

Hacker-Pschorr

Hacker-Pschorr		
Helles (a3)	0,5 l 5,3	1,0 l 10,6
Hacker-Pschorr		
Radler (a3) [3]	0,5 l 5,3	1,0 l 10,6
Hacker-Pschorr		
Dunkel Export (a3)	0,5 l 5,3	1,0 l 10,6
Hacker-Pschorr		
Hefeweißbier (a3)	0,5 l 5,5	0,3 l 4,4
Hacker-Pschorr		
Dunkles Weißbier (a3)	0,5 l 5,5	0,3 l 4,4
Hacker-Pschorr		
Leichtes Weißbier (a3)	0,5 l 5,5	1,0 l 11
Hacker-Pschorr		
Alkoholfreies Weißbier (a1, a3)	0,5 l 5,5	1,0 l 11
Hacker-Pschorr		
Alkoholfreies Helles (a3)	0,5 l 5,5	1,0 l 11
Hacker-Pschorr		
Russen (a1, a3) [3]	0,5 l 5,5	1,0 l 11
Hacker-Pschorr		
Kellerbier (a3)	0,5 l 5,5	1,0 l 11

Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola [1] oder		
Sinalco Cola Light [1, 3, 8, 9]	0,2 l 3	
Sinalco		
Orangenlimonade [1, 3]	0,2 l 3	
Zitronenlimonade [1, 3]	0,2 l 3	0,4 l 4
Paulaner Spezi [1, 3]	0,2 l 3	0,4 l 4
Sinalco Bilz Beeren		
oder Citrus Seele	0,33 l 4	
Apfelgetränk	0,2 l 3	
Johannisbeerengetränk [3]	0,2 l 3	
Holundergetränk [3]	0,2 l 3	
Apfelschorle	0,4 l 4	
Johannisbeerschorle [3]	0,4 l 4	
Holunderschorle [3]	0,4 l 4	
Orangensaft	0,2 l 3	
Tonic Wasser	0,2 l 3,5	
Tafelwasser	0,2 l 3	0,4 l 4
Adelholzener		
Mineralwasser Spritzig	0,25 l 3,5	0,75 l 6,2
Adelholzener		
Mineralwasser Still	0,25 l 3,5	0,75 l 6,2



Schützenlist®

BIERGARTEN IM INNENHOF

Ihr Wirtshaus in München

Hackerhaus

Stammhaus der Hacker-Pschorr-Brauerei aus dem Jahre 1417

SPEISEKARTE



Gastronomie
im Audi Sportpark
www.stiftl-sportpark.de

INGOLSTADT



Gastronomie
im Grünwalder Stadion
www.stiftl.de

MÜNCHEN



Zum Stiffl
Wiesnzelt 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-Pschorr-Brauerei aus dem Jahre 1417

Altes Hackerhaus
www.hackerhaus.de

MÜNCHEN

»Zum Stiffl«

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**. “

Vornweg

Rinderkraftbrühe 7 mit Weißwurstnockerl und Wurzelgemüse (i, k) [2, 3, 4]
Erdapfelsuppe 8 mit Wiener Würstl, Wurzelgemüse und Speck [3, 4, 7, 11]
Geräucherte Forelle 13 mit süßsaurem Rhabarber und Wildkräutersalat (d, k)
Karamellierter Ziegenkäse 14 auf jungen Blattsalaten mit Zwetschgenröster und Citrusdressing (g, k)

Ohne Muuhh

Frühlings-Brezn Salat 12 mit Radieserl, Tomaten, Trauben, sauren Gurken, Kerndl, Käse (Vegan) (a1, h, i, k)
Mit Pute +4
Mit Rind +6
Allgäuer Käsespätzle 13 mit gebackenen Zwiebeln (a1, c, g)
Münchner „Gold“-Pflanzerl 14 von Gemüse und Brezn, mit Kartoffel- stampf und Wildkräutersalat (a1, c, g)
Waldpilztopf 15 mit Petersilienpesto und Kartoffeln (Vegan) (a1, f) [5]
Gebratener Zander 22 mit jungem Gemüse und kleine Kartoffeln vom Rost (d, g)

Jederzeit

Stiftl's Brettl 15 mit Rinderschinken, Speck, scharfen Zipfeln, Leberkäs, Obazda, Bergkäse (a1, a2, g, k) [3, 4, 5, 7, 11]
Schnittlauchkrustenbrot 10 mit Ricotta, Tomaten und Beeren (i, k) [8]
Bayrischer Wurstsalat 10 von der Regensburger, saure Gurke und rote Zwiebel (a1, a2) [2, 3, 4, 7, 8, 11]
Käse +2
 Hausgemachter Obazda 10 mit roten Zwiebeln, Radieserl und Brezn (a1, a2, g)

Ofenwarmer Leberkäs 11 mit Kartoffelgurkensalat und süßem Senf (i, k) [3, 4, 7, 8, 11]
Spiegelei (c) +2
Wiener Würstl 9 mit Kartoffelsalat [4, 7, 11]
Münchner Weißwurst (bis 15 Uhr) mit süßem Senf und Brezn (a1, i, k) [8]
Weißwurst 3
Brezn 2

