



Getränke und Speisen



Bachmaier Hofbräu

Wirtshaus · Bar · Gaudi

Salate

- ZIEGENKÄSE-HONIG^{GLM}**  **14,70€**
Bunte Blattsalatmischung mit
Ziegenkäse in Honig gebacken
- BACHMAIER'S HAUSSALAT^{GLM}** **14,90€**
Mit Putenstreifen in selbstgemachter
BBQ-Soße geschwenkt
- BEILAGENSALAT^{GLM}**  **4,50€**

Suppen



- GULASCHSUPPE^{A4}** **6,80€**
Selbstgemacht mit Rindfleisch,
Kartoffeln und Paprika
- PFANNKUCHENSUPPE^{AL4}** **5,80€**
Selbstgemachte Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen

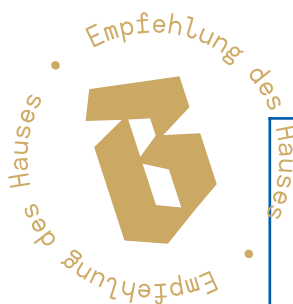
Fisch

- LACHS À LA BACHMAIER^{ADG4}** **18,90€**
Vom Grill in Kräuterkruste
auf Parmesan-Risotto
- ZANDERFILET^{ADGM}** **18,50€**
Vom Grill in Mandelbutter
geschwenkt, dazu Salzkartoffel
und Beilagensalat
- GERÄUCHERTER LACHS^{ACDG}** **15,90€**
Dazu selbstgemachte Kartoffel-
Rösti, Sahnemeerrettich und
Beilagensalat

Schmankehl

Brotzeit und kleine Gerichte

OBATZDA ^{AG4} 	8,90€
Mit frischer Brez'n	
LEBERKÄS ^{C4}	8,90€
Dazu Spiegelei und lauwarmer Kartoffelsalat	
BAYRISCHER WURSTSALAT ²⁴⁷	7,80€
Von der original Regensburger mit Essiggurken	
SCHWEIZER WURSTSALAT ²⁴⁷	9,80€
Von der original Regensburger mit Essiggurken und Käse	
SCHINKENUDELN ^{ACG4}	8,90€
In der Pfanne gebraten mit Schinken, Ei und Zwiebeln	
OFENKARTOFFEL ^G 	7,50€
Dazu Kräuterquark, wahlweiße mit:	
Putenstreifen	+ 5,00€
geräuchertem Lachs	+ 6,00€



WEISSWURST^{A4} **STK. 2,80€**
100% Kalbsbrät von der Metzgerei Wallner, dazu süßer Senf und Brez'n (zzgl. 1,50€)

PFÄLZER^L **9,80€**
Ein Paar abgebräunte Pfälzer von der Metzgerei Wallner mit selbstgemachtem eingebrannt'n Sauerkraut und Dunkelbiersoße

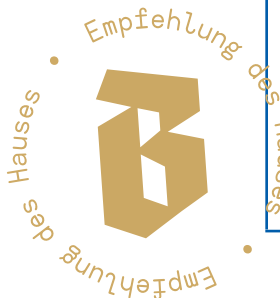
Bayrische Küche

Traditionell und authentisch

KALBSFLEISCHPFLANZERL ^{ACG} Selbstgemachte Pflanze mit lauwarmen Kartoffelsalat	13,90€
SCHWEINSBRATEN ^{ACG4} Frisch aus dem Rohr mit Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße und Speck-Krautsalat	12,90€
SCHWEINSHAXE ^{ACG4} Halbe resche Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und selbstgemachtem eingebrannt'n Sauerkraut	14,90€
MÜNCHNER SCHNITZEL ^{ACGM} Paniert mit Senf und Kren, dazu lauwarmer Kartoffelsalat	17,80€
RAHMSCHWAMMERL ^{ACG4}  Selbstgemachte Semmelknödel in Schwammerlsoße	9,90€




