



HOFBRÄU
AM JOHANNISTOR
— JENA —

Speisekarte



An Guadn!



HOFBRÄU
AM JOHANNISTOR
— JENA —

Ein herzliches Willkommen!

Liebe Gäste,

wir sagen Servus und möchten Sie in diesen historischen Gemäuern im Hofbräu am Johannistor an der alten Stadtmauer in Jena begrüßen. Sollten Sie Fragen, Wünsche oder Anregungen haben, bitte lassen Sie es uns wissen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und eine schöne Zeit bei uns.

Ihr HB-Team



Zusatzstoffe und Allergene

Allergene: (A) Gluten, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch(produkte)
(H) Schalenfrüchte, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesam, (L) Sulfite, (M) Lupine, (N) Weichtiere

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff(en), (2) mit Antioxidantien, (3) chininhaltig, (4) mit Süßungsmitteln,
(5) enthält eine Phenylalaninquelle, (6) mit Säuerungsmitteln, (7) koffeinhaltig,
(8) mit Konservierungsstoff, (9) mit Verdickungsmittel, (10) mit Stabilisator

Wir übernehmen keine Garantie, dass auf Seiten unserer Vorlieferanten / Produzenten bei der Verarbeitung / Herstellung von Produkten nicht vermeidbare Kontamination mit allergenen Bestandteilen stattfinden.



Ausm Suppentopf (Suppen) **From Our Stockpot** (Soups)

Frittatensuppe ^(A, G)

6,90 €

kräftige Fleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch
clear meat soup with stripes of pancakes and chives

Leberknödelsuppe

7,90 €

Dampfige Rindssuppe mit Leberknödel, Gemüseeinlage und frischem Schnittlauch
clear beef soup with liver dumplings, vegetables and chives



Gaumendratzerl und Brotzeiten (als Vorspeise portioniert) **Palate Teasers and Snacks** (Starters)

Frische Butterbrezn

3,20 €

butter pretzel

Handkäs „Jo“ mit Musik ^(G)



6,90 €

milder Harzer Käse mit Kümmel in Zwiebel-Essig-Marinade
Harzer Cheese with onion-vinegar-sauce

Zwei Weißwürste ^(A, G, J)

8,90 €

mit süßem Senf und Butterbrezn
Two white sausages with sweet mustard and pretzel

Strammer Max'l ^(A, C)

8,90 €

Scheibe vom Landbrot, belegt mit Südtiroler Schinkenspeck und Setzei, dazu sauer Eingelegtes
Slice of bread with South-Tyrolean bacon and fried egg

Frisch gewolfter Hackepeter ^(C)

9,90 €

mit Eigelb und sauer Eingelegtem
Fresh minced meat with egg yolk

Frisches Rindertatar ^(A, C, D, J)

Vorspeise: 11,90 €
Hauptspeise: 17,90 €

angemacht mit seinen klassischen Zutaten
Fresh beef tatar with it's classical ingredients

Hausgemachter Wurstsalat ^(A, 2, 8, 9, 10)

8,90 €

vom Leberkäse, sauer angemacht mit Landbrot
Homemade sausage salad

Hausgemachter Obazda ^(A, G)



8,90 €

mit frischer Butterbrezn
Obatzda with butter pretzel

Hausgemachtes Würzfleisch ^(A, G, J)
Homemade ragout fin, topped with cheese

Vorspeise: 8,90 €
Hauptspeise: 14,90 €

Hofbräubrettl „Jo“ für 2 Personen ^(A, C, G)

24,90 €

- ideal als Vorspeise für drei bis vier Personen -

für 1 Person: 18,90 €

- perfect as a starter for three to four person -

Hackepeter, Obazda, Pfefferbeißer, Südtiroler Schinkenspeck, Harzer Käse

und sauer Eingelegtes, dazu Brez'n und Landbrot

Variation with thin South-Tyrolean bacon, sausages, minced meat and Obazda

Fitness – Salat „Low Carb“ ^(G)



11,90 €

Zwei handvoll Blattsalatemix mit Kirschtomaten, Gurken und Champignons

mixed Salad

... mit knusprigen Backhendlstreifen

17,90 €

... *with crispy stripes of chicken*



Was Gscheids *(Hauptgerichte)*

Hearty Fare *(Main Courses)*

Unser Wirtshausschnitzel mit fluffiger Panade

schwimmend ausgebacken ...