Dazu

Kleiner Frühlingsalat (k) 5
Kartoffelsalat oder Krautsalat [2, 3, 8] 4
Junge Kartoffeln vom Rost (g) 4
Kartoffel- (a1) [5] oder Semmelknödel (a1, a2, c) 4
Brezn (a1) oder Bauernbrot (a1, a2) 2
Junges Gemüse (g) 5

Mittendrin

Zwiebelrostbraten 33 von der Rinderlende mit Pilzragout und Kartoffelgratin (a1, g)
Lammrücken 35 mit Thymiansoße, grünen Bohnen, Kartoffelgratin (a1, a2, g, i, k)
Münchner Schweinsbraten 18 mit Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel und Krautsalat (a1, a2, c, i)
Halbe hintere Schweinshaxe 19 mit Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel und Krautsalat (a1, a2, c, i) [1, 2, 3, 5, 8]
Wiener Schnitzel vom Kalb 26 mit jungen Kartoffeln vom Rost, kleinem Salat und Preiselbeeren (a1, c, g, k)
Cordon bleu 24 vom Schwein, mit Kartoffelgurkensalat und Preiselbeeren (a1, c, g, k)
Münchner Lüngerl 15 aus Lunge, Herz und Zunge mit Semmelknödel (a1, a2, c)

Wirtshausburger 16 mit Bergkäse, Tomate, Eisbergsalat in der Laugensemmel (a, g)
Mit Pommes Frites +4
Kalbsfleischpflanzerl 14 mit Kartoffelsalat (a1, c, g)
Currywurst 14 mit Pommes frites (a1, c, g) [4, 5, 7]
Sennerbratwürstl 12 gefüllt mit Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu Sauerkraut, Bauernbrot und Senf (a1, a2, g, i, k) [4, 5, 7]

Hinterher

Kaiserschmarrn 14 mit Mandeln und Rosinen (a1, c, g, h1) [5] (ca. 20 Min. Wartezeit)
Dampfnudel 9 mit Vanillesoße (a1, c, g)
Apfelstrudel 8 mit Vanillesoße (a1, c, g) [5, 8]

Heißgetränke

Kaffee	
Tasse 3,5	
Haferl 3,9	
Espresso 2,9	
Cappuccino (g) 3,8	
Latte Macchiato (g) 4,3	
Heiße Schokolade (g) 4,3	
Tee 3,5 Schwarz, Minze, Kamille, Früchte, Grün, Hagebutte	

Kinderprogramm

Für unsere Kleinen haben wir eine
extra Kinderkarte
kreiert.
Bitte fragen Sie danach.

„ Bitte schenken
Sie uns Ihre Stimme
auf Tripadvisor. “



Aperitif und Spirituosen

Aperol Spritz 0,3 l 7,8
Gin Tonic 0,3 l 7,8
Hugo 0,3 l 7,8
Stiftl's Rachengurgler, Kräuterlikör, 50% 4 cl 6,5
Obstler, 38% 2 cl 4,9
Haselnussschnaps, 30% 2 cl 5,9
Ramazotti, 30% 2 cl 6,4
Alte Mirabelle, 40% 2 cl 4,9
Enzian, 40% 2 cl 4,9
Himbeergeist, 40% 2 cl 4,9
Williams Birne, 40% 2 cl 4,9
Wodka, 40% 2 cl 4,9
Grappa, 38% 2 cl 5,9
Jägermeister, 38% 2 cl 5,9

Sekt und Champagner

Valdo Spumante	
Piccolo, 11% (m) 0,2 l 8,9	
Mio Secco	
Vino Frizzante 0,1 l 4,9	
Weingut Layat, 10% (m) 0,75 l 19,8	
Sekt Schloss Trier 0,75 l 23,9 Trocken, Weingut Layat, 11% (m)	
Champagne	
Möet Chandon 0,75 l 99 Brut Imperial, 12% (m)	
Champagne Taittinger 0,75 l 105 Rose Brut, 12% (m)	

Weißwein

Weißweinschorle (m) 0,4 l 5,9	
Grüner Veltliner 0,2 l 4,9 Weingut Leopold Kamptal, 11% (m)	
Grauburgunder 0,75 l 28 Pfalz, trocken, Karl Pfaffmann, 12% (m)	
Weiß Burgunder 0,75 l 32 Pfalz, trocken, Karl Pfaffmann, 12% (m)	
Müller Thurgau	
Boxbeutel 0,25 l 8,7 Franken, trocken, Devino, 12% (m)	

Rotwein

Rotweinschorle (m) 0,4 l 5,9	
Primitivo IGT 0,2 l 7,6 Italien, Anfore, 13,5% (m)	
Ursprung 0,75 l 36 Pfalz, Weingut Schneider, 13,5% (m)	
Schwarzriesling	
Boxbeutel 0,25 l 9,3 Franken, Weingut a.Vögelein, 12,5% (m)	
Spätburgunder 0,75 l 35 Pfalz, trocken, K. Pfaffmann, 13,5% (m)	


English menu

For the english menu,
please scan QR code



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 Nitritpökelsalz, [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 Eierzeugnisse, (d) = Fisch und Fischerzeugnisse, (e) = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (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 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 Weichtiereerzeugnisse

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

Altes Hackerhaus · Sendlinger Str. 14 · 80331 München · Tel.: +49 89 2605026 · hackerhaus@stiftl.de · www.hackerhaus.de und auf  sowie #altes_hackerhaus