



## Suppen

<b>Grießnockerlsuppe</b> – Grießnockerl und Gemüse in Rinderkraftbrühe, dazu Schnittlauch	4,80
<b>Marienplatzlersuppe</b> – Pfannkuchenstreifen, Grießnockerl und Gemüse in Rinderkraftbrühe, dazu Schnittlauch	5,10
<b>Leberknödelsuppe</b> – Leberknödl und Gemüse in Rinderkraftbrühe, dazu Schnittlauch	5,90

## Vorspeisen

<b>Bayerisches Aufstrich Dreierlei</b> – Griebenschmalz <sup>4</sup> , Radieschenfrischkäse und Obazda mit Schwarzbrot und Baguette	9,50
<b>Räucherlachs</b> mit Röstitaler und Senf-Honig-Dill-Dip	9,80
<b>Vitello Tonnato</b> – dünne Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce, dazu Baguette	11,80

## Brotzeiten & für Zwischendurch

<b>Gebackener Camembert</b> mit Salatbouquet, Preiselbeeren und Toast	9,50
<b>Münchner Wurstsalat</b> <sup>1-6</sup> mit roten Zwiebeln und Schwarzbrot	9,90
<b>Drei Nockerl Obazda</b> mit roten Zwiebeln und Schwarzbrot	10,80
<b>Hofers Brotzeitbrettel</b> <sup>1-6</sup> verschiedene Wurstsorten, Landjäger, kalter Schweinsbraten, Käse, Obazda, Butter, Kren und Schwarzbrot	pro Person 9,90
<b>Portion Käsewürfel</b> mit Baguette	9,50
<b>Extras</b> – 1 Brezn oder 2 Scheiben Schwarzbrot oder 3 Scheiben Baguette	1,50
<b>Portion Butter</b>	1,50

Informationen über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene liegen für Sie in schriftlicher Form bereit. Bitte wenden Sie sich bei Bedarf an den Service

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker  
5 mit Süßungsmittel 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n 7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken



## Vegetarisch

<b>Ofenkartoffel</b> – gefüllt mit gebratenen Pilzen , dazu Sauerrahm und Salatbouquet	11,10
<b>Rahmspinat</b> mit Salzkartoffeln und Spiegeleiern	12,30
<b>Käsespätzle</b> mit geriebenem Bergkäs & Wallberger natur von der Naturkäserei „Tegernseer Land“, dazu Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat	14,80

## Salate

<b>Kleiner bunter Blattsalat</b> – mit unserem Hausdressing	4,80
<b>Großer Salatteller</b> mit unserem Hausdressing	10,40
– mit Wacholderschinken- und Emmentaler Streifen	12,90
– mit gebratenen Pilzen	14,70
– mit gebratenen Putenbrustmedaillons	17,20

<b>Steirischer Backhendlsalat*</b>	<b>17,90</b>
<i>Hendlstreifen in einer knuspriger Panade auf Blatt- und Kartoffelsalat<sup>1,4</sup>, Tomaten, Kürbiskernöl und Kürbiskernen</i>	

## Aus der Würstlküche

<b>Original Münchner Weißwurst</b>	<i>pro Stück</i>	2,90
<b>Sechs Stück Original Nürnberger Bratwürstl<sup>2,3,4,6</sup></b> <i>vom Grill auf Sauerkraut, dazu Kren und eine Brezn</i>		11,20
<b>Gegrillter abgebräunter Leberkäs*<sup>1-7</sup></b> mit Spiegelei und Kartoffelsalat <sup>1,4</sup>		11,50
<b>Gegrillte Käsekrainer<sup>2,3,4,6</sup></b> mit Kartoffelsalat <sup>1,4</sup>		12,10
<b>Würstlspeiß<sup>1,2,3,4,6-</sup></b> – verschiedene Würstl am Speiß vom Grill, <i>dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>		12,80

Informationen über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene liegen für Sie in schriftlicher Form bereit. Bitte wenden Sie sich bei Bedarf an den Service

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker  
5 mit Süßungsmittel 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n 7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken



# *Bayerische & österreichische Klassiker*

<b>Zwei Stück Fleischpflanzerl*</b> <i>mit Kartoffel<sup>1,4</sup>-Gurkensalat</i>	10,90
<b>Krautwickerl</b> <i>mit Speck-Kümmelsauce, dazu Kartoffelpüree</i>	13,50
<b>Hofers ofenfrischer Jungschweinebraten*</b> <i>eine Scheibe von der Schulter und eine vom Hals, mit Semmel- und Kartoffelknödl dazu Speckkrautsalat<sup>2,3,4</sup></i>	14,90
<b>Ochsenbraten*</b> – <i>mit Blaukraut und Semmelknödl</i>	16,80
<b>Wiener Tafelspitz*</b> <i>mit Meerrettichrahmsauce, Salzkartoffeln und Rahmspinat</i>	19,50
<b>Rumpsteak von der bayerischen Färs</b> e <i>mit gebratenen Pilzen, dazu Kroketten</i>	20,50
<b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken*</b> <i>mit Pommes frites und kleinem gemischten Salat</i>	25,80

*Mit \* gekennzeichnete Hauptgerichte gibt es auch als Gusto-Portion zum Preis minus 2,- Euro*

*Informationen über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene liegen für Sie in schriftlicher Form bereit. Bitte wenden Sie sich bei Bedarf an den Service*

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker  
5 mit Süßungsmittel 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n 7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken



## Desserts

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne	5,80
<b>Millirahmstrudel</b> mit Vanillesauce und Sahne	6,50
<b>Vanilleeis</b> mit heißen Himbeeren	6,50
<b>Schokohupf</b> – kleiner warmer Schokoladenkuchen mit Schokoladensauce, Eis und Sahne	7,50
<b>Drei Stück Marillenknödl</b> – in süßen Zucker-Zimt-Bröseln, dazu eine Kugel Vanilleeis und zerlassene Butter	9,50

## Hofers Spezial

<b>Hofers Weißwurstfrühstück von 10–12 Uhr</b>	9,50
Ein Paar Original Münchner Weißwurst <sup>2,3,4,6</sup> mit Brezn und 0,5 l Franziskaner Weißbier – Sie können auch gerne ein anderes Bier oder ein alkoholfreies Getränk wählen	
<b>Kaffee und Apfelstrudel von 14:30–16:30 Uhr</b>	6,50
Ein Stück süßer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne, dazu eine Tasse Kaffee, wahlweise auch Cappuccino, Milchkaffee oder einen kleinen Espresso	

Informationen über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene liegen für Sie in schriftlicher Form bereit. Bitte wenden Sie sich bei Bedarf an den Service

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker  
5 mit Süßungsmittel 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n 7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken