

Hofbräu Sommerkarte 2026

Erdbeersecco Chill auf Eis

perlend, sommerlich
& unwiderstehlich fruchtig

0.1l 3.5
0.2l 7.0

Vorspeise

HB Bruschetta 7.9

(3 Stück) knusprige Bruschetta mit Obazda gratiniert
und frischem Tomatensalat getoppt
(A,G)

Forelle-Müllerin Art 24.5

mit Butterkartoffeln und einem kleinen Salat
(A,D,G)

Short Ribs vom Rind 29.0

(18 Stunden sous-vide gegart) mit roter-Beeren-Pfeffer-
Sauce, Kartoffelgratin-Türmchen und Brokkoli mit
Sammelbutter
(A,G)

Zarte Matjesfilet 17.0

mit hausgemachter Remoulade, Zwiebelringen &
Bratkartoffeln
(4,7,D,G)

Grillkäse-Burger 19.5

Grillkäse im Speckmantel, Laugen-Bun,
Preiselbeer-Mayo, Grünzeug, Tomate,
Birnen-Chutney & Pommes
(4,A,C,G)

(auch als Veggie-Variante möglich) 

Flammkuchen "Lady" 18.0

Schmand, Ziegenkäse, Walnuss, Feige,
Honig, Serranoschinken & Rucola
(4,7,A,H,G)

Butterscotch Projekt 6.0

1 Kugel Walnusseis auf
2cl Butterscotch von Sasse
(H,G)

Dessert