

Biergartensaison



Biergärten gehen auf das 16. Jahrhundert zurück. Zu dieser Zeit konnte Bier, wegen fehlender Kühlmöglichkeiten, nur zwischen Ende September und Ende April gebraut werden und die schattenspendenden Bäume dienten auch zur Kühlung der darunter-liegenden Bierkeller. Der Biergarten ist in Bayern nicht nur ein Platz draußen, sondern ein echtes Lebensgefühl. Im Hofbräu Obermenzing ist er eine Oase mitten im Trubel der Großstadt.

Bunter SOMMERSALAT^{13,ijl} mit gebratenen SPANFERKELFILETS und Kartoffelsalat^{13,ij}
11,90 €

Das Spanferkelfilet ist ein sehr zartes, mageres und saftiges Fleischstück und eignet sich hervorragend zum Braten. Auf unserem Sommersalat mit Hausdressing ergibt das ein schönes Essen für die warme Jahreszeit.

BÄRLAUCHCREMESUPPE^{a1g,il} mit Croûtons^{a1g}
4,90 €

Der Bärlauch ist verwandt mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch und hat auch den dementsprechenden Geschmack. Als Basis dient eine Gemüsebrühe, die mit Kartoffeln andickend wird. Der Bärlauch bringt dann die ganz besondere Geschmacksnote.

RADI-TELLER mit Radieserl und Schnittlauchbrot^{a1a2g}
7,90 €

Der Radi, wie man in Bayern sagt, darf bei keiner Biergartenbrotzeit fehlen. Wenn man die Augen schließt und an Sommer denkt, sieht man ihn vor sich. Dazu Salz, Pfeffer und eine schöne kühle Maß Bier. Das Radieserl denkt sich: „Wenn ich mal groß bin, werde ich ein Radi...“

BÄRLAUCHBRATWÜRSTL^{8,i} aus unserer Hausmetzgerei mit Röstkartoffeln
6,90 €

Bratwürste gibt es mittlerweile in unzähligen Varianten. Passend zur besten Erntezeit des Bärlauchs haben unsere Hausmetzger die Bratwurst mit dieser besonderen Geschmacksnote hergestellt. Natur – der einzige Geschmacksverstärker, der bei uns zum Einsatz kommt.

SPARE RIBS mit BBQ-Soße^{1 8 9} und einer Scheibe Hausbrot^{a1 a2}

15,90 €

Zuerst gedämpft, bis das Fleisch zart ist, dann mit unserer Spezial-Beize eingestrichen und am Ende mit Oberhitze gegrillt haben wir hier ein Essen, das oft nach Fingereinsatz verlangt. Spare Ribs wurden bestimmt schon gegessen, bevor das Besteck erfunden wurde.

Frischer STANGENSPARGEL⁹ mit Hollandaise^{3, c g l}
oder zerlassener Butter und Salzkartoffeln

13,90 €

Zur Wahl mit:

SCHWEINESCHNITZEL fein paniert^{a1 a2 a3 a4 c}

17,90 €

Spargel lässt sich hervorragend mit Fleisch kombinieren. Dazu servieren wir ihn mit Hollandaise, einer hellen, warm aufgeschlagenen Soße auf Basis von Butter und Eigelb, selbstverständlich, wie alles bei uns, hausgemacht. Oder ganz klassisch mit zerlassener Butter.

OFENKARTOFFEL mit Kräuterquark⁹ und Räucherlachs

11,90 €

Kartoffeln wurden schon gegessen, bevor die ersten Städte gegründet wurden. Über 10.000 Jahre Geschichte hat dieses Gemüse schon hinter sich. Bei uns im Ofen gedämpft, gibt es sie mit einem gut abgeschmeckten Kräuterquark. Der Lachs wird in drei Phasen geräuchert und passt hervorragend zu diesem Gericht.

RHABARBERRÖSTER¹ mit Vanilleeis⁹ und Schlagsahne

5,50 €

Im Gegensatz zum Kompott wird beim Röster zum Dünsten fast kein Wasser verwendet, sondern der eigene Saft der Frucht. In Verbindung mit Zutaten nach Hofbräu Obermenzing Rezept, Vanilleeis und Schlagsahne entsteht eine „Süße Sünde“

HOFBRÄU SOMMERZWICKL naturtrüb^{a3}

Spritzig, feinwürzig mit leicht-hopfigem Ausklang.

0,5 l - 4,10 €

1,0 l - 8,20 €

Es duftet nach Grill und Sonnencreme, der Fluss rauscht, unter den Füßen das warme Gras, ein Picknickkorb voller Schmankerl – Sommerfreude wird noch schöner, wenn man sie teilt. Für den perfekten Tag im Freien mit Freunden braucht es die passende Erfrischung: Hofbräu Sommerzwickl. Im Fluss gekühlt erfrischt es gleich nochmal so gut.