CORDON BLEU ^{ACGM} Selbstgemacht vom Kalb, gefüllt mit Trüffel- Camembert vom Maître Fromager Günther Abt, dazu Bratkartoffel (wahlweise mit Emmentaler 19,80)	23,80€
WIENER SCHNITZEL ^{ACG} Vom Kalb aus der Eisengusspfanne in original österreichischer "Almlies'l" Butter-Schmalz gebraten, dazu dünn geschnittene Bratkartoffel oder Kartoffelsalat	20,80€



Bachmaier Hofbräu
Wirtshaus · Bar · Gaudi

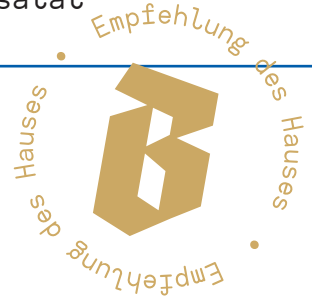
Schwäbische Küche

Von ausgesuchten Lieferanten aus Baden-Württemberg

ZWIEBELROSTBRATEN^{AL}	24,80€
180g Rinderlende in dunkler Bratensoße mit Speck-Bohnen, dazu dünn geschnittene Bratkartoffel	
KÄSESPÄTZLE^{ACGM} 	12,90€
Cremige Käsespätzle mit Beilagensalat	
SCHÄUFELE^{LG}	19,80€
Saftig und zart aus der Schweineschulter, gepökelt und geräuchert, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree oder Kartoffelsalat	
LINSEN UND SPÄTZLE^{CM8}	13,50€
mit Saitenwurst und Bauchspeck	



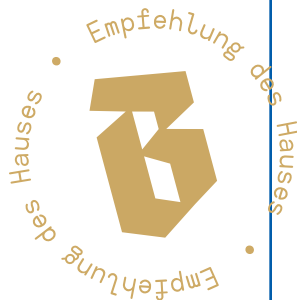
MAULTASCHEN AUS DER BRÜHE^{CG8}	14,50€
Original schwäbische Maultaschen aus der Brühe, dazu Kartoffelsalat	
GEBRATENE MAULTASCHEN^{CG8}	14,50€
Original schwäbische Maultaschen aus der Pfanne, dazu Kartoffelsalat	



Vom Grill

Auf offener Flamme

RIB EYE STEAK ^{MG}	21,80€
200g vom Rind mit Pommes und Beilagensalat	
CURRYWURST ^{AC4}	9,80€
Mit selbstgemachter Spezial-Soße und Pommes	
BBQ-BEEF-RIPPCHEN ^{AC4}	21,80€
Rippchen vom Rind mit hausgemachtem Püree und Beilagensalat	
PUTENSTEAK ^{ACG4}	17,80€
200g Pute vom Grill mit marktfrischem Pfannengemüse, Reis und selbstgemachter Pfefferrahmsoße	
HOFBRÄUBURGER ^{AGM}	14,90€
Bachmaier's Burger, wahlweise mit:	
Speck	+ 1,50€
Käse	+ 1,50€
Ziegenkäse	+ 3,50€
doppelt Fleisch	+ 4,00€



HOFBRÄU HAUSPLATTE^{ACEGLM4} **20,80€**
Schweinsbraten, Schnitzel und Fleischpflanzerl, dazu Kartoffelknödel, Bratkartoffel und Salat.
Ab zwei Personen (Preis pro Person)

SPARERIBS^{AG4} **17,50€**
Auf dem Grill zubereitete Spareribs mit Hugo's-Spezial-BBQ-Soße oder Teriyaki-Soße