Pork escalope with...

„Wiener Art“

mit Blattsalatemix und Kartoffelsalat ^(A, C, J)

17,90 €

side salad and potatosalat

„Hofbräu“

mit Schmorzwiebeln, zwei Setzeiern und Fritten ^(A, C, J)

18,50 €

fried onions, two fried eggs and french fries

„Försterin“

mit Rahmpilzen und Fritten ^(A, C, G, J)

18,90 €

cream mushrooms and french fries

„Feinschmecker“

mit Würzfleisch belegt, dazu Salat und Fritten ^(A, C, G, J)

22,90 €

ragout fin, salad and french fries

Auf Wunsch extra Setzei für Ihr Schnitzel

2,00 €

Bayerischer Leberkäs ^(C, J)

15,90 €

mit süßem Senf, Setzei und Kartoffelsalat

Bavarian meatloaf with sweet mustard, fried egg and potatosalat

Backhend'l „Wiener Art“ ^(A, C, J)

17,90 €

mit Blattsalatemix und Kartoffelsalat

baked chicken with small salad and potatosalat

Holzfüllersteak – Thüringer Rostbrätel ^(C, J) mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat <i>Pork neck steak with fried onions and potatoesalad</i>	17,90 €
„Pulled Haxe“ – der Hofbräu Burger ^(A, C, F, G, I, J, 2) im Kartoffelbun mit Krautsalat, Schmorzwiebeln, und Fritten <i>Pulled pork Burger with cabbagesalad, fried onions and french fries</i>	17,90 €
Krusty Burger aus 100 % Rind ^(A, C, F, G, I, J) krosses Patty, ca. 200 g, getoppt mit hausgemachter Speckmarmelade und Bergkäse, dazu Fritten <i>Beef Burger with Baconjam, Cheese and french fries</i>	19,90 €
Resche Schweinshaxe (verfügbar ab 17 Uhr – available from 5 pm) ^(J) im Biersafterl mit Schlachtekraut und Landbrot <i>Knuckle of Pork with Sauerkraut and bread</i>	18,90 €
Mutzbraten „Jo“ ^(A, J) klassisch im Majoranmantel mit Schlachtekraut und hausgemachten Brez'nknödel <i>Roast Pork with marjoram, with Sauerkraut and Pretzeldumplings</i>	19,90 €



Einfach was Guads (Vegetarisches & Veganes) **Simply Delectable** (Vegan and Vegetarian Dishes)

Handgemachte Kartoffelrösti ^(G) mit Sourcream und buntem Salatmix <i>Handmade potato rösti with sourcream and mixed salad</i>	 VEGGIE	14,90 €
Rahmschwammerl ^(A, C, G) mit hausgemachten Brez'nknödeln <i>Cream Mushrooms with handmade Pretzeldumplings</i>	 VEGGIE	14,90 €
Gemüse-Curry „Jo“ ^(F, H, I, K) veganes Curry mit Mango, Süßkartoffeln, Karotten und Paprika, mit Kokosmilch verfeinert <i>Curry with Mango, Sweet Potato, Carrots and Pepper, refined with coconutmilk</i>	 VEGAN	14,90 €

Immer Samstags bei Wind & Wetter bis 15:00 Uhr

Bayerisches Weißwurstfrühstück

Zwei Weißwürste, Brezn, süßer Senf & ein Bier nach Wahl (0,3 l) vom Faß

9,90 €



Was Siass (Nachspeisen)

Something Sweet (Desserts)

Rote Grütze

mit Vanilleeis

Red Fruit Jelly with Vanilla Icecream



5,90 €

Lauwarmes Schokoküchlein (A, C, F, G)

mit halbfllüssigem Kern und Vanilleeis

Lukewarm Chocolate Cake with Vanilla Icecream



7,90 €

Fluffiger Kaiserschmarrn (A, C, G, 6)

ohne Rosinen – mit Apfelmus

Browned Omelette with mashed apples



Dessert: 7,90 €
Hauptspeise: 11,90 €



Was Warms (Heißgetränke)

