



Liebe Gäste,

unsere Traditionsgaststätte „Zum Hackerbräu“ vereint bayerische Gemütlichkeit mit traditioneller Küche. Unsere Gäste erwartet eine Mixtur aus bewährten deutschen Rezepten und regionalen Köstlichkeiten.

Natürlich legen wir größten Wert auf die Qualität aller Zutaten und achten schon beim Einkauf darauf, dass nur das Beste den Weg auf Ihren Teller findet. Wir bemühen uns überwiegend regionale Produkte zu verarbeiten und mittelständische Lieferanten aus unserem Umfeld zu berücksichtigen.

*Wir würden uns freuen Ihre Feierlichkeit mit Ihnen zu planen und für Sie zu einem ganz besonderen Tag werden zu lassen.
Gern nehmen wir Ihre Anfrage entgegen und erstellen ein individuelles Angebot für Ihren besonderen Anlass.
Ihr Hackerbräuteam*

Öffnungszeiten Wirtshaus

Montag Ruhetag

Dienstag bis Freitag:

12:00 - 14:30

18:00 - 24:00

Samstag:

14:30 - 24:00

Sonntags und Feiertags:

17:00 - 24:00

So arbeiten unsere Köche für Sie

Montag Ruhetag

Dienstag bis Freitag:

12:00 - 14:00

18:00 - 22:00

Samstag:

14:30 - 18:00 kleine Karte

18:00 - 22:00

Sonntags und Feiertags:

18:00 - 22:00

Abendkarte

Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch	€ 3,50
Leberknödelsuppe mit Gemüsebrunoise in kräftiger Tafelspitzbouillon	€ 4,90
Unsere hausgemachte Gulaschsuppe mit Landbrot	€ 6,20
	<i>klein:</i> € 4,70
Hacker Salat	€ 11,90
Blattsalate der Saison mit Truthahnbruststreifen, Speck, Champignons, Zwiebeln, gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen	<i>klein:</i> € 8,90
Veggi Hacker Salat	€ 10,40
Blattsalate der Saison mit Champignons, Zwiebeln, gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen mit unserem French Dressing	<i>klein:</i> € 7,90
Salat Rinderlendenstreifen	€ 16,20
Bunte Blattsalate der Saison mit rosa gebratenen Streifen von der argentinischen Angus Rinderlende mit unserem French Dressing	
Salat Parisienne	€ 13,50
Gebratener französischer Ziegenkäse an bunten Blattsalaten mit Walnüssen und Weintrauben, Honig Senf Dressing und Baguette serviert.	
Hacker Gigant Burger	€ 10,90
180 g saftiges Rinderhacksteak mit Tomate, Käse und Gewürzgurke, dazu Pommes Frites	
Zwei hausgemachte Fleischpflanzerl mit Sauce und Kartoffel - Gurkensalat	€ 9,90
Zarter Tafelspitz vom bayrischen Rind, mit Krensaucе Butterkartoffeln und Wurzelgemüse	€ 14,90
Schwaben Pfanderl	€ 16,50
3 Medaillons vom zarten Schweinefilet auf hausgemachten Kässpatzen mit einer cremigen Schwammerlsauce im Pfanderl serviert	
Bayerischer Zwiebelrostbraten	€ 19,50
mit hausgemachten Röstzwiebeln, Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, und Salat	
Niederbayerischer Schweinekrustenbraten	€ 9,90
mit Dunkelbiersauce, und zweierlei Knödel (Semmel- und Reiberknödel) serviert <i>hierzu passt ein bayrischer Krautsalat</i>	€ 2,90

Aus unserer Schnitzelküche

Wiener Schnitzel vom Kalb traditionell mit Preiselbeeren, Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, und Salat	€ 17,90
Omas Schnitzel von der glücklichen Sau nach Wiener Art gebraten mit Pommes und Salat	€ 12,90
Münchner Schnitzel mit Senf und Meerrettich gebacken und Kartoffel-Gurkensalat	€ 13,50
Cordon Bleu vom Schwein, dazu Pommes Frites und Salat	€ 14,50

<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat</i>	€ 9,90
<i>Gratinierter Fetakäse mit Honig und Balsamicoglace, auf mediterranem Gemüse mit Risoleékartoffeln</i>	€ 10,90
<i>Gegrilltes Lachssteak an Zitronen-Buttersauce, mediterranem Gemüse und Risoleékartoffeln</i>	€ 16,80
<i>Regensburger Wurstsalat von Regensburgern mit roten Zwiebeln verfeinert dazu Hausbrot und Butter</i>	€ 7,90
<i>Abgebräunter Leberkas mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat</i>	€ 8,50

Unsere Hacker - "Specials"

Barbecue Beef Burger

Saftiges Rindfleisch mit pikanter Barbecuesoße, Bacon, Onionrings, Cheddarkäse, Tomaten, Eisbergsalat & Coleslaw Wedges mit Sauerrahm

€ 15,60

Zanderfilet, kross gebraten, auf Blattspinat mit Rieslingschaum und Butterkartoffeln

