

# Faschingszeit

Als Karneval, Fastnacht oder, wie man in Bayern sagt, Fasching wird die fünfte Jahreszeit bezeichnet, die mit den unterschiedlichsten Bräuchen ausgelassen gefeiert wird. Das Wort Fasching taucht im Hochdeutschen bereits ab dem 13. Jahrhundert zunächst in der Form „Vaschang“ auf – dem Fastenschank, der letzte Ausschank alkoholischer Getränke vor der damals noch strengen Fastenzeit.



**GULASCHSUPPE<sup>1</sup>** vom Rind, im Brottopf<sup>a1 a2 a3 a4</sup> serviert

7,50 €

Ungarische Hirten, in deren Landessprache Gulyàs genannt, bereiteten dieses Gericht bereits im Mittelalter in einem Topf über dem offenen Feuer zu – bei uns natürlich auf dem Herd in unserer Küche, dafür in einem kleinen Brottopf aus unserer eigenen Bäckerei serviert.

**SPANFERKELLEBER** mit Röstkartoffeln<sup>9</sup> und dunkler Soße<sup>1 3, a1 g l</sup>

11,90 €

Innereien haben in der bayrischen Küche eine sehr lange Tradition und sind richtig zubereitet eine Delikatesse. Was man gerade bei Leber oft nicht weiß: sie ist auch gesund. 100 g Schweineleber decken den Vitamin B12-Bedarf eines halben Monats, sowie den Vitamin A-Bedarf sogar eines ganzen Monats. Selten war „guad“ und „gesund“ so nah beinander.

**MÜNCHNER SCHNITZEL<sup>3 8, a1 a2 a3 a4 c j</sup>**  
vom Kalb mit Kartoffelsalat<sup>1 3, i j l</sup> und Preiselbeeren

19,90 €

Die Geschichte des Schnitzels geht bis ins 12. Jahrhundert zurück. Es wird in einem österreichischen Kochbuch 1789 erstmals als Rezept erwähnt. Es gibt kaum ein Fleischgericht in so vielen unterschiedlichen Varianten. Bei uns im Hofbräu Obermenzing ist es ein dünn geklopftes Stück Kalbsoberschale, fein mit Senf und Meerrettich eingestrichen und dann in Panade rösch rausgebraten.

## GRÜNKERTALER<sup>a1 c g j</sup> mit Ratatouille-Gemüse und Petersilienkartoffeln

7,50 €

Grünkern wird aus Dinkel im halbreifen Zustand geerntet, gedörrt und geschält. Die weitere Verarbeitung ist eigentlich wie bei der Herstellung von Fleischpflanzerl, nur dass in dieser Version auf Fleisch verzichtet wird. Mit Ratatouille-Gemüse zusammen ein sehr schmackhaftes Gericht.

## ZANDERFILET<sup>a1 d</sup> auf Linsen-Kartoffel-Gemüse<sup>1, a1 i l</sup>

15,90 €

Der Zander, auch Hechtbarsch genannt, ist der größte im Süßwasser lebende Fisch seiner Gattung. Wie immer ist das Filet das beste Stück, das es zu verarbeiten gilt. Zu diesem Essen eignet sich ein helles Weißbier ganz hervorragend.

## KIRSCHSACKERL<sup>a1 c g</sup> aus unserer Hofbräukonditorei mit Sahne<sup>g</sup>

3,50 €

Die besten Kirschen sind ja angeblich jene aus Nachbars Garten. Obwohl wir sie natürlich rechtmäßig erworben haben, verstecken wir sie trotzdem vorsichtshalber in knusprigem Hefeteig, bestreuen diesen mit Puderzucker, geben Schlagsahne dazu und fertig ist die süße Sünde.

## FASCHINGSKRAPFEN<sup>a1 a2 a3 a4 c g</sup> mit Aprikosenkonfitüre

1,50 €

Der Begriff „Krapfen“ wird einer Legende nach auf die Hofratsköchin Cäcilie Krapf aus dem Jahr 1690 zurückgeführt. Es ist allerdings nicht überliefert, wie es um ihr Aussehen bestellt war, und somit ist eine Verbindung zur Redensart „so ein Krapfen“ eher unwahrscheinlich. Ursprünglich galten Krapfen hauptsächlich als Fastengebäck und wurden zunehmend in der Fastenzeit populär.



*Unser Bier dazu:*

## HOFBRÄU WINTERZWICKEL naturtrüb<sup>a3</sup>

**Harmonischer Genuss für die kalte Jahreszeit**

1,0 l - 8,20 € – 0,5 l - 4,10 €

Hofbräu Winterzwickel ist ein unfiltriertes untergäriges dunkles Bier mit einem Alkoholgehalt von 5,5% Vol., „Der Geschmack des HOFBRÄU WINTERZWICKEL ist noch vollmundiger als ein Dunkles in herkömmlicher, unfiltrierter Form. Es hat einen cremefarbenen Schaum und ein malzblumiges Bukett mit Karamellnoten und einer dezenten Malzsüße im Ausklang. Es ist ein sehr verträgliches, würziges und ‚süffiges‘ Bier, in dem noch alle natürlichen Schweb und Trübstoffe enthalten sind.“