



SPEISEKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN & GRIß EICH im Hofbräuhaus Bräustüberl

Ob traditionelle Schmankerl, Besonderheiten aus der Region oder moderne Gerichte, im Bräustüberl werden Sie als Feinschmecker und Genießer das Richtige finden.

Das Wichtigste für unsere feinen Kreationen ist der Einsatz heimischer und regionaler Produkte. Hier legen wir Wert auf absolute frische und kurze Transportwege. Überzeugen Sie sich selbst von unseren schmackhaften Gasthofküche und allem, was unsere Heimat zu bieten hat.

Petra + Rudi Zeif
Gastgeber aus Leidenschaft

Unser Bio-Zertifizierung seit 2021

DE-ÖKO-037



Falls Sie Fragen zu den Inhalten unsere Speisen haben oder spezielle Allergene nicht vertragen, zögern Sie nicht unser Servicepersonal anzusprechen. Mit Hilfe unseres Küchenteams, die sich mit diesem Thema eingehend beschäftigt haben und Ihnen bei der Auswahl der Speisen helfen.

*wir wünschen einen
guten Appetit*



SPEISEKARTE

HAUPTSPEISEN

Schnitzel „Wiener Art“ von der Schweinelende
mit Pommes Frites
Preiselbeeren und Zitrone 16,50

Schweinelende vom Grill
in Pfeffer-Rahm-Sauce dazu knackiges saisonales Gemüse
und hausgemachten Spätzle 18,90

Bunter Marktsalat
knackige Blattsalate mit Hausdressing verfeinert
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und Knoblauchbrot vom Grill 18,90

„Hofbräu-Pfandl“
zarte Medaillons vom Schweinefilet
mit gebratenen Champignons, Kräuterbutter
und Bratkartoffeln 22,50

Zarter Zwiebelrostbraten von der bayrischen Rinderlende
mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln 25,90

Hausgemachte Käsespätzle
mit würzigem Bergkäse und Emmentaler
dazu Röstzwiebeln 14,50

**Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch
einen gemischten Salatteller** 5,90



SPEISEKARTE

KLASSIKER

Täglich frisch ab 11.00 Uhr

Ofenfrischer Schweinebraten

in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel 16,50

½ Frische Schweins-Haxe

in Dunkelbiersauce dazu Kartoffelknödel 16,50

Frischer Krustenbraten

in Dunkelbiersauce mit zweierlei Knödel 16,50

Wenn´s aus is, dann is aus!

**Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch einen Speck-Krautsalat 4,00
oder bunten Salatteller mit Hausdressing verfeinert 5,90**

Cordon Bleu

mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone 18,90

Saftiges Wirtshaus-Gulasch vom Rind

mit hausgemachten Semmelknödel 18,90

2 Stück Weißwürste

mit frischer Breze und süßem Senf 8,90



SPEISEKARTE

BROTZEITL'N

Frische Breze 2,30

2 Stück Knoblauchbrot

vom Grill 3,90

Hausgemachter „Obazda“

mit roten Zwiebelringen

dazu eine frische Breze

und Bauernbrot 12,90

Bayrischer Wurstsalat

mit roten Zwiebelringen, Essiggurken

und Bauernbrot 12,90

Schweizer Wurstsalat

mit roten Zwiebelringen

Käse, Essiggurken

und Bauernbrot 13,90



SPEISEKARTE

NACHSPEISEN

Apfelstrudel

mit cremigem Vanilleeis
und Sahnetupfer 9,50

Topfenstrudel

mit cremigem Vanilleeis
und Sahnetupfer 9,50

Lauwarmes Schokoladenküchlein

mit cremigem Vanilleeis
Sahnetupfer und frischen Früchten 10,90

Hausgemachte Apfelradl

im Bier-Teig mit Zimtzucker
dazu Vanilleeis und Sahnetupfer 10,90



SPEISEKARTE

KINDERGERICHTE

Kinder-Schnitzel

mit Pommes Frites und Ketchup 8,50

Kinder-Schweinebraten

mit hausgemachtem Semmelknödel 8,50

Kartoffel- oder Semmelknödel

mit Bratensauce 5,00

Hausgemachte Spätzle

mit Bratensauce 5,00

Portion Pommes Frites

mit Ketchup oder Mayonnaise 5,00

Für Kinder bis 12 Jahren gibt es unsere Gerichte
als kleine Portion, zum halben Preis!

Dunkelbiersauce extra 1,50

Pfefferrahmsauce extra 1,50

Preiselbeeren extra 1,50

Schwammerlsauce extra 4,50

Unsere Preisreduzierung bei kleineren Portionen:

Gerichte von €10,00 bis €15,00 (-€1,50)

Gerichte von €15,50 bis €19,00 (-€2,50)

Gerichte ab €19,00 bis €25,00 (-€3,50)



SPEISEKARTE

UNSERE GETRÄNKE LIEFERANTEN

Brauerei Hofbräuhaus Traunstein

Korn Weinimport und Getränkegroßhandel in München

Die Lantzenhammer Erlebnisdestillerie in Hausham

HERZOG Destillate in Saalfelden

Karl Brunthaler Weingut in Mailberg

Lorenzonetto Cav. Guido Winery & Sparkling Wines in Lignano Italien

Weingut Margarethenhof in Ayl an der Saar

Azul Kaffee GmbH & Co. KG in Bremen

Übersicht der Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoffen
2. mit Antioxidationsmittel
3. mit Geschmacksverstärker
4. mit Farbstoff
5. mit Süßungsmittel
6. Chininhaltig
7. Koffeinhaltig
8. mit Taurin

Liebe Gäste,
wir begrüßen Ihre Anfragen unserer Gäste, welche über die Zutaten unserer Gerichte Bescheid wissen möchten. Bitte Informieren Sie unser Servicepersonal über Allergien oder spezielle diätische Anforderungen, über welche wir bei der Zubereitung Ihrer Speisen Bescheid wissen sollten.



SPEISEKARTE

UNSERE LIEFERANTEN

Metzgerei Ott in Garching

Metzgerei Drexler in Bad Reichenhall

Gfaller-Mehl Kunstmühle in Traunstein

Bäckerei Kotter in Traunstein

Gemüse Maier in Piding

A. Schmid Gastro-Service GmbH & Co. KG in Traunstein

Eierhof Hennes GmbH in Grabenstätt

Milchwerke Berchtesgadener Land in Piding

Rupertigewürze GmbH (AROMICA) in Petting

Renate Schaber Fischerei in Prien

BIO-ZERTIFIZIERTE LIEFERANTEN



Fuchs Haflingerhof Goisöckl
Biohof in Ainring

Seidl Wiesbauerhof
Biohof in Ainring

Metzgerei Braunsperger in Laufen