€ 17,80

Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind 250 g

mit Pfeffercremesauce Röstkartoffeln und Bohnen-Speckbündchen gebraten nach Ihrem Wunsch

€ 24,50

Frische Erdbeeren Grand Marnier mariniert mit Vanilleeis und Sahne

€ 7,20

Crème Brûlée

mit braunem Zucker karamellisiert und einer Kugel „chocolate chip“ Eiscreme serviert

€ 7,20

Ofenfrischer Kaiserschmarren im Pfanderl serviert, mit Rosinen, karamellisiert mit Zucker, dazu Apfelmus oder auf Wunsch Zwetschgenröster

€ 7,90

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Beeren und Sahne,

€ 6,20

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Sahne

€ 5,90

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Waffel und Sahne

€ 4,50

Sollten Sie an Informationsbedarf bezüglich Allergenen haben, lassen Sie sich bitte eine Karte mit Bezeichnung der Inhaltsstoffe geben.

Unsere Specials und Aperitifs

Brombeer Spritz: Prosecco, Gin, Brombeersirup, Brombeere	€ 6,80
Hugo: Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze	€ 6,50
Aperol Spritz: Prosecco, Aperol mit einem Spritzer Soda	€ 6,50
Caipirinha: Cachaça auf Crushed Ice, Limette und Rohrzucker	€ 7,50
Caipiroska: Vodka auf Crushed Ice, Limette und Rohrzucker	€ 7,50
Cuba Libre Havanna Rum, Cola, Limette, Rohrzucker	€ 7,50
Ipanema (Alkoholfreier Caipi): Ginger Ale auf Crushed Ice, Rohrzucker, Limette	€ 6,50
Prosecco Mionetto Treviso Spumante 1 Glas 0,2 D.O.C. Extra dry Spumante	€ 3,40

Biere

Hacker Pschorr Biere	0,3 l	0,5 l
Helles vom Fass	€ 3,00	€ 3,80
Dunkles vom Fass	€ 3,00	€ 3,80
Keller Bier (naturtrüb)		€ 3,80
Helles Weißbier vom Fass	€ 3,00	€ 4,00
Dunkles Weißbier vom Fass	€ 3,00	€ 4,00
Leichtes Weißbier		€ 4,00
Alkoholfreies Weißbier		€ 4,00
Alkoholfreies Bier		€ 3,80
Radler / Russ	€ 3,00	€ 3,80
Hacker Pils vom Fass	€ 3,70	€ 5,20
Heineken	0,33 l	€ 3,80

Alkoholfreie Getränke

<u>Flasche Adelhöfzner Mineralwasser</u> sanft oder classic		0,25 l € 2,90	0,75 l € 5,10
--	--	------------------	------------------

<u>Tafelwasser</u>	<u>Glas</u>	0,3 l € 2,30	0,5 l € 3,20
--------------------	-------------	-----------------	-----------------

Softdrinks

Coca-Cola ^{2,4,11} , Cola Light ^{2,4,9,11}		€ 2,90	€ 4,20
Fanta ^{2,4} , Sprite, Spezi ^{2,4,11}		€ 2,90	€ 4,20
Schweppes			
Tonic ¹³ , Bitter Lemon ¹³ , Ginger Ale ²		0,2 l	€ 3,20

<u>Säfte und Nektare</u>	<u>Glas</u>	0,2 l	0,4 l
--------------------------	-------------	-------	-------

Fruchtsäfte (Apfel, Orangen, Tomate, Multivitamin, Johannisbeernektar, Maracujanektar)		€ 3,00	€ 5,50
--	--	--------	--------

<u>Saftschorle</u>	<u>Glas</u>	0,3 l	0,5 l
Apfel, Orangen, Multivitamin, Johannisbeernektar, Maracujanektar - schorle		€ 2,90	€ 4,10
Rhabarbernektar- schorle		€ 3,10	€ 4,20

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		€ 2,60
Haferl Kaffee		€ 3,40
Entkoffeiniertes Kaffee		€ 2,60
Cappuccino ⁹		€ 3,40
Milchkaffee ⁹		€ 3,60
Latte Macchiato ⁹		€ 3,80
Espresso		€ 2,50
Doppelter Espresso		€ 3,80
Heiße Schokolade mit Sahne ⁹		€ 3,90
Heiße Schokolade mit Amaretto oder Baileys ⁹		€ 5,90
Glühwein	0,2 l	€ 3,00

Tee

Tasse Tee		€ 2,90
-----------	--	--------

(Unsere verschiedenen Teesorten erfahren Sie von unserem Servicepersonal)

Schnapsert / Hausbrände

	2 cl	4 cl
Williamsbirne	€ 3,00	€ 5,10
Nußschnaps	€ 3,00	€ 5,10
Himbeergeist	€ 3,00	€ 5,10
Kirschwasser	€ 3,00	€ 5,10
Obstler, Enzian	€ 3,00	€ 5,10
Linie Aquavit, Malteser	€ 3,60	€ 5,20
Grappa	€ 3,50	€ 5,20
Asbach Uralt	€ 2,90	€ 4,90

