kraut
- 6 Saure Zipfel mit Brot
- 4 Saure Zipfel mit Brot
- ı Paar Weiße mit Händlmaier Senf
- 1 Paar Wiener mit Kartoffelsalat
- 1 Paar Pfälzer auf Kraut
- 1 Paar Knacker vom Rost mit Kraut
- 1 Paar Käsekrainer mit Meerrettich und Brot

Beilagen

Hausgemachte Knödel mit Soße

Portion Bratkartoffeln

Portion Nudeln oder Reis

Kleiner gemischter Salat

Portion hausgemachter Kartoffelsalat

Für unsere kleinen Gäste:

Kleiner Schweinsbraten mit Knödel

Nudeln mit frischem Gemüsemix

Kleines gebackenes Putenschnitzel mit Kartoffelsalat

Knödel mit Soße oder Nudeln mit Soße

Die Sage vom Hofbräuhaus

Aus der Barockzeit stammt das Wahrzeichen des Gasthauses, ein lebensgroßer Hirsch mit echtem Geweih.

Einstmals soll der Kaiser bei einem Reichstag in den Wäldern vor den Toren der Stadt auf die Jagd gegangen sein. In Todesangst flüchtete ein vom Kaiser verfolgter kapitaler Hirsch in die Stadt, rettete sich in das Haus. Auf Bitten der kleinen Tochter des Hausherrn schonte der Kaiser das Leben des Tieres. Zum Andenken wurde der steinerne Hirsch mit echtem Geweih über dem Tor des Hauses angebracht.

Brotzeiten

Kalte Schmankerl (ab 16.00 Uhr)

Oberpfälzer Bauerngeräuchertes mit Meerrettich und zwei Scheiben Brot

Hofbräuhaus-Brotzeit mit Wurst und Käse, Butter und zwei Scheiben Brot

Frisch gehacktes HB-Tatar nach Art des Hauses mit zwei Scheiben Brot und Butter

Kalter Braten mit Meerrettich und zwei Scheiben Brot

Roter und weißer Presssack mit Garnitur und Brot

Roter und weißer Presssack sauer mit Zwiebeln und Brot

Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot

Schweizer Wurstsalat, garniert mit Käse, Zwiebeln und Brot

Zwei Knacker sauer mit Zwiebeln und Brot

Eine Scheibe kalter Leberkäs garniert

Lachs-Brot mít Eí (Lachsersatz)

Emmentaler Käse mit Brot pikant garniert

Wurstbrot pikant garniert

Breze, Brot

Bayrísches Kochhandwerk mít fríschen Zutaten!

Das Hofbräuhaus gilt als "Institution" und gehört zu den schönsten historischen Wirtshäusern in der Oberpfalz. Bayerische Spezialitäten und das Münchner Hofbräu Bier sind das Erfolgsrezept der Familie Schafbauer. Seit über drei Jahrzehnten gehört das HB zu den traditionsreichsten Wirtshäusern der Stadt. Die Gastgeber Thomas und Karin Schafbauer führen das Wirtshaus mit ebenso viel Liebe und Einsatz, wie bereits die Seniorchefs Hans und Gerti Schafbauer. Der Chef des Hauses legt als Küchenmeister großen Wert auf frische und regionale Produkte und sorgt dafür, dass Gerichte wie Herz vom Rost, Leber sauer und viele andere alte Rezepte und Gerichte mit Tradition nicht von der Karte verschwinden. Das Nose to Tail Prinzip – seit 1988.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt im HB! An Guadn und zum Wohl!

Alle Preise inkl. Bedienung u. gesetzl. Mwst.

Coffein (1) Benzoesäure (2), Farbstoff (3), Saccharín (4), Brühwürste mit Phosphat (5), Sulfite (6) Limonaden, Cola, Spezi mit Säuerungsmittel, Farbstoffen, Aromen, Antioxidationsmittel,