Keep It Warm (Hot Drinks)

Tasse Kaffee

3,00 €

Cappuccino

4,50 €

Milchkaffee

4,50 €

Espresso

2,90 €

Espresso doppelt

4,00 €

Espresso Macchiato

4,30 €

Glas Eilles Tee

4,00 €

Darjeeling, Kräuter, Grüner Tee, Pfefferminztee



Unsere Hofbräu-Biere

Hofbräu Original

Münchner Hell

Elegant, feinwürzig – ein Bier mit Charakter! Das leuchtend glänzende und goldgelbe Hofbräu Original mit einem Alkoholgehalt von 5,1 % Vol. hat eine schneeweiße Schaumkrone und ein feinwürziges Bukett. Sein Geschmack ist leicht malzig, vollmundig, ausgereift und mit einem subtil herben Ausklang.

Hofbräu Dunkel

Münchner Dunkel

Malzblumig, hopfig – der Urtyp des Bayerischen Bieres! Das dunkelbraune Hofbräu Dunkel mit einem Alkoholgehalt von 5,5 % Vol. hat einen cremefarbenen Schaum und ein malzblumiges Bukett mit Karamellnoten. Sein Geschmack ist röstmalzig, hopfig und mit einer dezenten Malzsüße im Ausklang. Ein Bier mit Münchner Tradition!

Hofbräu Alkoholfrei

Alkoholfreies Bier

Hell, bayrisch mild und feinwürzig – ganz ohne Alkohol! Das leichte und frische Hofbräu Alkoholfrei ist bei 0,3 % Alkohol und mit nur 66 kJ bzw. 16 kcal pro 100 ml und vollem Biergeschmack ein zeitgemäßer Durstlöscher für genussorientierte Bierliebhaber. Durch seine hellgelb leuchtende Farbe und seine reinweiße Schaumkrone wird das schlanke und spritzige Bukett noch unterstrichen. Voller Biergeschmack ohne Alkohol!

Hofbräu Schwarze Weisse

Hefeweissbier dunkel

Feinhefig, samtig – die sanfte Form der Erfrischung! Wer beim Weißbier den sanften aromatischen Geschmack bevorzugt, der wird mit der obergärigen „Hofbräu Schwarze Weisse“ die richtige Wahl treffen. Das dunkle Weißbier mit einem Alkoholgehalt von 5,1 % Vol. hat einen cremefarbenen Schaum und ein harmonisch malzduftiges Bukett. Sein Geschmack ist karamellartig, aromatisch, sanft erfrischend und mit einem samtig-weichen Ausklang.

Hofbräu Münchner Weisse

Hefeweissbier

Feinhefig, spritzig – die Erfrischung pur! Die obergärige „Münchner Weisse“ ist der Geheimtipp für alle Weißbiergenießer, die prickelnde Erfrischung schätzen. Hell bernsteinfarben mit einer cremigen Schaumkrone und einem harmonisch fruchtigen Bukett entfaltet sich „Münchner Weisse“ mit einem Alkoholgehalt von 5,1 % Vol. im Glas. Ihr Geschmack ist feinhefig, spritzig, aromatisch und mit einem mild-süßlichem Ausklang. Ein erfrischendes Vergnügen!

Hofbräu Kristall Weisse

Kristallklares Weizenbier

Prickelnd, belebend – die kristallklare Erfrischung! Die belebende, perlende Hofbräu Kristall Weisse mit strohgelber Farbe und reinweißer Schaumkrone, ist die gefilterte Alternative - ein kristallklares Weizenbier mit vollem, typischen Weißbiergeschmack. Bei einem Alkoholgehalt von 5,4 % besticht das zitrusfruchtige Bukett. In Erinnerung bleibt ein fruchtig und mild-herber Ausklang.

Hofbräu Weisse Alkoholfrei

Alkoholfreies Hefeweissbier

Voller Biergeschmack – ohne Alkohol! Hofbräu Weisse Alkoholfrei ist die ideale Erfrischung für aktive Menschen. Durch ein spezielles Verfahren wird dem Hefeweissbier nachträglich sehr schonend der Alkohol entzogen, so dass die weißbiertypischen Eigenschaften und der spritzige, unverwechselbare Geschmack erhalten bleiben.

