

Prosit
Ein Hoch auf die Braukunst

Schwemme



Biere / Beers

Fass Biere / Draught Beer

Original Hofbräuhaus München 1.0L
Original Hofbräuhaus Munich 0.5L
0.3L

Münchner Kindl Weissbier 1.0L
Munich Wheat Beer 0.5L
0.3L

Radler / Shandy 0.5L

Vom Winzer / From Our Wine Makers

House White Wine Gl. 48
House Red Wine Gl. 48
Michelsberg Riesling Gl. 75
Deep Roots Dry Riesling 415
Classic Riesling 475

Spirituosen / Spirits

Fernet Branca 30 ML
Jägermeister 48
Underberg 50

Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic Beverages

Softdrinks 25
Evian Small 16
Evian Large 30
Spezi 0.5L 30
Mixture of Pepsi and Mirinda 0.3L 25

Säfte / Juices

Juices 28
Apple, Orange, Pineapple, Mango, Cranberry, Grapefruit, Tomato

Fresh Juices 30
Orange or Lemon

Warme Getränke / Hot Beverages

American Coffee 30
Cappuccino
Hot Chocolate
Espresso
Decaffeinated Coffee
Selection of Tea

All prices are in UAE Dirhams, inclusive of 10% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT.



Hofbräuhaus Chronik



1589 wurde das Münchner Hofbräuhaus gegründet von Herzog Wilhelm V. von Bayern (genannt der Fromme; er ließ auch die Michaels-Hofkirche und das Jesuitenkloster errichten). Bis dahin war für die Hofhaltung das »Ainpockisch Bier« aus Einbeck/Hannover bezogen worden.

1591 im Frühjahr war der Bau fertiggestellt. Als erster Braumeister wurde Heimeran Pongraz aus Geisenfeld verpflichtet. Von da ab wurde der herzogliche Hofstaat mit Braunbier aus dem eigenen Brauhaus versorgt.


1604 wird Hofbräuhaus-Braunbier erstmalig über Münchens Grenzen hinaus auch an Hofleute in Landsfut, Straubing und Regensburg geliefert.

Ab 1610 wurde Bier nicht mehr nur an Hofleute, sondern »unter der Reife«, also in Gebinden, auch an Wirte und Privatleute verkauft.

1614 wurde das erste »Ainpockisch Bier« gebraut (von Elias Pichler, Bräuemeister seit 1612), das besten Anklang fand. Dieser »Einbock«, später kurz »Bock« genannt, war bis 1818 ausschließlich Vorrecht des Hofbräuhauses. Es wurde Anfang Mai ausgeschrieben und bekam sehr bald den Namen »Maibock«. Der Maibock des Hofbräuhauses ist also das erste und älteste Bockbier, das in München gebraut wurde.

1828 wurden der ständige Ausschank und die Bewirtung in den Räumen des Hofbräuhauses aufgenommen.

1844 wurde durch königliche Verfügung der Ausschankpreis im Hofbräuhaus unter den ortsüblichen Schankpreis herabgesetzt, um »dem Militair und der arbeitenden Classe einen gesunden & wohlfeilen Trunk zu bieten«.

1879 wurde die weltbekannte Schutzmarke —  mit Krone — im Handelsregister in München eingetragen.

1897 wurde das Hofbräuhaus am Platzl in seiner heute bekannten Gestalt von der Münchner Baufirma Heilmann & Lüttmann fertiggestellt.

1939 Umbenennung der Firmenbezeichnung »Kgl. Hofbräuhaus« nummehr in »Staatl. Hofbräuhaus in München«.

1945 durch den Zweiten Weltkrieg wurde der Brauereikomplex zu 60% zerstört. Auch vom Hofbräuhaus am Platzl war nur noch ein Teil der Schwemme in betriebsfähigem Zustand.

1958 Renovierung des historischen Festsalles im Hofbräuhaus am Platzl.

1963 Aufnahme der Produktion eines obengärigen, hefefreien Weizen-Exportbiers.

1966 In den letzten Jahren, beginnend ab 1963, erfolgte eine umfangreiche Renovierung des Hofbräuhauses am Platzl. Das Hofbräuhaus am Platzl zählt zu den Attraktionen Münchens und ist der Welt berühmtester Bierausschank.

