

»UNSERE BIERE VON HACKER-PSCHORR«



»ALKOHOLFREIES«

Hacker-Pschorr Helles <small>(63)</small>	0,5 l	6,2
	1 l	124
Hacker-Pschorr Radler <small>(63)</small>	0,5 l	6,2
	1 l	124
Paulaner Münchner Dunkel <small>(63)</small>	0,5 l	6,2
	0,3 l	4,5
Hacker-Pschorr Weißbier <small>(63)</small>	0,5 l	6,2
	0,3 l	4,5
Paulaner Dunkles Weißbier <small>(63)</small>	0,5 l	6,2
	0,3 l	4,5
Paulaner Leichtes Weißbier <small>(63)</small>	0,5 l	6,2
Paulaner Alkoholfreies Weißbier <small>(63)</small>	0,5 l	6,2
Hacker-Pschorr Alkoholfreies Helles <small>(63)</small>	0,5 l	6,2
Hacker-Pschorr Russen <small>(63)</small>	0,5 l	6,2
Hacker-Pschorr Kellerbier <small>(63)</small>	0,5 l	6,2

Tafelwasser	0,2 l	3,0
	0,4 l	4,0
Adelholzener Classic	0,25 l	3,5
	0,75 l	7
Adelholzener Naturell	0,25 l	3,5
	0,75 l	7,0
Adelholzener Rhabarberschorle	0,25 l	3,6
Paulaner Spezi <small>(1, 3)</small>	0,2 l	3,2
	0,4 l	4,4
Sinalco Cola <small>(1, 8)</small>	0,2 l	3,2
Sinalco Cola Light <small>(1, 8)</small>	0,2 l	3,2
Sinalco Orange	0,2 l	3,2
Tonic Water	0,2 l	3,6
Orangensaft	0,2 l	3,2
Apfelgetränk	0,2 l	3,9
Johannisbeergetränk	0,2 l	3,9
Holundergetränk	0,2 l	3,9
Apfelschorle	0,4 l	4,6
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,6
Holunderschorle	0,4 l	4,6



PAULANER FESTZELT

Jetzt reservieren: www.paulanerfestzelt.de

Stiftl KG • Sendlinger Str. 24 • 80331 München
+49 89 350 96 66 - 16 • kontakt@paulanerfestzelt.de

Der Spöckmeier
MÜNCHNER TRADITIONSWIRTSCHAUS AM MARIENPLATZ

Paulaner Traditionsrestaurant
seit 1450
direkt am Marienplatz
Rosenstraße 9 • 80331 München

www.DER-SPOECKMEIER.de
folge uns auf und @der.spoeckmeier



PAULANERSPORTSBAR
»Zum Stiftl«

Prälat-Zistl-Str. 12 • 80331 München
+49 89 350 96 66 - 18



„ Wir produzieren alle Wurstwaren selbst in unserer hauseigenen Stiftl-Metzgerei im Münchner Norden. Alle unsere Fleischwaren (Rind, Schwein, Pute, Masthähnchen) stammen von regionalen Bauern aus Bayern. „



Hacker-Pschorr
MÜNCHEN

SPEISE
Karte

Ihr Wirtshaus in München

Hackerhaus

Stammhaus der Hacker-Pschorr-Brauerei aus dem Jahre 1417

www.hackerhaus.de

folge uns auf und @altes_hackerhaus

English menu

For the english menu, please scan QR-Code.



