

Biergartensaison



Biergärten gehen auf das 16. Jahrhundert zurück. Zu dieser Zeit konnte das Bier wegen fehlender Kühlmöglichkeiten nur zwischen Ende September und Ende April gebraut werden. Die schattenspendenden Bäume dienten zur Kühlung der darunterliegenden Bierkeller und boten den Menschen einen gemütlichen Platz für ihr Bier. Der Biergarten ist in Bayern nicht nur ein Platz draußen, sondern ein echtes Lebensgefühl.

RADI-TELLER

mit Radieserl und Schnittlauchbrot ^{a1 a2 g}

7,90 €

BUNTER SOMMERSALAT ^{1 5 i j l}

mit gebratenen **SPANFERKELFILETS**
und Kartoffelsalat ^{1 5 i j l}

10,50 €

RAHMPFIFFERLINGE ^{a1 g l}

mit Semmelknödel ^{a1 a2 a3 a4 c g}

11,50 €

MATJESFILET ^{d g}

mit roten Zwiebelringen,
grünen Bohnen und Salzkartoffeln

9,90 €

LACHSFORELLE ^{7 a1 d}

mit Marktgemüse ⁹, zerlassener Butter ⁹
und Salzkartoffeln

13,90 €

SPARERIBS ¹

mit BBQ-Soße und Bierstangerl ^{a1 a2 a3 a4 g k}

16,90 €

BACKHENDL ^{a1 a2 a3 a4 c}

mit Kartoffel-Feldsalat ^{1 5 i j l}
und Remoulade ^{9 a1 c d j}

10,50 €

HIMBEER-JOGHURT-MOUSSE ^g

im Glas

3,90 €

Unser Bier zur Biergartensaison:

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.

