

# Getränkekarte

## Biere

Löwenbräu Hell vom Fass	0,33 l	3,50 €
Löwenbräu Hell vom Fass	0,50 l	4,70 €
Löwenbräu Hell vom Fass	1,00 l	9,40 €
Franziskaner Weißbier vom Fass	0,33 l	3,60 €
Franziskaner Weißbier vom Fass	0,50 l	4,90 €
Franziskaner Weißbier (dunkel)	0,50 l	4,90 €
Franziskaner Weißbier (leicht)	0,50 l	4,90 €
Franziskaner Weißbier (alkoholfrei)	0,50 l	4,90 €
Löwenbräu Kellerbier vom Fass	0,33 l	3,60 €
Löwenbräu Kellerbier vom Fass	0,50 l	4,90 €
Löwenbräu Kellerbier vom Fass	1,00 l	9,80 €
Löwenbräu Dunkel	0,50 l	4,90 €
Löwenbräu Dunkel	1,00 l	9,80 €
Beck's Pils	0,33 l	4,50 €
Radler	0,50 l	4,70 €
Radler Mass	1,00 l	9,40 €
Helles mit Cola	0,50 l	4,70 €
Russen	0,50 l	4,90 €
Russen Mass	1,00 l	9,80 €
Weißbier mit Cola	0,50 l	4,90 €

## *Alkoholfreie Getränke*

<i>Coca Cola , Coca Cola light, Fanta</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Tafelwasser</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Gerolsteiner Gourmet Sprudel</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Gerolsteiner Gourmet Sprudel</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Gerolsteiner Gourmet Naturell</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Gerolsteiner Gourmet Naturell</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,90 €</i>

## *Fruchtsäfte und Schorlen*

### *Rauch-Säfte*

<i>Apfel / Orange / Rhabarber/ Johannisbeere</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,20 €</i>
	<i>0,50 l</i>	<i>5,90 €</i>

### *Rauch-Säfte als Schorle*

<i>Apfel / Orange / Rhabarber / Johannisbeere</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90 €</i>
	<i>0,50 l</i>	<i>5,20 €</i>

# Weine

## Offene Weine

0,2 l

### Weißweine

Weinschorle	0,2 l	3,90 €
Weinschorle	0,5 l	6,50 €
<i>Hausschoppen</i> Silvaner - Rheinhessen trocken		6,50 €
<i>Pfalz - Riesling Forster Stift</i> Forster Winzerverein - Forst Halbtrocken, sehr saftig mit einem ausgewogenen Frucht-Säure-Spiel. Feine Fruchtaromen nach Aprikosen und Quitte		6,90 €
<i>Rheinhessen Grauburgunder „Ganzer Liter ManZ“</i> Eric ManZ - Weinolsheim Trocken, weicher mineralisch saftiger Grauburgunder vom 3 fachen Champion aus Weinolsheim		7,50 €
<i>Weißburgunder VDP</i> Bercher VDP - Baden Trocken, helles gold-gelb mit grünen Reflexen. Aromen von Apfel, Kräutern und Heu. Sanfte Mineralik, kraftvoll, langanhaltend		7,90 €

## Rotweine

<b>Hausschoppen</b> Portugieser- Pfalz trocken	6,50 €
<b>Rheinhessen - Cuvée Rosé „Ganzer Liter Manz“</b> Eric Manz - Weinolsheim Trocken, frisch, fruchtiger rheinhessischer Rosé von Manz mit wunderbaren Beerenaromen in der Nase und am Gaumen sowie mit einer süffigen Süße	7,50 €
<b>Pfalz - Edition O</b> Weingut Wolf - Pfalz Weicher, zarter und fruchtiger Rotwein mit lieblichen Beerenaromen, mit schönem Körper und kräftigem Geschmack. Wegen des ausgesprochen geringen Ertrages des Portugiesers und der sehr alten Weinreben von außergewöhnlicher Qualität	7,50 €
<b>Rheinhessen - Cuvée Rot „Ganzer Liter Manz“</b> Eric Manz - Weinolsheim Trocken, Cuvée aus dem Holzfass aus Dornfelder und Spätburgunder. Geschmeidig, füllig, mit Duft nach Brombeeren, weichen Tanninen und zurückhaltender Säure	7,50 €
<b>Baden - Spätburgunder VDP</b> Bercher VDP - Baden Trocken, helles Rubinrot, Aromen nach Süßkirsche, getrockneten Feigen und leichtem Duft nach Bitterschokolade	7,90 €

