



HOFBRÄU
ZUR FRAUENKIRCHE
-DRESDEN-

Speisekarte



An Guadn!



HOFBRÄU
ZUR FRAUENKIRCHE
-DRESDEN-

Herzlich Willkommen

Hier bist du genau richtig. Denn in unserem Wirtshaus wirst du ganz sicher eine gute Zeit erleben. Wir werden uns darum kümmern, dass du dich rundum wohlfühlen wirst. Unsere Köche bereiten dir gern etwas Feines oder Deftiges aus der Bayerischen Küche zu. Und unsere Bierspezialitäten haben wir auf die richtige Temperatur gekühlt. Ist dir heute nicht nach Gerstensaft oder Leberkäs, dann solltest du trotzdem bei uns bleiben. Der Blick in die Speise- und Getränkekarte sowie unsere Wochenangebote werden dich überzeugen. Für unsere kleinen Gäste gibt es eine separate Kinderkarte.

Also: Genieße die Zeit in unserem urigen Wirtshaus und lass es dir gutgehen. Schön, dass du da bist!



Gaumendrätzerl und Brotzeiten (Vorspeisen)

Frische Brez'n 20,19,2,F,15(1)

Butterrose 15,19

Original Bayrischer Obatzda 20,19,2,F,A,15

aus Brie, Butter, rahmigem Frischkäse, mildem Paprika,
dazu rote Zwiebeln und Brotkorb

wahlweise mit Brotkorb oder Brez'n



4,00 €

2,00 €

7,90 €

+4,00€

Wurstsalat „Bayrische Art“ 23,15

mit Zwiebeln, Gewürzgurke serviert mit Brot

wahlweise als „Schweizer“ mit Bergkäse

11,50 €

13,50 €

Brotzeit ab 2 Personen R,S,4,15,19,20,31

verschiedene Käse- und Wurstspezialitäten

gereicht mit Obatzda, serviert mit Butter und frischem Bauernbrot

33,00 €



Für den kleinen Hunger

Überbackener Schafskäse „Mediterraner Art“ 15,19,20

mit Kirschtomaten, Oliven, Gartenkräutern und frischem Brot

14,50 €



HOFBRÄU
ZUR FRAUENKIRCHE
-DRESDEN-



A Salatblattl (Salate)

Gemischter Salat ^{1,2,15,19,23}

grüne Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika, Hausdressing



klein **6,50 €**
groß **12,50 €**

Salat mit Hähnchenbrust nach Art des Hauses ^{1,2,15,19,23}

Salat der Saison bunt garniert mit gebratener Hähnchenbrust und Hausdressing

16,90 €

Brotkorb ²⁰

Bauernbrot



4,00 €



Ausm Suppentopf (Suppen)

Kräftige Rindsbrühe mit feinem Wurzelgemüse ^R

mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen ^{20(1),31}

mit Leberknödel ^{R,S}

7,90 €

9,90 €



Was Gscheids (Hauptgerichte)

Typisch Bayrisch

Original Weißwürstl (1 Paar) ^{S,20,19}

serviert mit süßem Senf ^{F,15}

mit frischen Brez'n ²³ oder Brotkorb

7,90 €

11,90 €

Hausgemachtes Großes Würzfleisch ^{15,19,20}

vom Hähnchen mit Käse überbacken, dazu Zitrone, Worcestersauce und Toast

13,50 €

Nürnberger Rostbratwürstl (6 Stück) ^{15,19,S}

serviert mit cremigem Kartoffelpüree ^{S,11}, frischem Kren und Sauerkraut

15,50 €

Original Münchner Leberkäs ^{S,23,31}

serviert mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat und süßem Senf

mit Spiegelei

14,50 €

15,50 €

Hofbräugröstl im Pfandl ^{14,S,18}

krossgebratene Kartoffelscheiben in Zwiebel-Haxen-Fleisch,
würzig abgeschmeckt, auf Bratensoße

