



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

Ihr Wirtshaus in München

Hackerhaus

Stammhaus der Hacker-Pschorr-Brauerei aus dem Jahre 1417



Münchner Schweinsbraten 18,5
Bierbratensoße, Kartoffelknödel,
Speckkrautsalat (a1, a2, c, l)

Vom Metzgermeister
Andreas Jung



Hüttn-Burger 21,5
vom Weiderind, Speck, Rösti,
Bergkäse, Tomate, Salat, rauchige
Burgersauce vom Max, Pommes Frites (a, g)

Rustikale Empfehlung

Rustikale **Münchner Gerichte** aus
der hauseigenen **Stiftl-Metzgerei**,
dazu ein frisch gezapftes
Hacker-Pschorr Helles.
Wir wünschen Ihnen einen
guten Appetit!



Halbe hintere Schweinschaxe 20,0
mit Dunkelbiersoße, Knödel
und Krautsalat (a1, a2, c, l)

Unsere Fleischwaren stammen
direkt von **regionalen Bauern**
aus dem Umland. In unserer
eigenen **EU-zertifizierten Metzgerei**
werden alle Fleisch- und Wurstwaren
täglich **frisch hergestellt**.

»VORNEWEG«

Dreierlei Aufstrich 12,0

Obazda, Rucola-Frischkäse,
Hummus, Brot, Brezn (a1, a2, g, l)

Bayerischer Wurstsalat 13,0

Saure Gurken, rote Zwiebeln,
mit Brot (a1, a2) [2, 3, 4, 7, 8, 11]

+ Käse (g) 2,0

Stiftl's Brettl 18,0

mit Leberwurst, Salami, scharfe
Zipfl, Rohgeräuchertes, Kochschinken,
Leberkäs, Obazda, Bergkäse,
dazu Brot und Brezn (a1, a2, g, k) [3, 4, 5, 7, 11]

Tomatensuppe  8,5

mit Kräutercroutons (a1)

Lebernockersuppe 8,5

mit Wurzelgemüse (a1, c, e, g, i, k)

»SALATE«

Klassischer Salat  15,0

mit Radieserl, Tomate, Gurke,
Brezn croutons, Balsamicodressing (a1, k)

Kaiserlicher Salat 16,5

mit Romanasalat, Sardelle, Ei,
Parmesan, Ceaserdressing (a1, k, g)

+ Pute 5,0

+ Shrimps (d) 9,0

+ Ziegenkäse (g) 7,0

+ Lachsfilet (d) 10,0



»JEDERZEIT«

Kartoffel Gröstl 12,0

mit Rahmspinat und Spiegelei (c, g)

Bayerischer Obazda  12,0

mit roten Zwiebeln,
Radieserl und Brezn (a1, a2, g)

Ofenwarmer Leberkäs 12,0

mit Kartoffel-Gurkensalat
und süßem Senf (i, k) [3, 4, 7, 8, 11]

Zwei Paar Wiener Würstl 11,5

mit Kartoffelsalat [4, 7, 11]

Original Münchner Weißwurst

(Bis 15 Uhr) aus der hauseigenen
Stiftl-Metzgerei, süßer Senf, Brezn (a1, i, k) [8]

Weißwurst 3,0

Brezn 2,0

»GUTE ALTE ZEITEN«

Gebackener Kalbskopf 19,5

mit Kartoffel-Gurkensalat und
Sauce Tartare (a1, a2, c) [4, 7, 11]

Saures Kalbslüngerl 15,5

mit Semmelknödel und Schnittlauch (a1, a2, c, g)

Saure Zipfl 15,0

in Bacchus-Sud gekocht, Zwiebeln,
Wurzelgemüse, dazu Bauernbrot [4, 5, 7] (a1)

»MITTENDRIN«

Putenrahmgeschnetzeltes 17,5

mit Butterspätzle und
Beilagensalat (c, g)

Waldpilze in Rahm 17,5

mit Semmelknödel, Schnittlauch (a1, a2, c, g)

»MITTENDRIN«

Zwiebelrostbraten 29,5
mit jungen Kartoffeln vom Rost,
kleinem Salat und Zwiebelsoße (a1, g, i)

Brauhausgulasch vom Rind 23,0
mit Semmelknödel und
kleinem Salat (a1, a2, c, g, i)

Wiener Schnitzel vom Kalb 26,5
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren (a, c)

Münchner Schweinsbraten 18,5
Bierbratensoße, Kartoffelknödel,
Speckkrautsalat (a1, a2, c, i)

Kälberne Fleischpflanzerl 18,0
mit Kartoffel-Gurkensalat,
Bratensoße (a1, c, g)

Bayerische Käsespätzle 15,5
mit bayerischem Bergkäse,
Röstzwiebelringe, Schnittlauch (a1, c, g)

Halbe Hintere Schweinshaxe 20,0
mit Dunkelbiersoße, Knödel
und Krautsalat (a1, a2, c, i)

Stiftl's Currywurst 14,0
aus der eigenen Stiftl-Metzgerei
mit Pommes Frites (4, 5, 7)

Stiftl's Würstl-Trio 18,5
Rostbratwurst, Krainer, Curry-Griller,
Specksauerkraut, Kartoffelstampf (g, i, k) (4, 5, 7)

Stiftl's Schmankerlteller 31,5
Schweinefiletmedaillons, Rindersteak,
Rostbratwurst, Schwammerlsoße,
Pommes Frites (a1, a2, g, i, k)

Brauhaus Cordon Bleu 23,0
vom Schwein, mit süßem Senf
mariniert, in Breznknusperpanade,
dazu Kartoffel-Gurkensalat (a, g)