Wodka, Gin, Bacardi on the rocks € 5,00

Tequilla weiß € 3,00 € 5,10

Weitere Aperitif / Longdrinks:

Martini Bianco oder Rosso	5 cl	€ 4,90
Sandemann		
Sherry Dry, Cream	5 cl	€ 4,90
Campariz Soda oder Orange	4 cl	€ 6,50
Wodka Lemon	4 cl	€ 7,50
Gin Tonic	4 cl	€ 7,50
Rüscherl (Asbach, Cola ^{2,4,11})	4 cl	€ 5,90
Jacky Cola ^{2,4,11}	4 cl	€ 6,90

Whisky 4 cl

J. Walker Red Label	€ 5,50
Balantines	€ 5,90
Southern Comfort	€ 5,50
Jack Daniels	€ 5,80

Liköre & Bitters	2 cl	4 cl
Amaretto	€ 3,00	€ 5,10
Sambucca	€ 3,00	€ 5,10
Fernet Branca	€ 3,00	€ 5,10
Underberg	€ 3,00	€ 5,10
Ramazotti	€ 3,00	€ 5,10
Averna	€ 3,00	€ 5,10
Jägermeister	€ 3,00	€ 5,10
Baileys	€ 3,00	€ 5,10

Unsere offenen Weine

Weinschorle	Karaffe 0,25	€ 3,20
Weinschorle	Karaffe 0,5	€ 5,90

Weißweine offen

	Glas 0,1	0,2
Grüner Veltliner, Qualitätswein (Heuriger) Österreich Abf. Hugl	€ 2,40	€ 4,30
Chardonnay I.G.T Terre di Romeo Italien Abf. Cantina Montelliana	€ 2,50	€ 4,50
Pinot Grigio I.G.T Terre di Romeo Italien Abf. Cantina Montelliana	€ 2,70	€ 4,90
Silvaner trocken Q.B.A. - Franken - Erz Abf. Winzerkeller Sommerach	€ 2,90	€ 5,20
Riesling Lotz feinherb (feine Süße) - Mosel - Erz. Abf. Weingut Klaus Lotz	€ 3,10	€ 5,60
Grauburgunder trocken -Pfalz - Erz. Abf. Bergdolt-Reif & Nett	€ 3,50	€ 6,30
Lugana D.O.C. Italien Erz. Abf. F.illi Fraccoroli	€ 3,90	€ 7,20

Rosewein offen

	Glas 0,1	0,2
Bardolino Chiaretto D.O.C. - Italien - Italien Abf. Cantina de Custoza	€ 2,70	€ 4,90

Rotweine offen

Blauer Zweigelt Qualitätswein - Österreich - Erz. Abf. Hugl	€ 2,40	€ 4,30
Porta Leoní Merlot, I.G.T. - Italien - Erz. Abf. Colli Vicentini S.C.A.	€ 2,50	€ 4,50
Dornfelder Wachenheimer Mandelgarten - Pfalz - Erz. Abf. Wachtenburg Winzer	€ 2,90	€ 5,20
Aulone Primitivo di Puglia IGP - Italien - Abf. San Giorgio Apulien	€ 3,10	€ 5,60

Unsere Flaschen Weine

Weißweine

- Weißburgunder Juventa Q.b.A. - Franken -** € 21,50
Erz. Abf. Divino - Nordheim
Frisches Aroma nach gelben Früchten, Aprikose
mit füllig elegantem Abgang
- Riesling Hochgewächs Ayler Kupp 0,75** € 25,90
Weingut Weber - Saar
Erfrischend, anregend mit tiefgehender Struktur
und langem Abgang
- Markowitsch Chardonnay** € 28,00
Weingut Gerhard Markowitsch - Österreich -
Grüngelb, intensiver Duft nach tropischen Früchten,
sehr frisch und kompakt
- Luganer D.O.C.** € 32,00
Azienda Agricola
Fruchtig- harmonisches Bouquet mit Noten
von Äpfeln, Ananas, und Limette

Rosewein

- Roseri Chiaretto DOP. - Italien Lombardei -** € 28,50
Azienda Agricola Ca Maiol
Zartrosa Farben mit erdbeerfarbenen Reflexen
Duft nach Blüten von Rose bis Pfirsich.

Rotweine

- Sangiovese Caparzo I.G.T. - Italien Toscana -** € 19,50
Erz. Abf. Tenuta Caparzo
Intensives rubinrot, Nuancen kleiner
roter Früchte, Vanillenote, vollmundig
- Amano Primitivo di Puglia IGP - Italien Apulien -** € 22,60
Abf. A Mano
Dichtes, fast schwarzes Rubinrot, intensive Duft nach roten Beeren.
Weiche Tannine mit einer feinen Barrique note
- Spätburgunder trocken - Mosel-Saar-Ruwer -** € 23,80
Weingut Klaus Lotz
Sanfte Fülle, fruchtig mit nobler Eleganz
und einem fruchtbetonten Abgang
- Incognito Q.B.A. - Pfalz -** € 33,60
Weingut Philipp Kuhn
Komplexe fruchtige Aromen, mit rauchig
würzigen Aromen 18 Monate im Holzfass ausgebaut