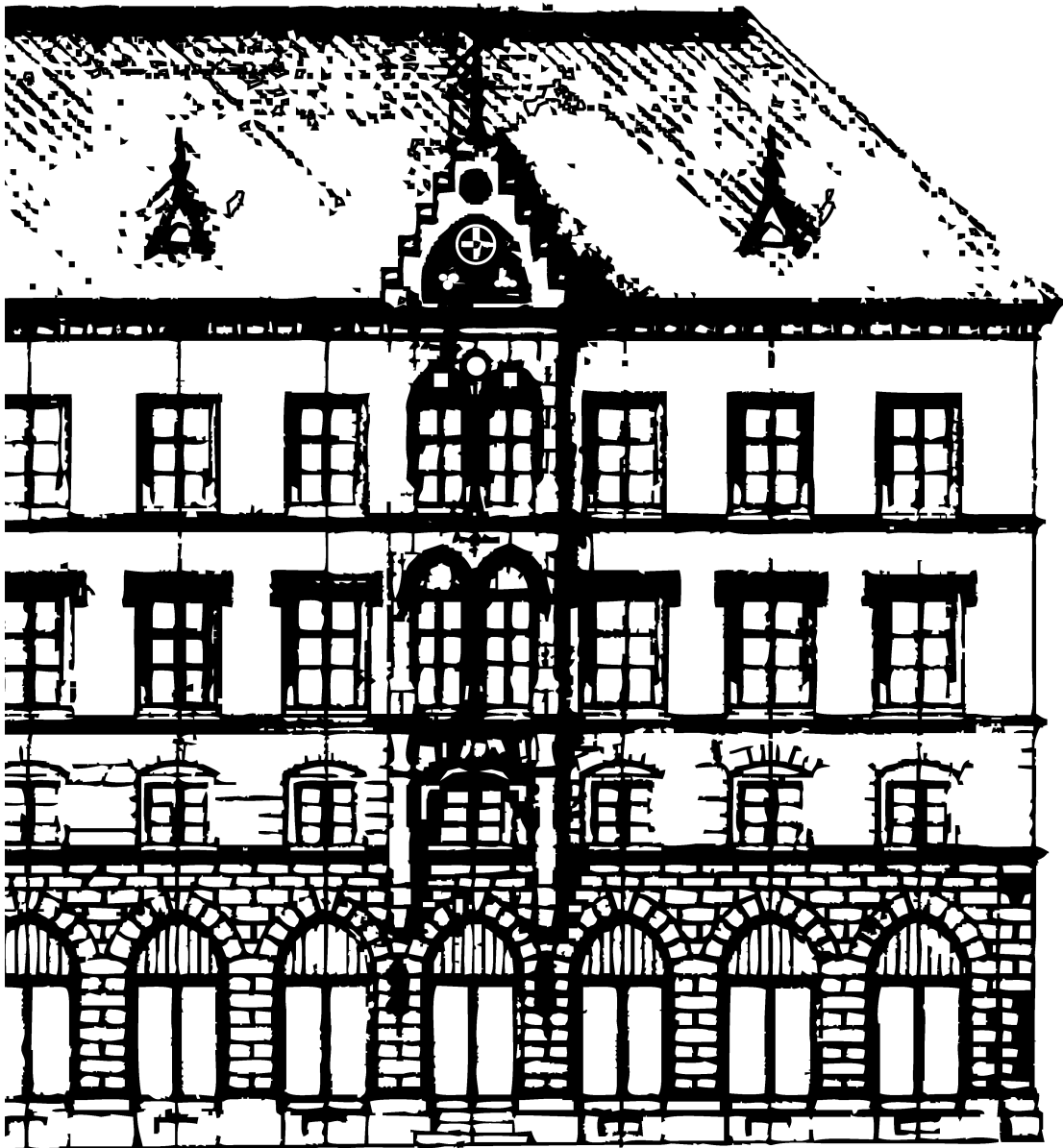


# Hofbräuhaus Regensburg

Speisen-  
und  
Getränkekarte



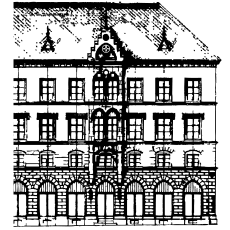
*Familie Schafbauer*

*seit 1988*

*Mehr Infos:*

[www.hofbraeuhaus-regensburg.de](http://www.hofbraeuhaus-regensburg.de)