# Weißweine 0,75 l

- Rheinhessen - Chardonnay* 25,00 €  
Weingut Köster-Wolf - Albig  
Trocken, florale Nase, feine Würze, Noten von Haselnüssen, Apfel, Birne und Honigmelone, auch Mandarine und feine Zitrusnote. Geschmeidig und mit weicher Textur am Gaumen
- Rheingau - „Neckarkarpfen“ Riesling - Kesselliebe* 29,00 €  
Kern - Württemberg  
Feinherb, der Neckarkarpfen überzeugt mit seiner Leichtigkeit und spritzigen Zitrusnote, sowie saftigen Pfirsicharomen. Frisch und fruchtig zugleich aus dem Stuttgarter Kessel
- Franken - Sylvaner „Lump“* 32,00 €  
Divino Nordheim Thüingersheim  
Trocken, exotisch und frisch mit balsamischen Noten, umrahmt von den Sylvaner-typischen Leitaromen wie Quitte und Apfel sowie kräuterig-erdigen Akzenten. Von einem der besten Weinberge Frankens dem Escherndorfer Lump

## Rotweine 0,75 l

**Rheinhessen - Rosé „Emotion“** 32,00 €

Eric Manz

Trocken, Cuvée aus Schwarzriesling und Syrah mit feinsaftiger roter Beerenfrucht, floralen Noten und klarer Mineralität

**Franken - Spätburgunder „Escherndorfer Fürstenberg“** 32,00 €

**Terroir**

Divino Nordheim Thüingersheim

Trocken, satte Beeren- und Kirschfrucht umspielt von feinwürzigen Pfeffer- und Holznoten. Am Gaumen sehr elegant mit perfekt eingebundener Säure und präsentem aber sehr zartem Tanningerüst

**Rheinhessen - Merlot „Doppelstück“** 35,00 €

Eric Manz

Trocken, kräftiges, tiefdunkles Rot, im Aroma schwarze Beeren und Würzigkeit in der Nase. Kraftvolle Tannine und gehaltvolle Länge. Doppelstück ist das typische rheinhessische Holzfass

**Württemberg - „Ross Solitude“ Cabernet Franc - Kesselliebe** 39,00 €

Kern - Württemberg

Trocken, wuchtiger, dunkler Rotwein mit Ecken und Kanten.

Rauchige Holznoten und ein aufregendes Cassisaroma regen die Sinne an. Opulenter Rotwein mit breiten Schultern aus dem Cannstatter Berg

# Schnäpse

<i>Ramazotti, Averna, Jägermeister, Fernet</i>	0,02 l	3,90 €
<i>Obstler</i>	0,02 l	3,20 €
<i>Williamsbirne</i>	0,02 l	3,50 €
<i>Marille von Prinz</i>	0,02 l	4,00 €
<i>Haselnuss von Prinz</i>	0,02 l	4,50 €
<i>Absolut Wodka</i>	0,02 l	4,50 €
<i>Grappa del Trentino</i>	0,02 l	4,90 €
<i>Baileys Irish Cream</i>	0,02 l	4,90 €

## *Edelbrände 3 Jahre gereift*

<i>Alter Obstbrand</i>	0,02 l	5,50 €
<i>Alter Himbeergeist</i>	0,02 l	6,50 €
<i>Alter Mirabellenbrand</i>	0,02 l	6,90 €
<i>Alter Williams Christ Birnen Brand</i>	0,02 l	7,90 €

