



Salate

ZIEGENKÄSE-HONIG ^{GLM} 	16,90€
bunte Blattsalatmischung mit Ziegenkäse in Honig gebacken	
BACHMAIER'S HAUSSALAT ^{GLM}	16,90€
mit Putenstreifen in selbstgemachter BBQ-Soße geschwenkt	
SALAT VOM BAYERISCHEN BACKHENDL ^{GLM}	17,90€
mit selbstgemachtem Hausdressing	
GROSSE SALATSCHÜSSEL ^{GLM} 	12,80€
mit selbstgemachtem vegetarischem Dressing	
BEILAGENSALAT ^{GLM} 	6,80€

Alle Blattsalate sind aus heimischem Anbau

Suppen




PFANNKUCHENSUPPE ^{AL4}	6,80€
mit Fleischknochen und frischem Gemüse angesetzte Rinderkraftbrühe mit von Hand geschnittenen Pfannkuchenstreifen	
MAULTASCHEN-SUPPE ^{CG8}	6,80€
mit Fleischknochen und frischem Gemüse angesetzte Rinderkraftbrühe mit original schwäbischen Maultaschen von Wolfgang Rath aus Stuttgart	
GULASCHSUPPE ^{A4}	7,80€
mit klein geschnittenem Fleisch vom bayerischen Simmentaler Rind, pikant abgeschmeckt mit Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln	

Fisch

LACHS À LA BACHMAIER ^{ADG4}	23,90€
vom Grill in Kräuterkruste auf Parmesan-Risotto	
TERIYAKI-LACHS ^{ACDE}	23,90€
knusprig angebraten, vom Grill, mit Erdnüssen, Zuckerschoten und Reis	

Schmankerl

Brotzeit und kleine Gerichte

OBATZDA ^{AG4} 	10,80€
hausgemacht von Feinkost Kugler mit ofenfrischer Brez'n (zzgl. 1,50 €)	
MÜNCHEN'S BESTE LEBERKÄS'-SEMME ^{AC4}	6,80€
Zwei dünne Scheiben Leberkäs von der Metzgerei Franz Kaupp (prämiert DLG Goldener Preis für Münchner Leberkäs 2021) in der "BIO MÜNCHNER HANDSEMME" von Julius Brantner Brothandwerk und Hausmacher Senf vom Händlmaier	
MÜNCHENS BESTER LEBERKÄS' ^{C4}	10,80€
vom Metzger Franz Kaupp (prämiert DLG Goldener Preis 2021 für Münchner Leberkäs), dazu Spiegelei und lauwarmer Kartoffelsalat	
BAYRISCHER WURSTSALAT	10,90€
von der original Regensburger mit Essiggurken und roten Zwiebelringen	
SCHWEIZER WURSTSALAT ^G	12,90€
von der original Regensburger mit Essiggurken, roten Zwiebelringen und handgeschnittenem, frischen Emmentaler	
SCHINKENUDELN ^{ACG4}	10,80€
in der Pfanne gebraten mit Schinken, Ei und Zwiebeln	
OFENKARTOFFEL ^G 	9,50€
dazu Kräuterquark, wahlweise mit: Putenstreifen	+7,00€
RAHMSCHWAMMERL ^{ACG4} 	17,80€
frisch gelieferte bayerische Schwammerl von unserem Obst- und Gemüsehändler, mit hausgemachten Semmelknödel	

Oma Erna's

NUR DIENSTAG!



KRAUTWICKERL	18,50€
frisch aus dem Ofen, mit Füllung vom Hohenloher Strohschwein mit selbstgemachter Portweinsauce und Kartoffelpüree	

Bayerische Küche

Traditionell und authentisch

KALBFLEISCHPFLANZERL ^{ACG}	15,80€
von Hand gedrehte, selbstgemachte Pflanzlerl mit hausgemachtem, lauwarmen Kartoffelsalat (Kalbfleisch naturbelassen, von Bahlmann aus dem Cloppenburger Land)	
SCHWEINSBRATEN ^{ACG4}	15,80€
frisch aus dem Rohr mit Kartoffelknödel, selbstgezogener Dunkelbiersoße und Speck-Krautsalat (Schweinefleisch aus der Schulter vom Hohenloher Strohschwein mit garantiert genfreien Futtermitteln)	
DUNKELBIERGULASCH ^{ACG4}	21,80€
magere, beste Stücke vom bayerischen Simmentaler Rind mit hausgemachten Semmelknödel	
MÜNCHNER SCHNITZEL ^{ACGM}	21,80€
vom Hohenloher Strohschwein, paniert mit Senf und Kren, dazu hausgemachter, lauwarmer Kartoffelsalat	

BHB'S

CORDON BLEU ^{ACGM}



vom Kalb (Kalbfleisch von Bahlmann aus dem Cloppenburger Land)

- gefüllt mit Trüffel-Camembert vom Maître Fromager Günther Abt, dazu von Hand geschnittene Bratkartoffeln **28,80€**

