

Prosit
Ein Hoch auf die Braukunst

Schwemme



Biere / بيرة

Fass Biere / بيرة من البرميل	
Original Hofbräuhaus München	1.0L
بييرة هوفبرواهاوس الاصلية من ميونيخ	0.5L
	0.3L
Münchner Kindl Weissbier	1.0L
بييرة من ميونيخ	0.5L
	0.3L

Radler / بيرة ممزوجة بمشروب غازي	0.5L
----------------------------------	------

Vom Winzer / نبيذ

نبيذ أبيض من إنتاجنا	Gl.	Btl.
نبيذ أحمر من إنتاجنا	48	220
ريسيلغ ميشلسبرغ	48	220
ريسيلغ كلاسيكي		415
		475

Spirituosen / مشروبات كحولية

بيغرامستر	30 مل
	50

Alkoholfreie Getränke / مشروبات غير كحولية

مشروبات غازية	25
مياه إفيان بالحجم الصغير	16
مياه إفيان بالحجم الكبير	30
سبيترز نصف لتر	30
مزيج من بيبسي وميرندا	0.3L
	25

Säfte / عصائر

عصير	28
تفاح، برتقال، أناناس، مانجو، توت بري، جريب فروت، طماطم	
عصير طازج	30
برتقال أو ليمون	

Warme Getränke / مشروبات ساخنة

قهوة أميركية	30
كابوتشينو	
شوكولاتة ساخنة	
إسبريسو	
قهوة خالية من الكافيين	
تشكيلة أنواع شاي	



جميع الاسعار هي بالدرهم الاماراتي و تحتوي على ١٠٪ رسوم خدمه و ١٠٪ رسوم بلديه و ٥٪ ضريبه القيمه المضافه.

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 »Ainpöckisch 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 Braumbier aus dem eigenen Brauhaus versorgt.

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

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

1614 wurde das erste »Ainpöckisch Bier« gebraut (von Elias Pichler, Bräumeister 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 Brauerei-Komplex 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.