16,90 €

Vegetarisches Gröstl im Pfandl ^{15,19,20}

krossgebratene Kartoffelscheiben mit frischem Marktgemüse und Schafskäse



16,90 €

Bayrische Kässpätzle ^{31,15,19}

hausgemacht mit geschmolzenem Schweizer Bergkäse, Röstzwiebeln



18,50 €

Hofbräu-Klassiker

Fleischpflanzerl ^{15,19,20,R,S31} mit Kartoffelpüree und geschmorten Zwiebeln	16,50 €
Herzhafter Schweinsbraten mit Dunkelbiersoße ^{S,11,R,A,20,23} serviert mit Kartoffelkloß und Sauerkraut	17,50 €
Hofbräu Almochsen-Gulasch ^{A,R,20(1)} herzhaft gewürztes Gulasch vom Rind, serviert mit Kartoffelkloß und Waldpreiselbeeren	19,90 €
Schweineschnitzel Wiener Art ^{11,20,31,S} mit Pommes Frites und kleiner Salatbeilage	18,90 €
Cordon Bleu ^{S,2,11,15,19,20(1),23,31} in Butter-Knusper Panade, gefüllt mit herzhaftem Bergkäse und Münchener Saftschinken, dazu Pommes Frites und kleine Salatbeilage	21,90 €
Braumeister Schnitzel vom Schwein ^{2,11,19,20(1),23,S,31} in goldiger Panade, gefüllt mit Bergkäse und einem Zwiebel-Senf-Meerrettich-Relish, dazu Pommes Frites und kleine Salatbeilage	21,90 €
Geschmortes Schäufole ^{2,11,19,20(1),23,S,1} auf Sauerkraut mit Kartoffelkloß und Dunkelbiersoße	23,90 €
Ganze knusprige Riesenhaxe ^{S,11,14,20} mit hausgemachter Dunkelbiersoße, serviert mit Kartoffelkloß und Sauerkraut	25,50 € <i>ca. 30 min Zubereitungszeit</i>
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{11,20(1),23,31} in Butterschmalz wellig gebacken, serviert mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat und Waldpreiselbeeren	29,90 €

Zusätzliche Beilagen



2 Kartoffelklöße ²⁰	5,00 €
Bratkartoffeln ^S	5,00 €
Kartoffel-Gurken-Salat ²³	5,00 €
Sauerkraut ^{11,23}	5,00 €
Pommes Frites ²⁰	5,00 €
Soße ²⁰	3,00 €
Kartoffelpüree	5,00 €
Brotkorb ²⁰	4,00 €

Beilagenwechsel berechnen wir mit 2,00 €.



Was Siass (Nachspeisen)

Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,15,19,20(1),31}
ab 2 Personen, in Butter gebacken, serviert mit
Zwetschgenröstern oder Apfelkompott mit Rumrosinen



p.P. 8,50 €
ca. 20 min
Zubereitungszeit

Apfelstrudel ^{12,15,19,20,26}
mit Vanilleeis und Sahnehäubchen



8,90 €



Was Warms (Heißgetränke)

Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Kaffee Creme	3,50 €
Milchkaffee	5,00 €
Cappuccino	4,70 €
Latte Macchiato	5,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	5,50 €
Tasse Tee (Schwarz, Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Grün)	3,70 €

Unsere Hofbräu-Biere

Hofbräu Original

Münchner Hell

Elegant, feinwürzig – ein Bier mit Charakter! Das leuchtend glänzende und goldgelbe Hofbräu Original mit einem Alkoholgehalt von 5,1 % Vol. hat eine schneeweiße Schaumkrone und ein feinwürziges Bukett. Sein Geschmack ist leicht malzig, vollmundig, ausgereift und mit einem subtil herben Ausklang.

Hofbräu Dunkel

Münchner Dunkel

Malzblumig, hopfig – der Urtyp des Bayerischen Bieres! Das dunkle braune Hofbräu Dunkel mit einem Alkoholgehalt von 5,5 % Vol. hat einen cremefarbenen Schaum und ein malzblumiges Bukett mit Karamellnoten. Sein Geschmack ist röstmalzig, hopfig und mit einer dezenten Malzsüße im Ausklang. Ein Bier mit Münchner Tradition!

Hofbräu Alkoholfrei

Alkoholfreies Bier

Hell, bayrisch mild und feinwürzig – ganz ohne Alkohol! Das leichte und frische Hofbräu Alkoholfrei ist bei 0,3 % Alkohol und mit nur 66 kJ bzw. 16 kcal pro 100 ml und vollem Biergeschmack ein zeitgemäßer Durstlöscher für genussorientierte Bierliebhaber. Durch seine hellgelb leuchtende Farbe und seine reinweiße Schaumkrone wird das schlanke und spritzige Bukett noch unterstrichen. Voller Biergeschmack ohne Alkohol!

Hofbräu

Münchner Weisse

Hefeweissbier

Feinhefig, spritzig – die Erfrischung pur! Die obergärige „Münchner Weisse“ ist der Geheimtipp für alle Weißbiergenießer, die prickelnde Erfrischung schätzen. Hell bernsteinfarben mit einer cremigen Schaumkrone und einem harmonisch fruchtigen Bukett entfaltet sich „Münchner Weisse“ mit einem Alkoholgehalt von 5,1 % Vol. im Glas. Ihr Geschmack ist feinhefig, spritzig, aromatisch und mit einem mild-süßlichen Ausklang. Ein erfrischendes Vergnügen!