1980 übernehmen die Wirtsleute Michael und Gerda Spenger die Leitung des Hofbräuhauses am Platzl. In einer Zeit, in der man sich zunehmend und gern alter Münchner Traditionen erinnert, bringt so die 1844 erlassene königliche Verfügung, einen gesunden & wohlfeilen Trunk und die dazugehörigen Speisen zu liefern, weltweite Beliebtheit: der »Begriff München« und das »Hofbräuhaus am Platzl« sind untrennbar verbunden!

1589 Founding of HB-Brewery.

1591 HB was build (constructed).

1604 First time the »dark-beer« was sold, out of the Munich region.

Until 1610 the HB-Beer was available only for the Royalty. Innkeepers were brewing their own beer.

1610 everybody could buy HB-beer.

1614 The first strong-beer was brewed and named »Maibock«.

1828 HB opened his doors to the public as a beer-restaurant.

1844 the King ordered, that the price of HB-Beer should be lower than the other beers.

1879 Trademark 

1897 It was build as it looks today.

1939 HB was changed from Royal house to the government.

1945 A part of HB was damaged by the second world war.

1958 Renovation of Festhall.

1963 first production of the »White Beers«.

1966 General renovations of the HB.

1980 Family Spenger got the new leaseholder of HB. You can't separate HB and Munich. It's a tradition to visit HB, when you are in Munich.