- mit Emmentaler, Schinken und angebratenem Speck **25,80€**

WIENER SCHNITZEL ^{ACG}	25,80€
vom Kalb (Kalbfleisch von Bahlmann aus dem Cloppenburger Land), aus der Eisengusspfanne in original österreichischen "Almlies'l" Butterschmalz gebraten, dazu dünn geschnittene Bratkartoffel oder hausgemachter, lauwarmer Kartoffelsalat	

Würstl

Frisch vom Metzger

WEISSWURST ^{A4}	STCK.	3,20€
100% Kalbsbrät von der Metzgerei Wallner, dazu süßer Händlmaier Senf und ofenfrische Brez'n (zzgl. 1,50€)		
PFÄLZER ^L		11,80€
ein Paar abgebräunte Pfälzer von der Metzgerei Wallner mit selbstgemachtem, eingebrannt'n Sauerkraut und Dunkelbiersoße		
CURRYWURST ^{AC4}		11,80€
von der Metzgerei Magnus Bauch mit selbstgemachter Spezial-Soße und Pommes		
ROSTBRATWÜRSTL ^L		11,80€
6 Stück Rostbratwürstl vom Metzger Sepp Gassner mit selbstgemachtem, eingebrannt'n Sauerkraut		
SCHARFE KLOSTERSEUFZER ^L		11,80€
6 Stück scharfe Klosterseufzer vom Metzger Sepp Gassner mit selbstgemachtem, eingebrannt'n Sauerkraut		

Brot

OFENFRISCHE BÄCKER BREZ'N	1,80€
aus dem Rohr	
BIO MÜNCHNER HANDSEMMELE	2,10€
von Julius Brantner Brothandwerk die wohl einzige, original-handgeschlagene Semmel, die man in München bekommen kann, diese besteht zu 100% aus Bio-Weizenmehl	

Extrabeilagen

EXTRA BEILAGEN	je 5,50€
Bratkartoffeln	
Pommes	
Süßkartoffel Pommes	
lauwarmer Kartoffelsalat	


Vom Grill

auf offener Flamme

ZWIEBELROSTBRATEN ^{AL} **29,80€**
250g Rinderlende vom bayrischen Simmentaler Rind in dunkler Bratensoße mit selbstgemachten Speck-Bohnen, dazu von Hand dünn geschnittene Bratkartoffeln

RINDERLENDENSTEAK ^{MG} **29,80€**
250g vom bayrischen Simmentaler Rind mit Pommes, frisch angeliefertem Marktgemüse von Hand geschnitten und selbstgemachter BBQ-Soße

HOFBRÄUBURGER ^{AGM} **17,80€**
Bachmaier's Burger, von Hand gedreht und zu 100% vom bayrischen Simmentaler Rind wahlweise mit:
Speck **+2,00€**
Käse **+2,00€**
Ziegenkäse **+4,00€**
doppelt Fleisch **+5,00€**

SPARERIBS ^{ACG4}  **19,80€**
auf dem Grill zubereitete Spareribs mit Hugo's-Spezial-BBQ-Soße oder selbstgemachter Teriyaki-Soße

Hugo's

SALTIMBOCCA ^G **24,80€**

aus naturbelassenem Kalbfleisch von Bahlmann aus dem Cloppenburgler Land mit original Parmaschinken und frischen Salbeiblättern, frisch angeliefertem Marktgemüse von Hand geschnitten, Reis oder selbstgemachten Bratkartoffeln an Rotweinsauce



PUTENSTEAK ^{ACG4} **20,80€**
200g Pute aus heimischer Zucht vom Bauernhof Bleyer aus Rainau-Schwabsberg, vom Grill mit frisch angeliefertem Marktgemüse von Hand geschnitten, Reis und selbstgemachter Pfeffersoße

Wenzel's

„GEILE FRITTIERTE PUTE“ **22,80€**

Pute aus heimischer Zucht vom Bauernhof Bleyer aus Rainau-Schwabsberg, "stückelweise zubereitet" in selbstgemachter Teriyaki-Soße auf frisch angeliefertem Marktgemüse von Hand geschnitten und Reis



Schwäbische Küche

von ausgesuchten Herstellern

Rath's

MAULTASCHEN AUS DER BRÜHE ^{CG8}

17,80€

original schwäbische Maultaschen aus der Brühe, hausgemacht von Wolfgang Rath aus Stuttgart, dazu selbstgemachter lauwarmer Kartoffelsalat

Rath's

MAULTASCHEN GEBRATEN ^{CGLM8}

17,80€

original schwäbische Maultaschen aus der Pfanne, hausgemacht von Wolfgang Rath aus Stuttgart, dazu selbstgemachter lauwarmer Kartoffelsalat

KÄSESPÄTZLE ^{ACGM}

14,90€

cremige Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat

Dessert

KAISERSCHMARRN ^{ACEG}

16,80€

in der Eisengusspfanne selbstgemacht (Originalrezept von der Hornköpflhütte aus den Kitzbüheler Alpen) mit Apfelmus oder Zwetschgenröster
Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL ^{ACEG}

7,90€

mit Vanillesoße

Info

Das Rindfleisch für unseren Zwiebelrostbraten, Rinderlendensteak und Hofbräuburger kommt vom bayerischen Simmentaler Rind - höchste Qualitätsstandards und artgerechte Haltung der Tiere in sogenannter "Offenstallhaltung" werden garantiert.