Hofbräu

Weisse Alkoholfrei

Alkoholfreies Hefeweissbier

Voller Biergeschmack – ohne Alkohol! Hofbräu Weisse Alkoholfrei ist die ideale Erfrischung für aktive Menschen. Durch ein spezielles Verfahren wird dem Hefeweißbier nachträglich sehr schonend der Alkohol entzogen, so dass die weißbiertypischen Eigenschaften und der spritzige, unverwechselbare Geschmack erhalten bleiben. Hofbräu Weisse Alkoholfrei ist mit nur 67 kJ bzw. 16 kcal pro 100 ml und vielen wertvollen Inhaltsstoffen ein zeitgemäßer Durstlöscher für genussorientierte Bierliebhaber. Erfrischend, spritzig und mit viel Geschmack!

Prost!



Saisonspezialitäten

Je nach Jahreszeit sind unsere Spezialbiere für einen begrenzten Zeitraum erhältlich

Hofbräu Maibock

Münchner Bockbier

Malzaromatisch, vollmundig – ein exklusives Starkbier! Der untergärige Hofbräu Maibock mit einem Alkoholgehalt von 7,2 % Vol. ist bernsteinfarben mit einem cremigem, rohweißem Schaum und einem barockem, leicht estrigem-Malzaroma im Bukett. Sein Geschmack ist sehr vollmundig, malzaromatisch und mit einem samtig-weichem und hopfigem Ausklang. Ein Höhepunkt des Bierjahres!

Hofbräu Sommerzwickl

Münchner Hell naturtrüb

Feinwürzig, frisch – die Original Münchner Biergartenspezialität! Im Glas entfaltet sich „Hofbräu Sommerzwickl naturtrüb“ opal-schimmernd und märzenfarben mit einer feinporigen Schaumkrone. Das Bukett des untergärigen Bierklassikers mit rund 5,1 % Vol. ist feinwürzig und frucht aromatisch. Sein Geschmack entfaltet sich frisch, spritzig und mit einem subtilherben Ausklang. Die Alternative zum Weißbier!

Hofbräu Oktoberfestbier

Münchner Oktoberfestbier

Vollmundig, feinherb – so einzigartig wie das Oktoberfest! Das untergärige Hofbräu Oktoberfestbier mit einem Alkoholgehalt von 6,3 % Vol. präsentiert sich festlich in einem fein glänzenden, kräftigen Goldton und mit einer üppigen Schaumkrone. Sein Bukett ist malzblumig und mit einem feinen Hopfenaroma. Hofbräu Oktoberfestbier überzeugt mit einem geschmeidig-sanften, vollmundigen, süffigen Geschmack und einem leicht hopfen-blumigen Ausklang.

Hofbräu Winterzwickl

Münchner Dunkel unfiltriert

Hofbräu Winterzwickl – das Bier speziell gebraut für die kalte Jahreszeit. Das dunkelbraune, deutlich opale Hofbräu Winterzwickl hat einen Alkoholgehalt von 5,5 % Vol., ist harmonisch kräftig, mit leichten Anklängen von Karamell und Schokolade und einer dezenten Malznote.



A gscheide Mass (Bier)

	0,3 L	0,5 L	1,0 L
Hofbräu Original	4,50 €	5,50 €	9,90 €
Hofbräu Dunkel	4,50 €	5,50 €	9,90 €
Hofbräu Münchner Weisse		5,50 €	9,90 €
Radler	4,50 €	5,50 €	9,90 €
Ruß'n		5,50 €	9,90 €
Cola-Weizen		5,50 €	9,90 €
Diesel	4,50 €	5,50 €	9,90 €
Saisonbier	4,50 €	5,50 €	9,90 €

A Flascherl (Bier aus der Flasche)

	0,5 L
Hofbräu Weisse Alkoholfrei	5,50 €
Hofbräu Alkoholfrei	5,50 €

Erleben Sie, wie unsere Biere gebraut und abgefüllt werden!

Infos zur Brauereiführung unter www.hofbraeu-muenchen.de.



