

Hier können Sie sich schon einmal einen Überblick verschaffen, was es alles gibt bei uns!

Bier *Beer*

Bier vom Fass *draft beer*

Hofbräu Original *HB original* 0,3l

Hofbräu Original 0,5l

Hofbräu Dunkel *black beer* 0,3l

Hofbräu Dunkel 0,5l

Hofbräu Münchner Weiße *wheat beer* 0,3l

Hofbräu Münchner Weiße 0,5l

HB Saisonbiere: Hofbräu Maibock, HB Sommerbier, HB Oktoberfestbier, HB Winterzwickl

Hofbräu Winterzwickl 0,3l

Hofbräu Winterzwickl 0,5l

Hofbräu Winterzwickl Radler 0,5l

Radler *(beer with lemonade)* 0,5l

Dunkle Radler *(black beer with lemonade)* 0,5l

Hofbräu Weiße alkoholfrei *non-alcoholic* 0,3l

Hofbräu Münchner Weiße alkoholfrei 0,5l

Russ *(wheat beer with lemonade)* 0,5l

Flaschenbiere *Bottle of Beer*

Weihenstephaner Pils 0,3l

Hofbräu Schwarze Weiße *brown wheat beer* 0,5l

Hofbräu Weiße leicht *light wheat beer* 0,5l

Hohenthanner leichtes Helles *light beer* 0,5l

Hofbräu Hell alkoholfrei *non-alcoholic beer* 0,5l

Wein (6) wine **Weißwein** white wine

Volkacher Kirchberg - Silvaner Kabinett
trocken, dry 0,25l
1/8l

Volkacher Kirchberg - Müller Thurgau
QBA - trocken, dry 0,25l
1/8l

Weinschorle weiß spritzer 0,5l

Rotwein red wine

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

Weinschorle rot spritzer 0,5l

Sekt sparkling wine

Flasche Sekt, trocken / halbtrocken 0,75l

Piccolo 0,2l

Aperol-Spritz (das Original auf Eis mit Orange) 0,2l (im Sommer)

Spirituosen spirits

Klare clear liqueur

Penninger Obstler fruit 2cl

Penninger Bärwurz plant-liqueur 2cl

Penninger Enzian gentian 2cl

Penninger Williamsbirnenbrand pear 2cl

Penninger Waldhimbeergeist raspberry 2cl

Penninger Haselnuss hazelnut 2cl

Penninger Zwetschgenbrand plum 2cl

Kräuter herbal liqueur

Wörther Schlossbitter (aus Wörth a.d. Donau) herbal 2cl

Malteser Aquavit Anis/Kümmel cumin 2cl

Asbach Uralt Weinbrand brandy 2cl

Alkoholfreie Getränke *Non Alcoholic*

<i>Tafelwasser</i> <i>soda water</i>	0,3l
<i>Tafelwasser</i>	0,5l
<i>Labertaler Mineralwasser</i> <i>mineral water</i>	0,25l
<i>Labertaler Mineralwasser</i>	0,5l
Säfte - <i>Kelterei Nagler, Regensburg Juice</i>	
<i>Apfelsaft</i> <i>apple juice</i>	0,3l
<i>Apfelsaft</i>	0,5l
<i>Apfelschorle</i> <i>apple juice with water</i>	0,3l
<i>Apfelschorle</i>	0,5l
<i>Johannisbeerschorle</i> <i>currants with water</i>	0,3l
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,5l
Limonaden <i>Lemonade</i>	
<i>Coca-Cola</i> (1)	0,2l
<i>Spezi</i> (1) <i>cola with lemonade</i>	0,3l
<i>Spezi</i> (1)	0,5l
<i>Orangenlimonade</i> <i>orange soda</i>	0,5l
<i>Zitronenlimonade</i> <i>lemon soda</i>	0,3l
<i>Zitronenlimonade</i>	0,5l
<i>Grapefruit Sport Limonade</i>	0,5l

Warme Getränke *Hot Drinks* (1)

<i>Tasse Kaffee</i> <i>cup of coffee</i>
<i>Haferl Kaffee</i> <i>mug</i>
<i>Portion Kaffee</i> <i>portion</i>
<i>Espresso</i>
<i>Cappuccino</i>
<i>Latte Macchiato</i>
<i>Glühwein</i>
<i>Kinderpunsch</i>

Teespezialitäten von Dallmayr *tea specials*

Glas Tee, Alpenkräuter bio, Waldbeere bio, Kamille bio, Pfefferminze bio, Frieslandmischung bio,

