

Unser Mittagsangebot Dienstag bis Freitag 11:30 Uhr bis 16:00 Uhr*
***ausgenommen an Sondertagen**

Frittatensuppe

Kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch
clear beef soup with stripes of pancakes and chives

7,50 €

Leberknödelsuppe

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

7,90 €

Gaumendratzerl und Brotzeiten / cold and small dishes

Frische Butterbrez'n

butter pretzel

3,50 €

Zwei Weißwurst'l

mit süßem Senf und Butterbrez'n

Two white sausages with sweet mustard and pretzel

4,90 €

Handkäs' „Jo“ mit Musik

milder Harzer Käse mit Kümmel in Zwiebel-Essig-Marinade

Harzer Cheese with onion-vinegar-sauce

7,90 €

Frisch gewolfter Hackepeter

mit Eigelb und sauer Eingelegtem

Fresh minced meat with egg yolk

9,90 €

Hausgemachter Obazda

mit frischer Butterbrez'n

Obatzda with pretzel

9,90 €

Hausgemachter Wurstsalat

vom Leberkäse, sauer angemacht mit Landbrot

sausage salad with bread

9,90 €

Hausgemachtes Würzfleisch

Homemade ragout fin, topped with cheese

8,90 €

Hauptspeise: 11,90 €

Immer Samstags bei Wind & Wetter

>> Bayerisches Weißwurstfrühstück <<

Ein paar Weißwurst'l mit Butterbrez'n

und süßem Senf, dazu ein Bier 0,3 L nach Wahl

nur 9,90 €

Jeden Montag

>> Haxentag <<

Eine resche Schweinshaxe, inkl.einem Bier 0,5 L nach Wahl

nur 18,90 €

A was Guet's – für den größeren Hunger / Main Dishes

Unser Wirtshausschnitzel „Wiener Art“	9,90 €
mit Preiselbeeren, Beilagensalat und Fritten	
<i>Pork escalope with side salad and potato salad</i>	
mit extra Setzei	11,90 €

Unser Wirtshausschnitzel „Försterin“	11,90 €
mit Rahmpilzen, Salat und Fritten	
<i>Pork escalope with cream mushrooms, salad and french fries</i>	
mit extra Setzei	13,90 €

Unser Wirtshausschnitzel „Feinschmecker“	14,90 €
belegt mit Würzfleisch, dazu Salat und Fritten	
<i>Pork escalope with ragout fin, salad and french fries</i>	

Hausgebackener Leberkäs', mit süßem Senf, Setzei und Kartoffelsalat	9,90 €
<i>housebaked meatloaf with sweet mustard, fried egg and potatosalad</i>	

Hofbräu Burger aus 100 % Rind	11,90 €
krosses Patty, ca. 200 g, getoppt mit hausgemachter Speckmarmelade und Bergkäse, dazu Fritten	
<i>Beef Burger with Baconjam, Cheddar Cheese and french fries</i>	

Holzfällersteak (Rostbrätel), mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat	11,90 €
<i>Pork neck steak with fried onions and potatosalad</i>	

½ Hendl (Broiler)	
mit Kartoffelsalat und Salatbukett	11,90 €
<i>half chicken with potato salad</i>	

Resche Schweinshaxe (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)	19,90 €
mit Schlachtekraut, Senf und Landbrot	
<i>knuckle of pork with sauerkraut, mustard and bread (preperation time: 30 minutes)</i>	

Vegetarisches & Veganes / Vegetarian & Vegan

Salatteller „Hofbräu“	9,90 €
Zwei handvoll Blattsalatemix mit Kirschtomaten, Gurken, Champignons mariniert mit unserem Hausdressing, dazu Baguette	
<i>mixed Salad</i>	

Handgemachte Kartoffelrösti	9,90 €
mit Sourcream und buntem Salatmix	
<i>Handmade potato rösti with sourcream and mixed salad</i>	

Gemüseurri „Jo“ (vegan)	9,90 €
Veganes Curry mit Mango, Süßkartoffeln, Karotten und Paprika, mit Kokosmilch verfeinert	
<i>Curry with Mango, Sweet Potato, Carrots and Pepper, refined with coconutmilk</i>	

Rahmschwammerl	11,90 €
mit handgemachten Kartoffelrösti	
<i>cream mushrooms with handmade potato röst</i>	

Was Siass (Desserts)

Rote Grütze mit Vanilleeis	6,90 €
<i>Red Fruit Jelly with Vanillasauce</i>	

Lauwarmes Schokoküchlein mit halbfllüssigem Kern und Vanilleeis	8,90 €
<i>Lukewarm Chocolate Cake with Vanilla Icecream</i>	