



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 bis Freitag:

12:00 - 14:30

18:00 - 24:00

Samstag:

14:30 - 24:00

Sonntags und Feiertags:

12:00 - 14:30

18:00 - 24:00

So arbeiten unsere Köche für Sie

Montag bis Freitag:

12:00 - 14:00

18:00 - 22:00

Samstag:

14:30 - 18:00 kleine Karte

18:00 - 22:00

Sonntags und Feiertags:

12:00 - 14:00

18:00 - 22:00

Unsere
Empfehlungen für die Weihnachtszeit

Suppe & Vorspeise

*Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit Sahnehaube,
steirischem Kürbiskernöl und Kernen*

€ 5,20

*Geräucherte Entenbrust an Sauce Cumberland
Waldorfsalat, Feldsalat mit Johannisbeerdressing
mit Kartoffelstroh serviert*

€ 8,90

Hauptgerichte

*Knusprige Bauernente
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel*

Halbe Ente € 17,90

Viertel Ente € 14,20

*Geschmortes Ochsenbackerl in Schalotten-Rotweinsauce
Wirsinggemüse - Semmelknödel*

€ 15,50

*Zartes Hirschgulasch in Wacholderjus mit Rahmpilzen
Preiselbeerbirne - Walnusspätzle - Blaukraut*

€ 16,80

*Gebratenes Filet vom Saibling
an Kräutersauce und Kürbisrisotto*

€ 16,60

Dessertempfehlung

*Herbstliche Nachspeisen-Triologie
Lebkuchentopfenknödel mit süßen Bröseln, Bratapfel-Vanilleeis
und Glühweinkirschen*

€ 7,20

Aus dem Hacker Suppentopf:

Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch

€ 3,50

Leberknödelsuppe von der Tafelspitzbouillon

€ 4,90

Unsere hausgemachte Gulaschsuppe mit Landbrot

€ 6,20

kleine Portion € 4,70

Unsere Salatblattl - gesund und leicht:

Hacker Salat

Blattsalate der Saison mit Truthahnbruststreifen,
Speck, Champignons, Zwiebeln, gerösteten Sonnenblumen-
und Kürbiskernen mit unserem French Dressing

€ 11,90

kleine Portion € 8,90

Die vegetarische Variante:

Veggi Hacker Salat

Blattsalate der Saison mit Champignons, Zwiebeln,
gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen
mit unserem French Dressing

€ 10,40

kleine Portion € 7,60

„Caesar“ Salat

mit zarter Hähnchenbrust, frischem Parmesan und Crustinis
mit hausgemachtem „Caesar Dressing“

€ 13,40

Salat Rinderlendenstreifen

Bunte Blattsalate der Saison mit rosa gebratenen Streifen
von der argentinischen Angus Rinderlende
mit unserem French Dressing

€ 16,20

Salat Parisienne

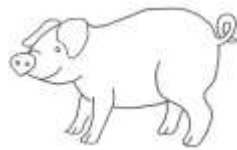
Gebratener französischer Ziegenkäse an bunten Blattsalaten
mit Walnüssen und Weintrauben, Honig Senf Dressing
und Baguette serviert.

€ 13,50

Unsere Hacker Klassiker

Hacker Gigant Burger 180 g saftiges Rinderhacksteak mit Tomate, Käse und Gewürzgurke, dazu Pommes Frites	€ 9,90
Zwei hausgemachte Fleischpflanzerl mit Sauce und Kartoffel-Gurkensalat	€ 9,90
Niederbayerischer Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce und zweierlei Knödel (Semmel- und Reiberknödel) serviert	€ 9,90
	kleine Portion € 7,90
hierzu passt ein bayrischer Krautsalat	€ 2,90
Zarter Tafelspitz vom bayrischen Rind, mit Krensaucе Butterkartoffeln und Wurzelgemüse	€ 14,90
	kleine Portion € 11,90
Schwaben Pfanderl 3 Medaillons vom zarten Schweinefilet auf hausgemachten Kässpätzlen mit einer cremigen Schwammerlsauce im Pfanderl serviert	€ 16,50
Bayerischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Röstzwiebeln, Röstkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, und Salat	€ 19,80

Aus unserer bekannten Schnitzelküche



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

Für alle die kein Fleisch essen

Gratiniertes Fetakäse
mit Honig und Basamicoglaze,
auf mediterranem Gemüse mit Risolée kartoffeln
€ 10,90