*facebook & instagram*



## Bier

### Bier vom Fass

Hofbräu Wiesnbier 0,25l	3,10 €
Hofbräu Wiesnbier 0,5l	4,40 €
Hofbräu Original hell 0,25l	2,80 €
Hofbräu Original hell 0,5l	4,10 €
Hofbräu dunkel 0,25l	2,80 €
Hofbräu dunkel 0,5l	4,10 €
Hofbräu Weiße 0,5l	4,30 €
Hofbräu Weiße 0,33l	3,30 €
Radler 0,5l	3,90 €
Russ 0,5l	4,20 €

### Flaschenbiere

Hofbräu Wiesnbier, Märzen 0,5l	4,40 €
Hofbräu Schwarze Weiße 0,5l	4,30 €
Hofbräu Weiße leicht 0,5l	4,30 €
Hofbräu Weiße alkoholfrei 0,5l	4,30 €
Leichtes Helles 0,5l	4,00 €
Alkoholfreies Bier 0,5l	4,00 €
Diät Pils 0,5l	3,70 €

## Wein <sup>(6)</sup>

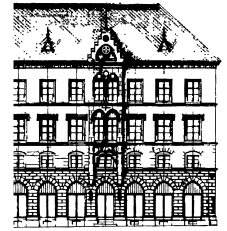
### Weißwein

#### Würzburger Bürgerspital

Silvaner - trocken	0,25l	6,20 €
	1/8l	3,20 €

#### Würzburger Bürgerspital

Spitalschoppen - trocken	0,25l	5,20 €
	1/8l	2,70 €



Weinschorle, weiß 0,5l 5,50 €

### **Rotwein**

Neusiedler See; Blauer Zweigelt - trocken 0,25l 5,00 €

1/8l 3,00 €

Weinschorle rot 0,5l 5,50 €

### **Sekt**

Schlumberger 0,75l 28,00 €

Piccolo 0,2l 8,00 €

### **Spirituosen**

#### **Klare**

Penninger Arberwasser 2cl 3,20 €

Penninger Bärwurz 2cl 3,00 €

Penninger Enzian 2cl 3,00 €

Edler Williamsbirnenbrand 2cl 3,40 €

Waldhimbeergeist, doppelt destilliert 2cl 3,40 €

Penninger Haselnuss 2cl 3,60 €

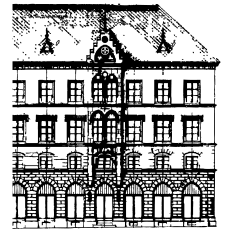
#### **Kräuter**

Wörther Schlossbitter (Aus der Region) 3,40 €

Underberg 2cl 2,70 €

Malteser Aquavit, Anis/Kümmel 2cl 3,00 €

Asbach Uralt, Weinbrand 2cl 3,20 €



## *Alkoholfreie Getränke*

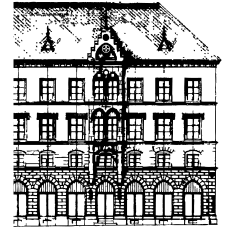
<i>Tafelwasser 0,25l</i>	2,70 €
<i>Tafelwasser 0,5l</i>	3,30 €
<i>Labertaler Mineralwasser 0,25l</i>	3,10 €
<i>Labertaler Mineralwasser 0,5l</i>	3,80 €
<i>Säfte - Kelterei Nagler, Regensburg</i>	
<i>Orangensaft 0,2l</i>	3,20 €
<i>Apfelsaft 0,25l</i>	3,00 €
<i>Apfelsaft 0,5l</i>	3,80 €
<i>Apfelschorle 0,25l</i>	2,90 €
<i>Apfelschorle 0,5l</i>	3,70 €
<i>Johannisbeerschorle 0,25l</i>	3,00 €
<i>Johannisbeerschorle 0,5l</i>	3,80 €

## *Limonaden*

<i>Coca-Cola (1) 0,2l</i>	3,20 €
<i>Spezi (1) 0,25l</i>	2,80 €
<i>Spezi (1) 0,5l</i>	3,80 €
<i>Orangenlimonade 0,5l</i>	3,80 €
<i>Zitronenlimonade 0,25l</i>	2,80 €
<i>Zitronenlimonade 0,5l</i>	3,80 €

## *Warme Getränke*

<i>Tasse Kaffee</i>	2,80 €
<i>Haferl Kaffee</i>	3,80 €
<i>Portion Kaffee</i>	5,00 €
<i>Espresso</i>	2,40 €
<i>Cappuccino</i>	3,40 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,80 €