Was fürn Duaschd *(Alkoholfreies)*

	0,3 L	0,5 L	0,75 L
Orangenlimonade	3,90 €	4,90 €	
Zitronenlimonade	3,90 €	4,90 €	
Tafelwasser	3,70 €	4,70 €	
Oppacher Mineralwasser Prickelnd / Still			7,50 €
Pepsi Cola, Pepsi Cola zero ⁹	3,90 €	4,90 €	
Cola Mix-Spezi	3,90 €	4,90 €	

Säfte / Schorlen

	0,3 L	0,5 L
Apfelsaft (naturtrüb)	4,80 €	6,50 €
Apfelschorle	4,50 €	5,90 €
Orangensaft	4,80 €	6,50 €
Orangenschorle	4,50 €	5,90 €
Johannisbeersaft	4,80 €	6,50 €
Johannisschorle	4,50 €	5,90 €



A guada Tropfn

Weißweine

	0,2 L	0,75 L
Sächsischer Winzerweißwein vom städtischen Weingut Hoflößnitz aus Radebeul	8,50 €	29,50 €
Grüner Veltliner	8,50 €	29,50 €
Grauburgunder	8,50 €	29,50 €

Roséwein

Sächsischer Winzerroséwein vom städtischen Weingut Hoflößnitz aus Radebeul	8,50 €	29,50 €
--	---------------	----------------

Rotweine

Primitivo	8,50 €	29,50 €
------------------	---------------	----------------

Weinschorle

Weiß	6,50 €	
Rosé	6,50 €	



Was Prickelnds

	0,1 L	0,75 L
Prosecco	4,00 €	28,90 €



Longdrinks

0,3 L

Vodka Cola	8,90 €
Vodka Lemon	8,90 €
Campari Orange	8,90 €
Aperol Spritz	8,90 €
Gin Tonic	8,90 €



A Schnapserl (Spirituosen)

2 CL

Obstler	4,00 €
Williams Birne	4,00 €
Zwetschgenbrand	4,00 €
Vodka	4,00 €
Radeberger Bitter	4,00 €
Enzian	4,00 €
Underberg	4,00 €
Jägermeister	4,00 €

Spezialitäten des Hauses von Lantenhammer und Prinz

Williams Birne	5,00 €
Haselnuss	5,00 €
Alte Waldhimbeere	5,00 €
Williams	5,00 €
Alte Marille	5,00 €
Scheibel "Altes Pflümle", "Moor-Birne"	6,00 €

Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe: R = mit Rindfleisch / S = mit Schweinefleisch / A = mit Alkohol / F = fleischlos (enthält tierische Erzeugnisse) / V = vegan / Z = Bitte beachten Sie die Auszeichnung am Produkt

1 = mit Konservierungsmittel / 2 = mit Antioxidationsmittel / 3 = mit Farbstoff / 4 = mit Geschmacksverstärker (u.a. Natriumglutamat) / 5 = mit Schwefel / 6 = mit Phosphat / 7 = geschwärzt / 8 = gewachst / 9 = mit Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucosyl-Lacton) / 10 = enthält eine Phenylalaninquelle / 11 = mit Säuerungsmittel / 12 = mit Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat) / 13 = mit Phosphorsäure / 14 = mit Nitritpökelsalz (u.a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz)

Allergene: 15 = mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse) / 16 = koffeinhaltig / 17 = chininhaltig / 18 = enthält Schwefeldioxid und Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l) / 19 = Milch und Milcherzeugnisse / enthält Laktose / 20 = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse / (d. h. 1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut oder 7 Hybridstämme davon) / 21 = Soja und -Soja-erzeugnisse / 22 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse / 23 = Senf und Senferzeugnisse / 24 = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse / 25 = Lupine und Lupinenerzeugnisse / 26 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / 27 = Fisch und Fischerzeugnisse / 28 = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u.a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer) / 29 = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken) / 30 = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse / 31 = Eier und Eierzeugnisse

Für Allergene fragen sie bitte nach unserer extra Karte. Für Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Personal gern zur Verfügung.

Besuchen Sie uns gern auch hier!

Unter www.elbflorenz-gastronomie.de finden Sie weitere Infos.



www.augustusgarten.de • Wiesentorstr. 2 • 01097 Dresden



www.rosengarten-erleben.de • Carusufer 12 • 01099 Dresden



**HOFBRÄU
ZUR FRAUENKIRCHE**
— DRESDEN —

Bei uns ist Kartenzahlung erwünscht.
Wir akzeptieren Visa-, Master-, EC-Karte.

Hofbräu zur Frauenkirche • Frauenstr. 16 • 01067 Dresden

Telefon: +49 (0) 351 49771585

E-Mail: info@hofbraeu-zur-frauenkirche.de

www.hofbraeu-zur-frauenkirche.de