## *Lantenhammer Edelbrände*

<i>Schlehe und Kirsch</i>	0,02 l	7,50 €
<i>Vogelbeer</i>	0,02 l	7,50 €
<i>Mirabellenlikör für die Damen</i>	0,02 l	7,90 €

## *Weinbrand, Rum und Wiskey*

<i>Asbach Uralt</i>	0,02 l	4,00 €
<i>Bacardi Carta Blanca</i>	0,02 l	4,00 €
<i>Jack Daniel`s Black Label</i>	0,02 l	4,90 €

# Prosecco und Champagner

Glas Prosecco	0,1l	4,90 €
Aperol Sprizz, Prosecco, Aperol, Orange, Sprudelwasser und Eiswürfel	0,2l	7,50 €
„Hugo“ Prosecco, Holundersirup, Minze, Sprudelwasser und Eiswürfel	0,2l	7,50 €
Flasche Prosecco Villa Sandi Frizzante D.O.C.	0,75l	32,50 €
<i>7 Jahre in Folge Prosecco des Jahres</i>		
Flasche Moët & Chandon Champagne Imperial	0,75l	85,00 €

## Warme Getränke

<i>Espresso</i>	2,90 €
<i>Doppelter Espresso</i>	4,50 €
<i>Espresso Macchiato</i>	3,00 €
<i>Tasse Kaffee</i>	3,10 €
<i>Haferl Kaffee</i>	4,90 €
<i>Milchkaffee</i>	4,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	4,50 €
<i>Cappuccino</i>	3,50 €
<i>Heiße Schokolade mit Milch</i>	4,50 €
<i>Haferl Tee (verschiedene Sorten)</i>	3,90 €

## *Suppen Soups*

<i>Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Basilikum</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Homemade Tomatosoup with cream and basil</i>	
<i>Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Beef consomme with homemade pancake stripes</i>	
<i>Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Beef consomme with homemade liver dumpling</i>	

## *Vorspeisen und Salate Appetizers and salad*

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Small mixed salad</i>	
<i>Großer gemischter Salat</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Big mixed salad</i>	
<i>Geräuchertes Saiblingsfilet mit Preiselbeersahne an Salatbouquet</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Smoked char filet with cranberry cream on salad bouquet</i>	
<i>Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen in Sweet- Chilisauce gebraten</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Saladplate with turkey breast stripes fried in sweet chili sauce</i>	

*Zu den Salaten reichen wir unser Hausdressing*

*Klassiker  
Bavarian classic*

<i>6 Stück Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut und Bauernbrot</i>	<i>12,90 €</i>
<i>6 pieces of Nürnberger barbecue sausages with Sauerkraut and farmers bread</i>	
<i>Saures Lüngerl mit hausgemachtem Semmelknödel</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Sour lung with homemade bread dumpling</i>	
<i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten von der Schweineschulter mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Fresh roast pork with potatoes dumpling and red cabbage</i>	
<i>Schweinshaxn mit Naturjus, Semmelknödel und Speckkrautsalat</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Knuckle of pork with natural jus, bread dumpling, salad of cabbage and bacon</i>	
<i>„ Hofbräustüberlpfanderl“ mit Schweinshaxn, Schweins- braten, Ente, Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Local pan of the Hofbräustüberl with knuckle of pork, fresh roast pork, duck, potatoe dumpling and red cabbage</i>	
<i>¼ oder ½ Ente vom Grill mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut</i>	<i>¼ 19,90€ ½ 26,90 €</i>
<i>¼ or ½ Roasted duck with potatoe dumpling and red cabbage with apple</i>	