Cremiges Schwammerlragout aus gemischten
Waldpilzen mit Semmelknödel und Salat
€ 10,90

Käsespätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln und Salat
€ 9,90

kleine Portion € 8,20

Ganz Vegan

Cremiges veganes Thai-Curry
mit gelbem Thaicurry, Kokosmilch, Süßkartoffel,
Wokgemüse, Duftreis und gehackten Erdnüssen
(leicht pikant)
€ 12,50

Und wer das Curry doch mit Fleisch mag

Cremiges Thai Curry
wie beschrieben mit gebratenen Hühnerbruststreifen
€ 15,50

Aus dem Wasser auf den Tisch

Gegrilltes Lachssteak € 16,80
an Zitronen-Buttersauce, mediterranem Gemüse
und Risolée kartoffeln

Zanderfilet, kross gebraten, auf Blattspinat € 17,80
mit Rieslingschaum und Butterkartoffeln

Gebackenes Rotbarschfilet € 12,50
mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat

Gebratenes Lachsfilet € 15,90
mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse

A saftigs Fleisch vom Grill

Der Klassiker

Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind 250 g
mit Pfeffercremesauce Röstkartoffeln und Bohnen-Speckbündchen
gebraten nach Ihrem Wunsch

€ 24,50

Oder stellen Sie sich gerne Ihr Wunschgericht zusammen:

Argentinisches Rumpsteak

250g € 18,20

Putenbruststeak

220g € 9,20

Schweinefiletmedaillons

250g € 12,80

Zum Steak wird nach Wunsch Pfefferrahmsauce, Pilzrahmsauce
oder hausgemacht Kräuterbutter serviert.

Bitte bestellen Sie Ihre Beilagen extra nach Wahl

Wedges mit Sauerrahm	€ 3,50
Röstkartoffeln mit Speck	€ 3,50
Portion Kroketten	€ 3,50
Pommes Frites	€ 3,00
Salzkartoffeln	€ 3,20
Hausgemachte Spätzle	€ 3,40
Speckbohnenbündchen 3St.	€ 3,00
Glacierter Maiskolben	€ 3,50
Beilagensalat	
Bunte Blattsalate - mit Frenchdressing	€ 3,50
Krautsalat	€ 2,90
Kartoffelsalat	€ 3,40
1 extra Knödel	€ 1,70
Portion Preiselbeerene	€ 0,50

Unsere bayerischen Brotzeitschmankerl

Aufstrich Trilogie Hausgemachter Obatzda, Griebenschmalz und Leberwurst im Töpfchen serviert dazu Kartoffelbrot	€ 8,20
Regensburger Wurstsalat von Regensburgern mit roten Zwiebeln verfeinert dazu Hausbrot und Butter	€ 7,90
Schweizer Wurstsalat von Regensburgern und Emmentaler mit roten Zwiebeln verfeinert dazu Hausbrot und Butter	€ 8,40
Abgebräunter Leberkas mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat	€ 8,50

Für die Naschkatzen

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Waffel	€ 4,00
	mit Sahne € 4,50
1 Kugel Eis nach Wahl (bitte fragen Sie die Servicemitarbeiter)	€ 1,50
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Beeren und Sahne	€ 6,20
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	€ 5,90
3 Stück frisch ausgebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 5,90
Geeister hausgemachter Kaiserschmarrn Süßes Parfait mit Rumrosinen gerösteten Mandeln, auf Waldbeerenkompott angerichtet	€ 6,20

Die Klassiker unter den Süßen:

Crème Brûlée mit braunem Zucker karamellisiert und einer Kugel „dark chocolate“ Eiscrème serviert	€ 7,20
Ofenfrischer Kaiserschmarrn im Pfanderl serviert, mit Rosinen, karamellisiert mit Zucker, dazu Apfelmus oder auf Wunsch Zwetschgenröster	€ 7,90

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	0,30 l	€ 3,70
Hacker Pils vom Fass	0,50 l	€ 5,20
Heineken	0,33 l	€ 3,80

Alkoholfreie Getränke

<u>Flasche</u> Adelholzner Mineralwasser sanft oder classic		0,25 l € 2,90	0,75 l € 5,10
Tafelwasser	<u>Glas</u>	0,3 l € 2,30	0,5 l € 3,20
<u>Softdrinks</u>			
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	€ 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
Entkoffeinierter 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

- Roserí 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, Vanillernote, 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 Barriquenote
- 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