Hofbräu Weisse Alkoholfrei ist mit nur 67 kJ bzw. 16 kcal pro 100 ml und vielen wertvollen Inhaltsstoffen ein zeitgemäßer Durstlöscher für genussorientierte Bierliebhaber. Erfrischend, spritzig und mit viel Geschmack!

Prost!



Saisonspezialitäten

Je nach Jahreszeit sind unsere Spezialbiere für einen begrenzten Zeitraum erhältlich

Hofbräu Maibock

Münchner Bockbier

Malzaromatisch, vollmundig – ein exklusives Starkbier! Der untergärige Hofbräu Maibock mit einem Alkoholgehalt von 7,2% Vol. ist bernsteinfarben mit einem cremigem, rohweißem Schaum und einem barockem, leicht estrigem Malzaroma im Bukett. Sein Geschmack ist sehr vollmundig, malzaromatisch und mit einem samtig-weichem und hopfigem Ausklang. Ein Höhepunkt des Bierjahres!

Hofbräu Sommerzwickl

Münchner Hell naturtrüb

Feinwürzig, frisch – die Original Münchner Biergartenspezialität! Im Glas entfaltet sich „Hofbräu Sommerzwickl naturtrüb“ opal-schimmernd und märzenfarben mit einer feinporigen Schaumkrone. Das Bukett des untergärigen Bierklassikers mit rund 5,1% Vol. ist feinwürzig und frucht aromatisch. Sein Geschmack entfaltet sich frisch, spritzig und mit einem subtilherben Ausklang. Die Alternative zum Weißbier!

Hofbräu Oktoberfestbier

Münchner Oktoberfestbier

Vollmundig, feinherb – so einzigartig wie das Oktoberfest! Das untergärige Hofbräu Oktoberfestbier mit einem Alkoholgehalt von 6,3% Vol. präsentiert sich festlich in einem fein glänzenden, kräftigen Goldton und mit einer üppigen Schaumkrone. Sein Bukett ist malzblumig und mit einem feinen Hopfenaroma. Hofbräu Oktoberfestbier überzeugt mit einem geschmeidig-sanften, vollmundigen, süffigen Geschmack und einem leicht hopfen-blumigen Ausklang.

Hofbräu Winterzwickl

Münchner Dunkel unfiltriert

Hofbräu Winterzwickl – das Bier speziell gebraut für die kalte Jahreszeit. Das dunkelbraune, deutlich opale Hofbräu Winterzwickl hat einen Alkoholgehalt von 5,5% Vol., ist harmonisch kräftig, mit leichten Anklängen von Karamell und Schokolade und einer dezenten Malznote.



A gscheide Maß (Bier vom Fass)

Tasty Brews (Beer)

	0,5L	1,0L
Hofbräu Original ^(A)	5,20 €	10,20 €
Hofbräu Dunkel ^(A)	5,20 €	10,20 €
Hofbräu Münchner Weisse ^(A)	5,20 €	10,20 €
Radler / Dunkles Radler ^(A)	5,20 €	10,20 €
Weißbier-Radler – Russ'n ^(A)	5,20 €	10,20 €

A Flascherl (Bier aus der Flasche)

Beer by the Bottle

	0,5L
Hofbräu Alkoholfrei ^(A)	5,20 €
Hofbräu Weisse Alkoholfrei ^(A)	5,20 €
Hofbräu Schwarze Weisse ^(A)	5,20 €
Hofbräu Weisse Kristall ^(A)	5,20 €

Erleben Sie, wie unsere Biere gebraut und abgefüllt werden!

Infos zur Brauereiführung unter www.hofbraeu-muenchen.de.