»VORNEWEG«

Dreierlei Aufstrich **VEGGI** 14,2
Obazda, Rucola-Frischkäse,
Hummus, Brot und Breze (a1, a2, g, l)

Bayrischer Wurstsalat 14,2
Saure Gurken, rote Zwiebeln,
dazu Brot (a1, a2) [2, 3, 4, 7, 8, 11]
+ Käse (g) +2,0

Stiftl's Brettl 22,9
mit Leberwurst, Kochsalami, scharfe
Zipfl, Rohgeräuchertes, Kochschinken,
Leberkäs, Obazda, Bergkäse,
dazu Brot und Breze (a1, a2, g, k) [3, 4, 5, 7, 11]

Kartoffelsuppe **VEGGI** 9,9
mit Wurzelgemüse (i)
+ Speck und Würstl [3, 4, 5, 7, 11] +2,0

Rinderkraftbrühe 9,7
mit Leberspätzle, Gemüsewürfel
und Grießnockerl (c, g, i)



»SALATE«

Klassischer Salat **VEGAN** 17,9
mit Radieserl, Tomate, Gurke,
Brenzcroutons, Balsamicodressing (a1, k)

+ Pute 7,0
+ Ziegenkäse (g) 7,0
+ Rinderfetzen 10,9

»JEDERZEIT«

Bayrischer Obazda 14,2
mit roten Zwiebeln,
Radieserl und Brezn (a1, a2, g, l) **VEGGI**

Ofenwarmer Leberkäs 14,2
mit Kartoffel-Gurkensalat
und süßem Senf (i, k) [3, 4, 7, 8, 11]
+ Spiegelei (c) +3,0

Zwei Paar Wiener Würstl 11,9
mit Kartoffelsalat [4, 7, 11]

Original Münchner Weißwurst
(Bis 13 Uhr) aus der hauseigenen
Stiftl-Metzgerei, süßer Senf, Brezn (a1, i, k) [8]

Weißwurst 4,0
Breze 2,6

Saures Lüngerl 15,5
mit Serviettenknödel (a1, i, k)

»MITTENDRIN«

Bergkäse-Breznknödel **VEGGI** 19,8
mit Rahmschwammerl und
Wildkräutersalat (a1, c, g)

Zwiebelrostbraten 32,9
mit jungen Kartoffeln vom Rost,
Zwiebelsoße und kleinem Salat (a1, g, i)

Brauhausgulasch vom Rind 25,9
mit Serviettenknödeln und
kleinem Salat (a1, a2, c, g, i)

Wiener Schnitzel vom Kalb 27,9
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren



»MITTENDRIN«

Münchner Schweinsbraten 19,8
Dunkelbiersoße, Kartoffelknödeln,
Speckkrautsalat (a1, i)

Kälberne Fleischpflanzerl 19,5
mit Kartoffel-Gurkensalat,
Bratensoße (a1, c, g)

Bayrische Käsespätzle **VEGGI** 16,9
handgeschabt mit bayrischem
Bergkäse und Röstzwiebeln (a1, c, g)

Halbe Hintere Schweinshaxe 23,5
mit Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödeln und Krautsalat (a1, i)

Stiftl's Currywurst 15,4
aus der eigenen Stiftl-Metzgerei
mit Pommes frites [4, 5, 7]

Stiftl's Würstl-Trio 19,8
Rostbratwurst, Chillikrainer, Curry-Griller,
Specksauerkraut, Kartoffelstampf (g, i, k) [4, 5, 7]

Vegane Currywurst **VEGAN** 16,5
mit Pommes frites

Hüttner-Burger 22,9
vom Weiderind, Speck, Rösti,
Bergkäse, Tomate, Salat, rauchige
Burgersoße, Pommes frites (a, g)

Lachsfilet Hackerhaus' Art 28,9
in der Pfanne gebraten mit
Rahmspinat, jungen Bratkartoffeln
mit Haut, dazu Zitronenbutter (a1, g, i, k)



Brauhaus Cordon Bleu 26,5
vom Schwein, mit süßem Senf
mariniert, dazu Kartoffel-Gurkensalat (a, g)

»HINTERHER«

Kaiserschmarrn 18,5
mit Mandeln, Rosinen, Apfelmus
und Zwetschgenröster (a1, c, g, h1, m)

Apfelstrudel 13,9
mit Vanillesoße  (a1, c, g) [5, 8]