Desserts

KAISERSCHMARRN^{ACEG}  **10,80€**
Mit Apfelmus oder Zwetschgenröster

APFELSTRUDEL^{ACEG}  **6,90€**
Mit Vanillesoße

Brände

OBSTLER HAUSBRAND 2cl **3,20€**

WILLIAMSBIERNE HAUSBRAND 2cl **3,80€**

LANTENHAMMER OBSTBRAND 2cl **5,20€**

LANTENHAMMER WILLIAMSBIERNE 2cl **7,20€**

LANTENHAMMER MIRABELLENBRAND 2cl **7,20€**

Kaffee

KAFFEE CRÈME **3,10€**

MILCHKAFFEE **3,90€**

CAPPUCCINO **3,50€**

ESPRESSO **2,50€**

DOPPIO **3,50€**

Getränke

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crème	3,10€	Espresso Macchiato	2,70€
Milchkaffee	3,90€	Doppelter Espresso	3,50€
Latte Macchiato	4,20€	Heisse Schokolade	3,50€
Cappuccino	3,50€	Eilles Tee (versch. Sorten)	3,90€
Espresso	2,50€		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Siegsdorfer Petrusquelle	0,25l 3,10€ 0,75l 6,90€	Schweppes	0,2l 3,20€
		Tonic, Lemon oder Ginger Ale	
Zitronenlimonade	0,2l 2,30€ 0,5l 3,80€	Fever Tree	0,2l 4,20€
		Indian oder Mediterranean Tonic	
Mezzo Mix ⁹	0,2l 2,30€ 0,5l 3,90€	Tradewinds Ice Tea	0,33l 4,00€
		Lemon oder Peach	
Coca-Cola ^{1,9}	0,2l 3,20€ 0,5l 4,30€	Red Bull Energy Drink ^{1,9,14}	0,25l 4,30€
		Almdudler	0,35l 3,50€
Coca-Cola Light ^{1,9,12}	0,2l 3,20€		

FRUCHTSAFTSCHORLEN

Apfel naturtrüb, Ananas, Cranberry, Grapefruit, Johannisbeer	0,2l 3,10€
Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Rhabarber	0,5l 4,30€

Biere

BIERE VON HOFBRÄU MÜNCHEN

Hofbräu Original vom Fass	0,5l	4,50€	Hofbräu Weiße leicht	0,5l	4,70€
	0,3l	3,10€			
Hofbräu Alkoholfrei	0,5l	4,30€	Hofbräu Weiße Alkoholfrei	0,5l	4,50€
Hofbräu Dunkel vom Fass	0,5l	4,50€	König Pilsner Flasche	0,33l	3,90€
	0,3l	3,10€	Radler	0,5l	4,50€
Hofbräu Weiße vom Fass	0,5l	4,70€	Russn	0,5l	4,70€
	0,3l	3,20€			
Schnitt Weiße im Rotweinglas		3,00€	Cola-Weizen ^{1,9}	0,5l	4,70€
Hofbräu Schwarze Weiße	0,5l	4,70€			

SAISON-BIERE VON HOFBRÄU MÜNCHEN

HB Maibock	0,5l	4,70€	HB Oktoberfestbier	0,5l	4,70€
HB Münchner Sommer (naturtrüb)	0,5l	4,70€	HB Winterzwickel	0,5l	4,70€

EXKLUSIV BEIM BACHMAIER

Eisgekühlte Steinkrug-Mass	1l	8,50€
HB Original, Dunkel, Weiße, Radler oder Russ'n		

Weißweine

SAUVIGNON BLANC "EINS ZU EINS"	0,1l	3,70€
Weingut A. Diehl, Pfalz - Deutschland	0,2l	7,40€
Noten von Zitrus, Mango und Melone, dichte Struktur, langer Abgang	0,75l	25,90€
GRÜNER VELTLINER "ROSENBERG"	0,1l	3,80€
Anton Bauer, Kamptal, Wagram - Österreich	0,2l	7,60€
Intensiver Goldglanz, trocken, vielschichtige Reife im Bukett, feine Würze, Noten von Erdbeeren & Pfeffer	0,75l	26,50€
CHARDONNAY "TORMARESCA"	0,1l	3,90€
Tormaresca, Brindisi, Apulien - Italien	0,2l	7,80€
Aromen exotischer Früchte, Zitrus, Thymian, Orangenschalen, Honig und Vanille, gut strukturiert, sehr ausgewogen, fruchtiger Nachhall	0,75l	28,50€
RIESLING TROCKEN "BY THE GLASS"	0,1l	4,20€
Villa Huesgen, Mosel - Deutschland	0,2l	8,40€
Saftige Frucht und eleganter Geschmack, perfekt kombiniert mit ausgewogenem Charakter und frischem Abgang	0,75l	29,50€
GRÜNER VELTLINER "SMARAGD TERRASSEN"	0,75l	48,00€
Erzeuger-Abfüllung Domäne Wachau, Dürnstein - Österreich		
Mit Aromen von weißem Pfeffer, zartem Tabak und exotischen Früchten		
Balance aus lebendiger Säure, kräftigem Körper und saftiger Frucht		
TURBIANA "LUGANA CÀ DEI FRATI DOC"	0,75l	38,00€
Cà dei Frati, Lombardei, Gardasee - Italien	1,50l	79,00€
Dichter Duft von weißen Früchten, Blüten und Mandeln, vollmundig mit delikater Säure, ausgewogen und weich mit elegantem Abgang		

