



Suppen

Grießnockerlsuppe – Grießnockerl und Gemüse in Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch	5,10
Marienplatzlersuppe – Pfannkuchenstreifen, Grießnockerl und Gemüse in Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch	5,30
Leberknödelsuppe – Leberknödl ³ und Gemüse in Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch	6,10
Abgeschmolzene Brotsuppe – Rinderkraftbrühe mit in Butterschmalz gerösteten Schwarzbrotwürfeln, Weißwurstadln ^{2,3,4,6} und Röstzwiebeln	6,70

Vorspeisen

Bayerisches Aufstrich Dreierlei – Griebenschmalz ⁴ , Radieschenfrischkäse und Obazda mit Schwarzbrot und Baguette	9,90
Räucherlachs mit Röstitaler und Senf-Honig-Dill-Dip	10,70
Vitello Tonnato – dünne Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce, dazu Baguette	12,40

Brotzeiten & für Zwischendurch

Gebackener Camembert mit Salatbouquet, Preiselbeeren ^{2,3,6} und Baguette	9,90
Schinken-Käse-Toast – Toast mit Schinken ²⁻⁴ und Käse belegt und überbacken <i>auch als Hawaii Variante: mit Ananasscheiben⁶ und Cocktailkirschen^{1,2,8}</i>	10,20 11,10
Strammer Max – angeröstetes Schwarzbrot mit zweierlei Schinken ²⁻⁴ (roh und gekocht), dazu zwei Spiegeleier	11,80
Drei Nockerl Obazda mit roten Zwiebeln und Schwarzbrot	12,60
Hofers Brotzeitbrettl verschiedene Wurstsorten ¹⁻⁶ , Landjäger ¹⁻⁴ , kalter Schweinsbraten, Käse, Obazda, Butter, Meerrettich ⁸ und Schwarzbrot	14,80
Käseteller mit viererlei Käse, dazu Butter, Trauben, Walnüsse, Feigensenf ^{1,2,3,8} und Baguette	15,20
Extras – 1 Brezn oder 2 Scheiben Schwarzbrot oder 3 Scheiben Baguette oder Portion Butter	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 8 geschwefelt



Vegetarisch

Ofenkartoffel – gefüllt mit gebratenen Pilzen, dazu Sauerrahm und Salatbouquet	11,80
Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Spiegeleiern	12,70
Käsespätzle mit geriebenem Bergkäse & Wallberger natur von der Naturkäserei „Tegernseer Land“, dazu Röstzwiebeln und kleiner gemischter Salat	15,70

Salate

Kleiner bunter Blattsalat – mit unserem Hausdressing	4,80
Großer Salatteller mit unserem Hausdressing	11,10
– mit Wacholderschinken ²⁻⁴ - und Emmentaler Streifen	13,50
– mit gebratenen Pilzen	15,10
– mit gebratenen Putenbrustmedaillons	17,90

Steirischer Backhendlsalat*	18,50
------------------------------------	--------------

Hendlstreifen in knuspriger Panade auf Blatt- und Kartoffelsalat^{1,4},
Tomaten, Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Aus der Würstlküche

Original Münchner Weißwurst ^{2,3,4,6}	pro Stück	2,90
Gegrillter abgebräunter Leberkäse* ¹⁻⁷ mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^{1,4}		11,80
4 Stück Schweinswürstl ^{2,3,4,6} mit Sauerkraut, Meerrettich ⁸ und einer Brezn		11,90
2 Stück gegrillte Käsekrainer ^{1,2,3,4,6} mit Kartoffelsalat ^{1,4}		12,60
Würstlteller – 2 Stück Schweinsbratwürstl ^{2,3,4,6} , 1 Stück Pfefferbeißer ^{1,2,3,4,6} und 1 Kalbsbratwurst ^{2,3,4,6} mit Sauerkraut und Kartoffelpüree		13,80

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 8 geschwefelt



Bayerische & österreichische Klassiker

2 Stück hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl* mit Kartoffel ^{1,4} -Gurkensalat	13,20
Krautwickerl mit Speck-Kümmelsauce ^{2,3,4} , dazu Kartoffelpüree	14,50
Hofers ofenfrischer Jungschweinebraten* mit Kartoffel- und Semmelknödl ^{2,3} dazu Speckkrautsalat ^{2,3,4}	14,90
Portion hintere Schweinshaxe mit Kartoffelknödl ^{2,3} und Speckkrautsalat ^{2,3,4}	16,80
Ochsenbraten* – flache Ochsen Schulter in Rotwein geschmort, mit Blaukraut & Semmelknödl ^{2,3}	17,50
Gourmet-Reindl – Schweinebraten, Schweinshaxe und Schweinswürstl ^{2,3,4,6} mit Sauerkraut, Blaukraut, Kartoffel- und Semmelknödl ^{2,3}	18,90
Wiener Tafelspitz* mit Meerrettichrahmsauce ⁸ , Salzkartoffeln und Rahmspinat	20,50
Gegrilltes Rumpsteak mit gebratenen Pilzen, dazu Kroketten	21,50
Zwiebelrostbraten – zwei Scheiben Rinderlende gebraten mit Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln und kleiner gemischter Salat	25,80
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken* mit Pommes frites, dazu kleiner gemischter Salat	26,50
Gegrilltes Rinderfilet mit Pfeffersauce, dazu Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und kleiner gemischter Salat	30,50

*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 8 geschwefelt



Desserts

<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,20
<i>Millirahmstrudel mit Vanillesauce und Sahne</i>	6,80
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	6,90
<i>Schokohupf – kleiner warmer Schokoladenkuchen mit Schokoladensauce, Eis und Sahne</i>	7,70
<i>3 Stück Apfelkücherl in Zimt & Zucker gewendet, dazu Vanilleeis und Sahne</i>	9,20
<i>3 Stück Marillenknödl in süßen Zucker-Zimt-Bröseln, dazu eine Kugel Vanilleeis und zerlassene Butter</i>	9,50
<i>Glasierter Grießschmarrn mit Nüssen und hausgemachtem Apfelkompott</i>	11,10

Hofers Spezial

<i>Hofers Weißwurstfrühstück von 10:00–12:00 Uhr</i>	9,90
<i>2 Stück Original Münchner Weißwurst^{2,3,4,6} mit Brezn und ein Franziskaner Weißbier 0,5 l wahlweise auch ein anderes Bier oder ein alkoholfreies Getränk</i>	
<i>K.u K. – Kaffee und Kuchen von 14:30–16:30 Uhr</i>	7,00
<i>1 Stück süßer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne, dazu eine Tasse Kaffee von Dinzler wahlweise auch einen Cappuccino, Milchkaffee oder einen kleinen Espresso</i>	

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 8 geschwefelt