Gegrilltes Lachsfilet 22,5
mit Blattspinat, kleinen Kartoffeln
und milder Senfsoße (d, g, i, k)

Hüttn-Burger 21,5
vom Weiderind, Speck, Rösti,
Bergkäse, Tomate, Salat, rauchige
Burgersauce vom Max, Pommes Frites (a, g)

»HINTERHER«

Kaiserschmarrn 16,5
mit Mandeln, Rosinen, Apfelmus
und Zwetschgenröster (a1, c, g, h1, m)

Apfelstrudel 12,5
mit Vanillesoße



(a1, c, g) [5, 8]

Zwetschgenknödel 12,5
mit Zimtbrösl und Vanillesoße (c, g)

»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

**Hüttn
Burger**



»APERITIFS + GEBRANNTES«

Aperol Spritz <small>(m)</small> [1, 9]	0,3 l	9,0
Gin Tonic <small>(m)</small> [1, 9]	0,3 l	9,0
Hugo Prosecco <small>(m)</small>	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
Haselnussschnaps	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«

Silvaner großes Gewächs	1,5 l	109,0
trocken, Franken <small>(m)</small>		
Riesling	0,75 l	36,0
Kabinett, trocken, Franken <small>(m)</small>		
Müller-Thurgau	0,25 l	9,5
trocken, Divino, Franken <small>(m)</small>		
Grüner Veltliner	0,2 l	6,0
trocken, Leopold Kamptal <small>(m)</small>		
Weißweinschorle <small>(m)</small>	0,4 l	6,5

»PROSECCO + CHAMPAGNER«

Valdobbiadene Prosecco Superior DOCG	0,25 l	9,2
trocken, Marca Oro		
Valdo, Italien <small>(m)</small>	0,75 l	30,5
Secco Blanc	0,75 l	28,9
Perlwein feinherb mit Kohlensäure versetzt, Franken <small>(m)</small>		
Vino Frizzante	0,1 l	5,0
Perlwein mit Kohlensäure versetzt, Soligo Cantina, Italien <small>(m)</small>		
Möet & Chandon Brut Impérial	0,75 l	129,0
trocken, Frankreich <small>(m)</small>		
Taittinger Rosé Brut	0,75 l	130,0
trocken, Frankreich <small>(m)</small>		

»ROTWEINE«

Spätburgunder	0,75 l	35,0
trocken, Spätlese, Franken <small>(m)</small>		
Ursprung	0,75 l	36,0
trocken, Schneider, Pfalz <small>(m)</small>		
Schwarzriesling	0,25 l	9,5
trocken, Divino, Franken <small>(m)</small>		
Rotweinschorle <small>(m)</small>	0,4 l	6,5

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 Erdnusserzeugnisse, (f) = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, (g) = Milch und Milcherzeugnisse, (h) = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse 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.

»UNSERE BIERE VON HACKER-PSCHORR«

Hacker-Pschorr Helles ^(a3)	0,5 l	5,9
	1 l	11,8
Hacker-Pschorr Radler ^(a3)	0,5 l	5,8
	1 l	11,6
Hacker-Pschorr Dunkel Export ^(a3)	0,5 l	5,9
	0,3 l	4,5
Hacker-Pschorr Weißbier ^(a3)	0,5 l	5,9
	0,3 l	4,5
Hacker-Pschorr Dunkles Weißbier ^(a3)	0,5 l	5,9
	0,3 l	4,5
Hacker-Pschorr Leichtes Weißbier ^(a3)	0,5 l	5,9
Hacker-Pschorr Alkoholfreies Weißbier ^(a3)	0,5 l	5,9
Hacker-Pschorr Alkoholfreies Helles ^(a3)	0,5 l	5,9
Hacker-Pschorr Russen ^(a3)	0,5 l	5,9
Hacker-Pschorr Kellerbier ^(a3)	0,5 l	5,9

»ALKOHOLFREIES«

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 ^(1, 3)	0,2 l	3,2
	0,4 l	4,4
Sinalco Cola ^(1, 8)	0,2 l	3,2
Sinalco Cola Light ^(1, 8)	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



English menu

For the english menu,
please scan QR-Code.





Roy
im Hackerhaus

Fr + Sa: 22.00 - 05.00 Uhr
Sendlinger Str. 14 • 80331 München • roy@stiftl.de

Live-Musik + FREIER ENTRITT

www.roy-schlagerbar.de

folge uns auf und @roy_im_hackerhaus



Gastronomie
im Audi Sportpark
www.stiftl-sportpark.de

INGOLSTADT



Gastronomie
im Grünwalder Stadion
www.stiftl.de

MÜNCHEN



Volkssängerzelt
Oide Wiesn, Oktoberfest
www.stiftl-oktoberfest.de

MÜNCHEN



Festzeltbetriebe
www.stiftl-festzelt.de

VOHBURG



Zeltverleih, Zeltplanung,
Zeltbau
www.stiftl-zeltverleih.de

VOHBURG



Catering und Events
www.stiftl-catering.de

VOHBURG

Stiftl

EU-zertifizierte
Produktionsküche und
Metzgerei
www.stiftl.de

MÜNCHEN

Ihr Wirtshaus in München
Hackerhaus
Stammhaus der Hacker-Pachor-Brauerei seit dem Jahre 1412

Altes Hackerhaus
www.hackerhaus.de

MÜNCHEN

Roy
im Hackerhaus

ROY
Schlagerbar
www.roy-schlagerbar.de

MÜNCHEN

»Zum Stiftl«

Wirtshaus
am Marienplatz
www.zum-stiftl.de

MÜNCHEN

” 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**. ”