Rotweine

RISERVA "MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. ROCCA VENTOSA"	0,1l	3,20€
Cantina Tollo Abruzzen - Italien	0,2l	6,40€
Intensives Rubinrot, elegant, intensiver Duft nach roten Beeren, moderner, frischer Geschmack, feine Tannine	0,75l	22,40€
ZWEIGELT "FEUERSBRUNN"	0,1l	4,10€
Anton Bauer, Kamptal, Wagram - Österreich	0,2l	8,20€
Jugendliches Rubingranat, feiner Weichselduft, Kirschkonfitüre, sehr charmante Frucht, extreme Trinkfreude, typische Würze im Abgang	0,75l	28,90€
PRIMITIVO "DI MANDURIA SESSANTUNO"	0,1l	4,10€
Conte di Campiano, Apulien - Italien	0,2l	8,20€
Konzentrierte Frucht und Tannine, Aromen von Kirsche, Pflaume, Zimt und Vanille	0,75l	28,60€
ZWEIGELT "RESERVE BARRIQUE"	0,75l	38,50€
Salzl, Burgenland, Neusiedlersee - Österreich		
Aroma von schwarzen Oliven, Süßholz, Kirschen, Himbeeren, Vanille, leicht rauchig, harmonisch und rund, extrasüße, saftige Tanninstruktur		
CUVÉE "WAGRAM RESERVE"	0,75l	55,00€
Anton Bauer, Kamptal, Wagram - Österreich	1,50l	129,00€
Cuvée von Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Zweigelt, Syrah und Merlot Tiefdunkle Farbe, Aroma von Wechselfrucht und Beeren, mit Kakao und Schokolade süß-röstig mit langem Abgang		
CUVÉE "CHATEAU BARREYRES CRU BOURGEOIS"	0,75l	55,00€
Haut Medoc, Bordeaux, Goldmedaille - Frankreich		
Cuvée von Carbonet Saurignan und Merlot edle Noten von reifen Früchten, Schwarzkirsche und Johannisbeere gut eingebundene Tannine, mit Aromen von Schwarzbeeren		

Roséweine

ROSÉ "ANTON BAUER"

Anton Bauer, Kamptal, Wagram - Österreich

Cuvée von Zweigelt, Merlot und Syrah, zarter Erdbeer-Himbeer Touch,
elegante Struktur, frisch und saftig

0,1l 3,80€

0,2l 7,60€

0,75l 26,50€

ROSÉ "ROSA DEI FRATI"

Cà dei Frati, Lombardei, Gardasee - Italien

Cuvee von Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera,
dezente, feine Fruchtsäure, Duft nach Waldbeeren, kraftvoll und
dennoch mild, gut eingebundene Säure, raffinierte Süße im Abgang

0,75l 38,00€

Spritziges

APERITIF

Weinschorle Weiß	0,2l	4,20€	Aperol Spritz	0,2l	6,90€
	0,4l	7,90€			
Bachmaier's Rosé-Schorle	0,2l	6,90€	Erdbeer oder Brombeer Spritz	0,2l	6,90€
Hofbräu Hugo	0,2l	6,90€	HB Soda	0,2l	5,20€
Hugo	0,2l	6,90€	Minze, Limette, Holunder, Lime Juice, Soda, Crushed Ice		
Lillet Wildberry	0,2l	6,90€			

PROSECCO

Prosecco Soligo	0,1l	3,50€	Valdo Rosé Prosecco	0,75l	31,50€
Frizzante DOC, Treviso	0,75l	25,90€	Spumante DOC, Valdobbiadene		