Was fürn Duaschd (Alkoholfreies) Thirst-Quenchers (Nonalcoholic)

<i>Coca-Cola</i> ^(1, 4, 6, 7) , <i>Fanta</i> ^(1, 2, 6) , <i>Sprite</i> ⁽⁶⁾ , <i>Coca-Cola Zero</i> ^(1, 7) , <i>Mezzo Mix</i> ^(1, 4, 6, 7)	0,33 L	4,00 €	
<i>Thomas Henry:</i> <i>Tonic</i> ⁽³⁾ , <i>Bitter Lemon</i> , <i>Ginger Ale</i> ⁽³⁾ , <i>Spicy Ginger</i>	0,2 L	3,90 €	
<i>Almdudler Kräuterlimo</i>	0,35 L	4,50 €	
	0,3L	0,5L	1,0L
<i>Säfte von Granini nach Angebot</i>	4,00 €	5,50 €	
<i>Eistee Zitrone</i> ^(2, 6, 7)	4,00 €		
<i>Hausgemachte Waldbeerenlimo spritzig oder still</i>	4,50 €		
<i>Tafelwasser sprudel oder still</i>	2,00 €	3,50 €	6,50 €
			0,75 L
<i>Selters Mineralwasser medium</i>		6,90 €	



Weine Wines

	0,2L	0,75L	1,0L
<i>„Muschelkalk“ WG Dr. Hage</i> trocken, Saale-Unstrut	6,50 €	29,90 €	
<i>Grauburgunder, WG Diedert</i> trocken, Rheinhessen	6,50 €	29,90 €	
<i>Sauvignon Blanc, Brancott Estate</i> trocken, Neuseeland	7,50 €	27,90	
<i>Spätburgunder, WG Lergenmüller</i> trocken, Pfalz	6,50 €	29,90 €	
<i>Dornfelder, WG Lergenmüller</i> halbtrocken, Pfalz	6,50 €	29,90 €	
<i>Portugießer Weißherbst, WG Lergenmüller</i> halbtrocken, Pfalz	6,50 €	29,90 €	
	0,2L	0,5L	1,0L
<i>Weinschorle</i>	5,00 €	8,50 €	14,90 €

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff(en), 2) mit Antioxidantien, 3) chininhaltig, 4) mit Süßungsmitteln,
5) enthält eine Phenylalaninquelle, 6) mit Säuerungsmitteln, 7) koffeinhaltig



Was Prickelnds (Sekt, Mischgetränke, Longdrinks)

Something Fizzy

(Sparkling Wines and Mixed Drinks)

	0,1 L	0,75 L
<i>Prosecco Vino Spumante</i>	6,00 €	39,00 €
	0,25 L	0,3 L
<i>Aperol Spritz</i> ⁽¹⁾	7,90 €	
<i>Limoncello Spritz</i>	7,90 €	
<i>Wildberry Lillet</i>	7,90 €	
<i>Purple Cooler</i>	7,90 €	
eiskalter Roséwein mit Waldbeeren und Minze		
<i>Alpenkracher</i>		8,50 €
Williamsbirne, Hendrick's Gin, Almdudler		
<i>Hendrick's Gin & Tonic</i> ⁽³⁾	9,50 €	
der mit der Gurke		
<i>Moscow Mule</i>	9,50 €	
Vodka, Limette, Spicy Ginger		
<i>Cuba Libre deluxe</i> ^(1, 4, 6, 7)	9,50 €	
Havana Club 7 Jahre, Limette, Cola		



A Schnapserl (Spirituosen)

Have a Shot (Spirits)

	2 CL	4 CL
<i>Williamsbirne</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Marille</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Haselnuss</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Enzian</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Linie Aquavit</i>	3,00 €	5,50 €
<i>Ramazzotti</i>	3,00 €	5,50 €
<i>Jägermeister</i>	3,00 €	5,50 €
<i>Wodka</i>	3,00 €	5,50 €
<i>Scheibels Alte Moor Birne</i>	4,50 €	9,00 €



Das Hofbräu am Johannistor für dein Handy.

Mit Reservierung, Speisekarte, Gutscheinen,
Events und vielem mehr.



Bei uns ist Kartenzahlung erwünscht.
Wir akzeptieren EC-, Visa-, Master-Karte und American Express.

Hofbräu am Johannistor · Johannisplatz 29 · 07743 Jena
E-Mail: info@hofbraeu-am-johannistor.de
www.hofbraeu-am-johannistor.de