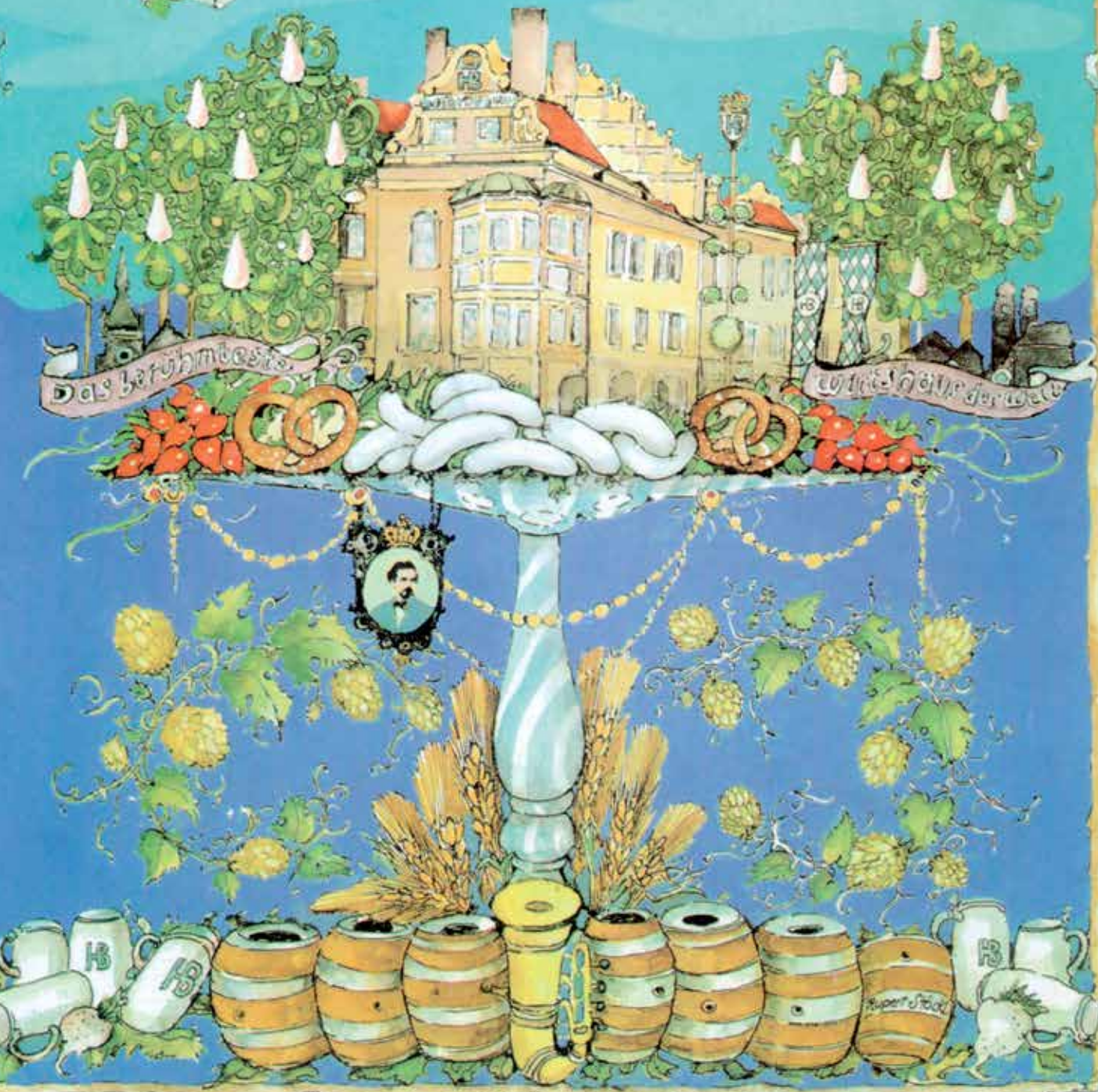
Speise Karte

HOFBRÄUHAUS

DUBAI



Schwemme





We have seen borders opening in respect of cuisines.....

With a selection of traditional Bavarian and regional dishes this is how we would like to present German cuisine at the Hofbräuhaus Dubai.

Aus dem Hofbräu Wirtsgarten / From the Hofbräu Garden

(PORK) Bayrischer Wurstsalat mit Käse Bavarian sausage salad with pickled gherkins and cheese	55
(V) Obazda, Mixed pickles, Zwiebelringe Traditional Bavarian cheese spread, mixed pickles, onion rings	48
Backhänd'l Salat Breaded chicken breast, mixed leaf lettuce, Hofbrauhaus dressing	69
(V) Hofbräusalat Mixed salad with cucumber, potato, white cabbage salad and mixed leaf lettuce	45
(PORK) Originale HB Brotzeit Cold cuts platter with homemade mix pickles	79
(V) Käsebrett'l Bavarian mixed cheese platter, cracker	79
(PORK) Kalter Schweinebraten, Meerrettich, Gewürzgarke Cold cuts of roast pork, served with horseradish, sour pickle	65

Suppen / Soups

(PORK) Bayrische Kartoffelsuppe Bavarian potato soup with sliced Frankfurter sausages (also as a vegetarian option available)	42
Beef broth with hausgemachten Pfannkuchenstreifen Beef stew with homemade pan cake stripes	42
(PORK) Linsensuppe vom Schwein mit Speck Lentil soup with pork and bacon	42
Gulaschsuppe Beef goulash soup	48

Schnitzelecke / Schnitzel Corner

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln Breaded veal escalope "Vienna Style", sautéed potatoes	115
Jäger Schnitzel mit Pilzrahm und Bratkartoffeln Breaded veal escalope with mushroom sauce, sautéed potatoes	120
(PORK) Cordon Bleu Gefülltes Putenschnitzel mit Kochschinken und Käse, Bratkartoffeln Breaded turkey escalope filled with cheese and pork ham, sautéed potatoes	115

(A) Contains Alcohol (PORK) Contains Pork (V) Vegetarian
All prices are in UAE Dirhams, inclusive of 10% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT.
For those with special dietary requirements and allergies, who may wish to know the ingredients used, please ask to speak to the Manager.

Vegetarier Ecke / Vegetarian Corner

Pilzpfanne mit Semmelknödel Mixed mushrooms in herb cream sauce with a bread dumpling	69
Kasespätzle Sptaezle egg noodles with grated mountain cheese and fried onions	58
Mangold- Kartoffelstrudel, Roma Tomatensoße und Frischkäse Swiss chard, potato strudel with Roma tomato sauce and cottage cheese	69

