

SPEISEKARTE BACHMAIER HOFBRÄU

alle Preise in Euro

Frühstück – bis 14 Uhr

2 Spiegeleier mit Schinken und frischem Baguette <small>AC4</small>	5,80
2 Rühreier mit Tomatenwürfel <small>c</small>	5,80
Omelette aus 2 Eiern, mit Schinken, Zwiebeln <small>c4</small> und Champignons	6,80

Weißwurst <small>4</small> von der Metzgerei Wallner in der Großmarkthalle			
100% Kalbsbrät	1 Stk. mit süßen Händlmaier-Senf	2,80	
	„Münchens Bestel“	Brez'n <small>A</small>	1,50

Aus der Suppenküche

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen <small>AL4</small>	5,80
Gulaschsuppe – Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika <small>A4</small>	5,80

Aus dem Garten

Haussalat mit Putenstreifen in BBO-Soße geschwenkt <small>GLM</small>	14,90
Salat mit Ziegenkäse in Honig gebacken <small>GLM</small>	14,70
Beilagen Salat mit Joghurt-Dressing <small>GLM</small>	4,50

Brotzeit und kleine Gerichte

Ofenfrischer Leberkäs' mit Spiegelei und Kartoffelsalat <small>c4</small>	8,90
frisch durchgedrehtes Rindertatar <small>c</small>	18,50
rosa gebratenes Roastbeef mit Bratkartoffeln	15,90
Geräucherter Lachs mit Kartoffel-Rösti, Sahnemeerrettich und Salat <small>ACDG</small>	15,90
Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffelsalat <small>ACG</small>	13,90
Schinkennudeln mit Ei <small>ACG4</small>	8,90
Ofenkartoffel	mit Kräuterquark <small>G</small> 6,50
	mit Putenstreifen 12,50
	mit geräuchertem Lachs <small>D</small> 13,50
Cremiger Obatzda mit Brez'n <small>AG</small>	8,90

Pfälzer - Special

1 Paar abgebräunte Pfälzer
von der Metzgerei Wallner in der Großmarkthalle
mit hausgem. Sauerkraut und Dunkelbiersoße 7,80

Vegetarisches

Semmelknödel mit Schwammerlsoße <small>ACG4</small>	9,90
Saftige Käsespätzle mit kleinem Beilagen Salat <small>ACGM</small>	10,80

Aus der Brauereiküche

Currywurst mit hausgemachter Soße und Pommes <small>AG4</small>	9,80
Oma's Pichelsteiner Eintopf <small>AGL4</small>	8,90
Spare Ribs mit Bachmaiers-Spezial-Barbecue-Soße <small>AG4</small>	17,50
Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße und Speck-Krautsalat <small>ACG4</small>	12,90
½ resche Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Sauerkraut <small>ACG4</small>	14,90

Hugo's Cordon Bleu vom Kalb ACGM

gefüllt mit Trüffel-Camembert
vom „Maitre Fromager“ Günther Abt
dazu gibt's Bratkartoffeln 22,80

wahlweise mit Schweizer Emmentaler 19,80

Kitzbühler Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne mit Bratkartoffeln <small>ACG</small>	19,80
Münchner Schnitzel (mit Senf + Kren) und Kartoffelsalat <small>ACGM</small>	17,80
Putensteak vom Grill mit Pfannengemüse, Reis und würziger Pfeffersoße <small>ACG4</small>	17,80
gegrilltes Rinderhüftsteak (medium) mit Speck-Bohnen und Rosmarinkartoffeln	18,80
Zwiebelrostbraten mit Speck-Bohnen und Bratkartoffeln	20,80

Hofbräu Haus-Platte ACEGLM4

mit Schweinebraten, Schnitzel, Fleischpflanzerl,
Kartoffelknödel, Bratkartoffeln und Salat
ab 2 Personen pro Person 19,80

Aus dem Wasser

Lachsfilet vom Grill in Kräuterkruste auf Parmesan-Risotto ADG4 18,90

In Mandlbutter geschwenktes Zanderfilet vom Grill

mit Salzkartoffeln und Beilagen Salat ADGM 16,80

Bachmaier's Hofbräu Burger AGM

„haus- und handgemacht“

Classic		14,90
Doppelt		18,90
mit Speck / Käse	je	1,50
Ziegenkäse		3,50

Aus der zuckersüßen Küche

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster ACEG 9,80

Apfelstrudel mit Vanillesoße ACEG 6,90

Käse von Maître Fromager Günther Abt

Kleiner Käseteller mit 3erlei Käse mit Marillenmarmelade,

Mango scharf und Paprika-Chili-Senf-Sauce GM 9,80

Allergene: A Gluten, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam,
O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidation, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt,
7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 Koffein, 10 Chinin, 11 Süßungsmittel, 12 Phenyl, 13 gewachst