## *Fleischgerichte*

### *Meatdishes*

<i>Schnitzel „Wiener Art“ von der Schweinelende mit Pommes Schnitzel of pork loin with french fries</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Cordon Bleu von der Schweinelende mit Pommes Cordon bleu of pork loin with french fries</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Tafelspitz vom Rind in eigener Brühe mit hausgemachtem Kartoffel- Gurkensalat und frisch geriebenem Kren Boiled beef in its own soup with homemade potatoe- cucumber salad and fresh horse radish</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Schwabenteller- Schweinefiletmedaillons mit Schwammerlsauce, Käsespätzle und Gemüse Schwabenplate- Filetmedaillons of pork with cream mushroomsauce, cheese noodles and vegetable</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale in Butterschmalz gebraten mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln Schnitzel of veal topside, fried in clarified butter with cranberries and roast potatoes</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln Roastbeef with fried onions and roast potatoes</i>	<i>27,90 €</i>

*Liebe Gäste,  
unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir soweit  
möglich ausschließlich von heimischen und bayerischen Metzgereien*

## *Fischgerichte*

### *Fishdishes*

*Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat  
und Remouladensauce* 14,90 €

*Baked filet of bass with a salad of potatoes  
and remoulade sauce*

*Von der Fischzucht Platzfisch aus Mittenwald :*

*Forelle „ Müllerin“ gebraten mit Salzkartoffeln  
und zerlassener Butter* 21,90 €

*Roasted Trout „ Müllerin“ with salted potatoes and butter*

## *Vegetarisch und Vegan*

### *Vegetarian and vegan dishes*

*Käsespätzle mit Emmentaler, Bergkäse und  
Röstzwiebeln* 14,90 €

*Cheese noodles with Emmentaler, cheese from the  
mountain and roasted onions*

*Rahmschwammerl mit Semmelknödel* 14,90 €

*Cream mushrooms with bread dumpling*

*Gebratene vegane Teigtascherl mit Spinat oder  
Steinpilzfüllung auf Tomatensugo* 14,90 €

*Fried vegan dumplings with spinach or porcini mushroom  
filling with tomatosauce*

*Das Hofbräuüberlteam wünscht guten Appetit  
und einen schönen Aufenthalt*

## *Für unsere kleinen Gäste*

### *Children's menu*

<i>2 Reiberdatschi mit Apfelmus</i> <i>2 Fried mashed potatoes with apple puree</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Nudeln mit Tomatensauce</i> <i>Noodles with tomatoe sauce</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes</i> <i>Chicken nuggets with french fries</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Kleines Schnitzel mit Pommes</i> <i>Small Schnitzel with french fries</i>	<i>10,90 €</i>

### *Süßes - Dessert*

<i>Bayerische Creme mit Himbeersauce</i> <i>Bavarian cream with raspberry sauce</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanillerahmeis</i> <i>oder Vanillesauce</i> <i>Applestrudel with vanilla ice cream</i> <i>or vanilla sauce</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Apfelkücherl mit Vanillerahmeis</i> <i>Deepfried appledough rolled in cinnamon sugar with</i> <i>vanilla ice cream</i>	<i>8,90 €</i>
<i>In Zimtzucker gewälzte Marillenknödel auf</i> <i>Fruchtspiegel mit Sahnehäubchen</i> <i>Apricot dumplings rolled in cinnamon sugar</i> <i>with fruit puree and cream</i>	<i>8,90 €</i>

*Gerne servieren wir Ihnen*  
*( bei 2,- € Abzug des normalen Preises )*  
*auch Gerichte als Seniorenportion*

## *Brotzeiten und Schmankerl*

### *Snacks*

<i>Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Bauernbrot</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Bavarian salad of sausages with rings of onions and farmers bread</i>	
<i>Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Swiss salad of sausages with cheese and farmers bread</i>	
<i>Hausgemachter Obatzda mit Zwiebeln und Bauernbrot</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Homemade Obatzda ( Cheese ) with onions and farmers bread</i>	
<i>Lauwarmer Schweinebraten auf dem Holzbrett serviert mit frischem Kren, Essiggemüse und Brot</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Luke warm roast pork served on a wooden board with fresh horse radish, vegetable with vinegar and bread</i>	