Hofbräu Spezialitäten / Signature Dishes

HB Bierteig ausgebackener Kabeljau, Kartoffelsalat, Sauce Tatar HB beer battered Cod fish filet, potato salad, tartare sauce,	85
(PORK) Schweinshaxe, Sauerkraut, Meerrettich Crispy pork knuckle, sauerkraut, horseradish	100
(A) Saftiger HB Biergulasch, Champignons, Wirsing HB drought beer beef goulash served with button mushrooms, savoy cabbage	80
(PORK) (A) HB Braumeister Schweinenackensteak vom Grill, Zwiebelsoße HB marinade Pork neck steak, onion jus	95
Resch gebratene Bauernente, Blaukraut, Kartoffelkloß Roasted Bavarian farmers duck, red cabbage, potato dumpling	95
Halbes Grillhänd'l Half roasted chicken "Bavarian-style", potato salad	80
(PORK) Leberkäse, Spiegelei, Kartoffelsalat Bavarian meat loaf, pan fried egg, potato salad	75

Party Platter

(PORK) Original Hofbräu Schlachter Platte Hofbräu; platter1 Pork knuckle, half grilled chicken, meatloaf, 6 Nuremberg sausages and 2 pork neck steaks, Sauerkraut	315
(PORK) Bayrisches Schmankerl Bavarian delights; roast pork belly, half roasted duck, Bavarian white sausage, Käsekrauter, red cabbage	260

Aus der Hofmetzgerei / From the Butcher Shop

(PORK) Originale HB Wurstplatte, Frankfurter, Bratwurst, Weisswurst, Sauerkraut Original Mixed Sausage platter; Frankfurter sausage, grilled Bratwurst sausage, Bavarian white sausages, sauerkraut	115
(PORK) Käsekrauter, Weisskraut, Kren, Senf Kasekrauter, white cabbage, horseradish, mustard	75
(PORK) 1Paar Weißwürste, One pair white sausage, sweet mustard, pretzel	65

(A) Contains Alcohol (PORK) Contains Pork (V) Vegetarian
All prices are in UAE Dirhams, inclusive of 10% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT.
For those with special dietary requirements and allergies, who may wish to know the ingredients used, please ask to speak to the Manager.

2 Gegrillte HB Schübling Rindswürste, Sauerkraut, Senf, Kren 2 Grilled HB Schübling Beef Sausages, Sauerkraut, hot mustard, horseradish	80
(PORK) 6 Nürnberger Rostbratwürst'l und Sauerkraut 6 Grilled Nuremberg sausages, Sauerkraut	75
(PORK) Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat Pair Frankfurter Sausages, potato salad	90
(PORK) Currywurst, French fries Grilled curry sausages, curry sauce, French fries	90

Beilagen / Side Dishes

Sauerkraut White cabbage	27
(A) Blaukraut Braised red cabbage	27
Pilzpfanne Sautéed mushrooms	32
Gartenfrisches Gemüse Mixed vegetables	27
Pommes Frites French fries	27
Kartoffelpüree Mash potatoes	27
Bratkartoffeln Sautéed potatoes	32
Kartoffelklöße Potatoe dumplings	32
Spätzle German egg noodles	32

Nachspeise / Desserts

(V) Apfelstrudel Classic apple strudel, vanilla sauce	45
(V) Kaiserschmarrn, Apfelmus, Vanilleeis Shredded pan cake, apple compote, roasted almond, vanilla ice cream	48
Bayrisch Cream, Beerenragout, Erdbeereis Bavarian cream, berry ragout, strawberry ice cream	48
Schwarzwälder Kirschtorte Black forest cake	45

Did you think about having a celebration, team building or just a come together with your best friends.

We offer for a group of 10 people a Suckling Pig up to 10kg with side dishes like mashed potato and sauerkraut for only 1500 AED. Kindly place your order at least 48hours in advance.

If you like to impress your friends with a true Bavarian evening at your home or need support for your Bavarian Christmas preparation, do not hesitate to speak to our HB Manager.

For special requests on traditional dishes which are not featured on the menu please do not hesitate to ask for our HB Chef. We can also cater to your house with our German gourmet dinner menu.

You can find us as well...



(A) Contains Alcohol (PORK) Contains Pork (V) Vegetarian
All prices are in UAE Dirhams, inclusive of 10% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT.
For those with special dietary requirements and allergies, who may wish to know the ingredients used, please ask to speak to the Manager.