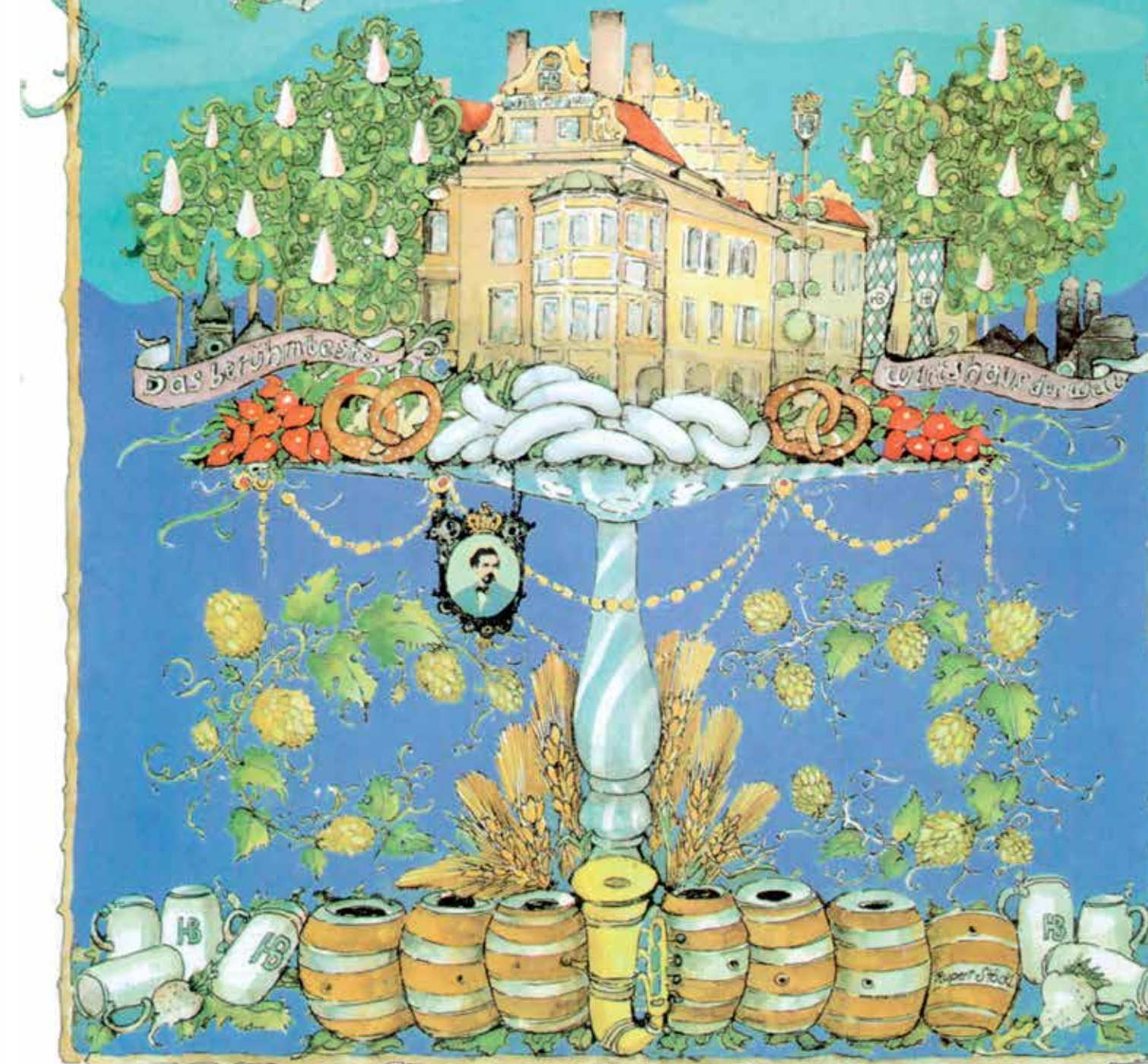
Speise Karte

HOFBRÄUHAUS

DUBAI



Schwemme





شهدنا الحواجز تُرفع والعوائق تُدَلل في عالم الطبخ...

في هوفبراواهاوس دبي، نقدم فن الطبخ الألماني مع تشكيلة من الأطباق البافارية التقليدية والأطباق الإقليمية الشهية

من حديقة هوفبراو / Aus dem Hofbräu Wirtsgarten

(PORK) Bayrischer Wurstsalat mit Käse (خنزير) سلطة نقائق بافارارية مع خيار مخلل وجبنة	55
(V) Obazda, Mixed pickles, Zwiebelringe (ن) جبنة بافارارية تقليدية قابلة للدهن مع مخللات مشكلة وحلقات بصل	48
Backhänd`l Salat صدر دجاج مغلّف بفتات الخبز مع أوراق خس مشكلة وصلصة هوفبراواهاوس	69
Hofbräusalat سلطة خيار وبطاطس وملفوف أبيض مع أوراق خس مشكلة	45
(PORK) Originale HB Brotzeit (خنزير) طبق شرائح لحم باردة مع مخللات مشكلة معذة في المطعم	79
(V) Käsebrett`l (ن) طبق أجبان بافارارية مشكلة مع بسكويت مالح	79
(PORK) Kalter Schweinebraten, Meerrettich, Gewürzgurke (خنزير) شرائح لحم خنزير مشوي باردة مع فجل الخيل المخلل والحامض	65

الحساء / Suppen

(PORK) Bayrische Kartoffelsuppe (خنزير) حساء بطاطس بافارارية مع لحم خنزير مقعد (لدينا أيضاً هذا الحساء نباتياً)	42
---	----

Beef broth with hausgemachten Pfannkuchenstreifen مرق لحم بقر مع شرائح بانكيك مقطعة طولياً	42
(PORK) Linsensuppe vom Schwein mit Speck (خنزير) شوربة عدس مع لحم خنزير ولحم مقعد	42
Gulaschsuppe شوربة غولاش باللحم البقري	48

أطباق شنييتزل / Schnitzelecke

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln إسكالوب لحم عجل مغلّف بفتات الخبز، محضّر على طريقة فيينا، مع بطاطس مقلاة	115
Jäger Schnitzel mit Pilzrahm und Bratkartoffeln إسكالوب لحم عجل مغلّف بفتات مشوى مع صلصة فطر وبطاطس مقلاة	120
(PORK) Cordon Bleu Gefülltes Putenschnitzel mit Kochschinken und Käse, Bratkartoffeln (خنزير) إسكالوب لحم ديك رومي مغلّف بفتات الخبز، محشو بالجبنة ولحم خنزير مع بطاطس مقلاة	115

جميع الاسعار هي بالدرهم الاماراتي و تحتوى على ١٠٪ رسوم خدمة و ١٠٪ رسوم بلدية و ٥٪ ضريبيه القيمه المضافه.