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut	0,75l	89,00€	Moët & Chandon Ice	0,75l	129,00€
Moët & Chandon Impérial Rosé	0,75l	99,00€	Ruinart Rosé Champagner	0,75l	129,00€

Spirituosen

LONGDRINKS MIT MISCHGETRÄNK NACH WAHL

Bombay Sapphire	4cl	9,90€	Havana Club 3 Años	4cl	8,90€
Tanqueray Ten	4cl	12,90€	Captain Morgan Gold	4cl	8,90€
Hendricks	4cl	12,90€	Ron Varadero 7 Años	4cl	9,90€
Gin Mare	4cl	12,90€	Ron Varadero 15 Años	4cl	12,90€
Monkey 47	4cl	12,90€	Pyrat Rum XO	4cl	14,90€
Russian Standard	4cl	8,90€	Jack Daniels	4cl	9,90€
Belvedere	4cl	12,90€	Jim Beam	4cl	8,90€
Bacardi	4cl	8,90€	Ballentine's	4cl	8,90€

DIGESTIF

Bailey's Irish Cream	2cl	3,20€	Grappa Chardonnay	2cl	5,50€
Sambuca Molinari	2cl	3,20€	Carlos I	2cl	5,90€
Averna, Ramazzotti	2cl	3,20€	Haselnuss Feiner	2cl	6,50€
Fernet Branca	2cl	3,20€	Sierra Tequila Silver	2cl	3,30€
Obstler	2cl	3,20€	Sierra Tequila Reposado	2cl	3,30€
Marillenbrand	2cl	3,80€	Sierra Café Likör	2cl	3,30€
Williamsbirne	2cl	3,80€	Jägermeister	2cl	3,20€

EDELBRÄNDE

Ziegler Alter Apfel	2cl	7,90€	Lantenhammer Birne	2cl	7,20€
Ziegler Alte Zwetschge	2cl	7,90€	Lantenhammer Mirabelle	2cl	7,20€
Lässig Johannisbeer	2cl	7,50€	Lantenhammer Obstler Holzfass	2cl	5,20€
Matters La Vieille William	2cl	6,50€			

WHISKEY

Tullamore Dew	4cl	7,90€	Johnnie Walker Red Label	4cl	5,90€
Glenmorangie	4cl	9,50€	Johnnie Walker Black Label	4cl	8,20€

Signature Cocktails

Frage gerne nach deinem Lieblingscocktail

Jeder Cocktail: 5,90€, XXL 7,90€

CAIPIRINHA

Canario Chachaca, Rohrzucker, Lime Juice, frische Limetten

MOJITO

Rum, Minze, frische Limetten, Puderzucker, Soda

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Lemon Juice, Orange, Grenadine

SEX ON THE BEACH

Vodka, Peach Tree, Amaretto, Lemon Juice, Lime Juice, Grenadine, Annas, Orange

MAI TAI

Rum braun, Rum weiß, Rum 73%, Apricot Brandy, Lemon Juice, Lime Juice, Mandelsirup, Ananassaft, Orangensaft

Alkoholfrei

VIRGIN CAIPI

Ginger Ale, Rohrzucker, Lime Juice, Limetten

FRUIT PUNCH

Lemon Juice, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Grenadine¹

STRAWBERRY KISS

Ananassaft, Orangensaft, Kokussirup, Erdbeerpüree, Sahne

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Täglich 11:00 - 01:00 Uhr

UNSERE KÜCHENZEITEN:

So. - Do. 11:00 - 22:30 Uhr

Fr. - Sa. 11:00 - 23:00 Uhr

RESERVIERUNG UNTER

089 - 38 38 68 0

www.bachmaier-hofbraeu.de

info@bachmaier-hofbraeu.de

BACHMAIER HOFBRÄU

Leopoldstraße 50

80802 München

Allergene

A) Gluten B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milch H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere

Zusatzstoffe

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidation 4) Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) Phosphat 8) Milcheiweiß 9) Koffein 10) Chinin
11) Süßungsmittel 12) Phenyl 13) gewachst 14) Taurin 15) Mango Maracuja Fruchtsaft

 Vegetarisch