Lauwarmes Schokoküchlein 13,9
mit flüssigem Kern, Sahne, Vanilleeis (a1, c, g)

Eisknödel (a1, c, g) 13,9
auf Marillenröster, Sahne, Minze

»HEIßES«

Kaffee Tasse 4,0
Kaffee Haferl 4,5
Espresso 3,0
Latte Macchiato (g) 4,9
Cappuccino (g) 4,9
Tee 4,0
Schwarz, Minze, Kamille, Früchte, Grün, Hagebutte



»APERITIFS
+ GEBRANNTES«

Aperol Spritz (m) [1, 9] 0,3 l 9,0
Gin Tonic (m) [1, 9] 0,3 l 9,0
Hugo (m) 0,3 l 9,0
Williams Birne 2 cl 5,0
Alte Mirabelle 2 cl 5,0
Obstler 2 cl 5,0
Enzian 2 cl 5,0
Himbeergeist 2 cl 5,0
Haselnusschnaps 2 cl 6,0
Stiftl's Rachengurgler 4 cl 7,5
Jägermeister 2 cl 6,0
Ramazotti 2 cl 6,5
Grappa 2 cl 6,0
Vodka 2 cl 6,0

»WEISSWEINE«

Riesling 0,75 l 36,0
Kabinett, trocken, Franken (m)
Chardonnay Veneto IGT 0,25 l 9,9
trocken, Villa Mura, Italien (m)
Grüner Veltliner 0,2 l 7,5
trocken, Leopold Kamptal (m)
Weißweinschorle (m) 0,4 l 7,0

»PROSECCO +
CHAMPAGNER«

Valdobbiadene Prosecco Superior DOCG 0,2 l 11,0
trocken, Marca Oro 0,75 l 41,5
Valdo, Italien (m)
Secco Mio 0,75 l 28,9
Perlwein feinherb mit
Kohlensäure versetzt,
Layat, Deutschland (m)
Vino Frizzante 0,1 l 5,0
Perlwein mit Kohlensäure
versetzt, Soligo Cantina, Italien (m)
Möet & Chandon Brut Impérial 0,75 l 130,0
trocken, Frankreich (m)
Taittinger Rosé Brut 0,75 l 145,0
trocken, Frankreich (m)

»ROTWEINE«

Spätburgunder 0,75 l 35,0
trocken, Spätlese, Franken (m)
Ursprung 0,75 l 39,5
trocken, Schneider, Pfalz (m)
Merlot Veneto IGT 0,25 l 9,9
trocken, Mastri Vernacoli, Italien (m)
Rotweinschorle (m) 0,4 l 7,0

ZUSATZSTOFFE: [1] = mit Farbstoff, [2] = mit Konservierungsstoff, [3] = mit Antioxidationsmittel, [4] = mit Geschmacksverstärker, [5] = geschwefelt, [6] = geschwärzt, [7] = mit Phosphat, [8] = mit Süßungsmittel, [9] = enthält eine Phenylalaninquelle, [10] = gewachst, [11] = mit Natriumpökelsalz, [12] = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) // **ALLERGENE:** (a) = glutenhaltiges Getreide (namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen), (b) = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, (c) = Eier und Eiererzeugnisse, (d) = Fisch und Fischerzeugnisse, (e) = Erdnüsse und Erdnusserezeugnisse, (f) = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, (g) = Milch und Milcherzeugnisse, (h) = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenstandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen), (i) = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (k) = Senf und Senferzeugnisse, (l) = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, (m) = Schwefeldioxid und Sulfite, (n) = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, (o) = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse. **HINWEIS:** Alle Speisen können Spuren von Nüssen und/oder Schalenfrüchten enthalten.

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EURO (€), inklusive aller Abgaben und Steuern.
Bitte akzeptieren Sie keine handschriftlichen Änderungen auf Ihrer Rechnung.