### *Teespezialitäten von Dallmayr*

<i>Glas Tee</i>	<i>Teepyramiden: sh. Teekarte</i>	3,20 €
<i>Earl Grey, Masala Chai, Alpenkräuter, Waldbeere, Apfel-Birne ...</i>		
<i>Glas Glühwein (Nov-Feb)</i>		3,40 €
<i>Glas Grog</i>		5,50 €
<i>Kinderpunsch (Nov-Feb)</i>		2,50 €

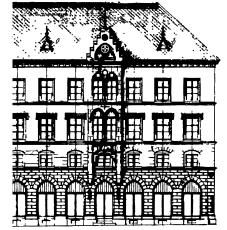
### *Speisen*

#### *Aus dem Wurstkessel*

<i>6 Bratwürste auf Kraut</i>	9,90 €
<i>4 Bratwürste auf Kraut</i>	8,70 €
<i>6 Saure Zipfel mit Brot</i>	9,90 €
<i>4 Saure Zipfel mit Brot</i>	8,70 €
<i>1 Paar Weiße mit Händlmaier Senf</i>	7,50 €
<i>1 Paar Wiener mit Kartoffelsalat</i>	7,40 €
<i>1 Paar Pfälzer auf Kraut</i>	8,40 €
<i>1 Paar Knacker vom Rost mit Kraut</i>	9,40 €
<i>1 Paar Käsekrainer mit Meerrettich und Brot</i>	8,40 €

#### *Beilagen*

<i>Hausgemachte Knödel mit Soße</i>	4,50 €
<i>Portion Bratkartoffeln</i>	4,50 €
<i>Portion Nudeln oder Reis</i>	4,50 €
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	4,50 €
<i>Portion hausgemachter Kartoffelsalat</i>	4,50 €



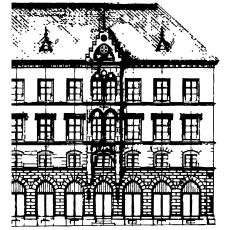
## *Für unsere kleinen Gäste:*

<i>Kleiner Schweinsbraten mit Knödel</i>	<i>7,50 € (Familienpreis)</i>
<i>Nudeln mit frischem Gemüsemix</i>	<i>5,50 € (Familienpreis)</i>
<i>Kleines gebackenes Putenschnitzel mit Kartoffelsalat</i>	<i>7,50 € (Familienpreis)</i>
<i>4 Bratwürstl auf Kraut</i>	<i>8,70 €</i>
<i>Knödel mit Soße oder Nudeln mit Soße</i>	<i>4,50 €</i>
<i>1 Paar Wiener mit Kartoffelsalat</i>	<i>7,40 €</i>

## *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*  
11,20 €

*Hofbräuhaus-Brotzeit mit Wurst und Käse, Butter und zwei Scheiben Brot*  
10,50 €

*Frisch gehacktes HB-Tatar nach Art des Hauses mit*  
*zwei Scheiben Brot und Butter* 12,00 €

*Kalter Braten mit Meerrettich und zwei Scheiben Brot* 10,50 €

*Roter und weißer Presssack mit Garnitur und Brot* 9,50 €

*Roter und weißer Presssack sauer mit Zwiebeln und Brot* 10,00 €

*Wurstsalat aus zwei Stück Knacker mit Gurken, Zwiebeln und Brot* 9,00 €

*Lumpensalat aus zwei Knacker, garniert mit Käse, Zwiebeln und Brot* 9,50 €

*Zwei Knacker sauer mit Zwiebeln und Brot* 8,50 €

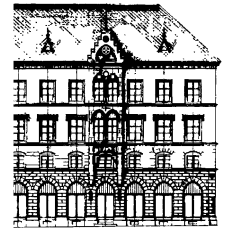
*Eine Scheibe kalter Leberkäs garniert* 9,00 €

*Lachs-Brot mit Ei (Lachsersatz)* 9,00 €

*Emmentaler-Brot pikant garniert* 5,50 €

*Wurst-Brot pikant garniert* 5,50 €

*Breze, Semmel, Brot* 1,20 €



## *Bayrisches Kochhandwerk mit frischen 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 Gnadn und zum Wohl!*

*Aktuelle Öffnungszeiten: Mo-Sa 10-00 Uhr, So 10-15 Uhr  
Derzeit kein Ruhetag!*

*In den Wintermonaten haben wir sonntags länger geöffnet!*

*Weihnachten bis 13 Uhr geöffnet  
1. und 2. Weihnachtfeiertag geschlossen  
Silvester bis 13 Uhr geöffnet  
Neujahr geschlossen*

*Alle Preise inkl. Bedienung u. gesetzl. MwSt.*

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

*Der Allergeneordner für weitere Informationen liegt vor. Sprechen Sie uns an.*