Speisen

Aus dem Wurstkessel *Sausage Specialities*

6 Bratwürste auf Kraut *grill sausages/sauerkraut*

4 Bratwürste auf Kraut

6 Saure Zipfel mit Brot *pickled boiled sausages/bread*

4 Saure Zipfel mit Brot

1 Paar Weiße mit Händlmaier Senf *bavarian veal sausages/mustard*

1 Paar Wiener mit Kartoffelsalat *wiener sausages/potatoe salad*

1 Paar Pfälzer auf Kraut *pfaelzer sausages/sauerkraut*

1 Paar Knacker vom Rost mit Kraut *grill knacker sausages/sauerkraut*

1 Paar Käsekrainer mit Meerrettich und Brot
cheese sausages/horseradish(bread)

Beilagen *Sides*

Hausgemachte Knödel mit Soße *dumpling with sauce*

Portion Bratkartoffeln *roast potatoes*

Portion Nudeln oder Reis *noodles or rice*

Kleiner gemischter Salat *small mixed fresh salad*

Portion hausgemachter Kartoffelsalat *home made potatoe salad*

Breze *pretzel*

Brot *bread*

Für unsere kleinen Gäste: *for kids (Familienpreis)*

Kleiner Schweinsbraten mit Knödel *small pork roast/dumpling*

Nudeln mit frischem Gemüse mix *noodles/fresh vegetable mix*

Kleines gebackenes Putenschnitzel mit Kartoffelsalat
small turkey escalope/potatoe salad

Brotzeiten *Kalte Schmankerl (ab 16.00 Uhr) Cold Meals and Snacks*

*Oberpfälzer Bauerngeräuchertes mit Meerrettich
und zwei Scheiben Brot* smoked country style ham (pork)/horseradish/bread

*Hofbräuhaus-Brotzeit mit Wurst und Käse,
Butter und zwei Scheiben Brot*
Bavarian Plate: cold cuts/cheese//butter/bread

*Frisch gehacktes HB-Tatar nach Art des Hauses
mit zwei Scheiben Brot und Butter*
HB speciality: fresh ground tartar/egg/fish/butter/bread/capers/spices

*Kalter Braten mit Meerrettich
und zwei Scheiben Brot*
Cold roast/horseradish/bread

Roter und weißer Presssack mit Garnitur und Brot
red and white head cheese type sausage/garnish/bread

*Roter und weißer Presssack sauer
mit Zwiebeln und Brot*
red and white head cheese type sausage/onions/bread/sour

Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot (4,2,5)
sausage salad/cucumbers/onions/bread

*Schweizer Wurstsalat, garniert mit Käse,
Zwiebeln und Brot (4,2,5)* sausage salad/cheese/onions/bread

Hofbräu-Käseaufstrich nach Art des Hauses mit zwei Scheiben Brot
(„Obazda“ ist seit 2015 eine von der EU geschützte Bezeichnung)

Knacker sauer mit Zwiebeln und Brot (5)
knacker sausage salad/sour/onions/bread

Eine Scheibe kalter Leberkäs garniert meatloaf/cold/garnish

Lachs-Brot mit Ei (Lachsersatz) salmon/egg/bread

Emmentaler-Brot pikant garniert emmental cheese/bread/garnish

Wurst-Brot pikant garniert cold cuts/bread/garnish

Hinweise für die Speisekarte - Information for the menu card:

Coffein (1) Benzoesäure (2), Farbstoff (3), Saccharin (4), Brühwürste mit Phosphat (5), Sulfite (6)
Der Allergeneordner für weitere Informationen liegt vor.
Ask for the allergens folder for more information.

HOFBRÄUHAUS REGENSBURG seit 1988

Fam. Schafbauer & Belegschaft

Das Hofbräuhaus gehört zu den schönsten historischen Wirtshäusern in der Oberpfalz. Bayerische hausgemachte Spezialitäten und das Münchner Hofbräu Bier sind seit 1988 eine Selbstverständlichkeit. Seit 37 Jahren gehört das HB zu den traditionsreichsten Wirtshäusern der Stadt und gilt als Wohnzimmer der Regensburger. Die Gastgeber Thomas und Karin Schafbauer führen das Wirtshaus mit Ihrer Belegschaft aus 11 verschiedenen Nationen. Ein buntes engagierten Team mit teilweise jahrzehntelanger Betriebszugehörigkeit.

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 Gerichte nicht von der Speisekarte verschwinden. Das HB ist seit 21 Jahren IHK-Ausbildungsbetrieb und so steht T. Schafbauer seinen Lehrlingen mit viel Erfahrung als Ausbilder zur Seite und unterstützt die IHK als Prüfer. Zu den kulinarischen Geheimtipps gehören die hausgemachten Germknödel, Fleischsulzen in den Sommermonaten sowie das Hofbräuhaus-Tatar. Bayrisches Kochhandwerk mit frischen Zutaten und so könnten wir zu jedem einzelnen Gericht oder Beilage „hausgemacht“ dazuschreiben. Das ist unser Anspruch und für uns eine Selbstverständlichkeit. Täglich morgens um 7 Uhr startet unser Küchenteam und bereitet alles frisch zu. Im Sommer haben Sie die Wahl, ob Sie in der ersten Reihe am Rathausplatz, im kühlen Wirtshaus oder in unserem idyllischen Biergarten im Innenhof Ihre persönliche kulinarische Auszeit genießen. Im Winter lädt der Innenhof für eine kleine Raucherpause im Hofgarten ein.
Herzlichen Dank für Ihren Besuch.

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.

Folgen Sie uns gerne auf facebook und instagram