(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.

الأطباق النباتية / Vegetarier Ecke

Pilzpfanne mit Semmelknödel فطر مشكل في صلصة كريمة بالأعشاب مع قطعة عجين	69
Kasespätzle شعيرية نودلز من البيض مع جبنة ميشورة وبصل مقلي	58
Mangold- Kartoffelstrudel, Roma Tomatensoße und Frischkäse معجنات بالسلق والبطاطس مع صلصة طماطم وجبنة فريش	69

الأطباق الخاصة / Hofbräu Spezialitäten

HB Bierteig ausgebackener Kabeljau, Kartoffelsalat, Sauce Tatar شريحة سمك قد مغلّفة بعجينة مع بييرة هوفبراواهاوس، سلطة بطاطس وصلصة تارتار	85
(PORK) Schweinshaxe, Sauerkraut, Meerrettich (خنزير) قدم خنزير مقرمشة، ملفوف مخلل، فجل الخيل	105
(A) Saftiger HB Biergulasch, Champignons, Wirsing (ك) غولاش باللحم البقري مع بييرة هوفبراواهاوس من اليرميل، يُقدّم مع قطع فطر صغيرة وملفوف	80
(PORK) (A) HB Braumeister Schweinenackensteak vom Grill, Zwiebelsoße (خنزير) (ك) شريحة لحم من عنق الخنزير بتتبيلة هوفبراواهاوس المميزة مع صلصة بصل	95

Resch gebratene Bauernente, Blaukraut, Kartoffelkloß بط بافاراري محمّر، ملفوف أحمر، كريات زلابية بالبطاطس	95
Halbes Grillhänd`l نصف دجاجة محمّرة على الطريقة البافارية، سلطة بطاطس	80
(PORK) Leberkäse, Spiegelei, Kartoffelsalat (خنزير) رغيف لحم بافاراري، بيض مقلي، سلطة بطاطس	75

أطباق كبيرة الحجم / Party Platter

(PORK) Original Hofbräu Schlachter Platte (خنزير) طبق هوفبراو، قدم خنزير، نصف دجاجة مشوية، رغيف لحم، ٦ نقائق نورمبيرغ، شريحتا لحم من عنق الخنزير، ملفوف مخلل	315
(PORK) Bayrisches Schmankerl (خنزير) أصناف بافارارية مشكلة: لحم بطن خنزير محمّر، نصف بطة محمرة، نقائق بافارارية بيضاء، نقائق كايزركراينر، ملفوف أحمر	260

من الملحمة / Aus der Hofmetzgerei

(PORK) Originale HB Wurstplatte, Frankfurter, Bratwurst, Weisswurst, Sauerkraut (خنزير) طبق نقائق أصلية مشكلة: نقائق فرانكفورتر، نقائق براتفورست مشوية، نقائق بافارارية بيضاء، ملفوف مخلل	115
(PORK) Käsekrainer, Weisskraut, Kren, Senf (خنزير) نقائق كايزركراينر، ملفوف أبيض، فجل الخيل، خردل	75
(PORK) 1Paar Weißwürste, (خنزير) قطعتا نقائق بيضاء، خردل حلو، كعك مملح	65

جميع الاسعار هي بالدرهم الاماراتي و تحتوى على ١٠٪ رسوم خدمة و ١٠٪ رسوم بلدية و ٥٪ ضريبيه القيمه المضافه.

(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 قطعتا نقائق شوبلينغ مشويتان، ملفوف مخلل، خردل حار، فجل الخيل	80
(PORK) 6 Nürnberger Rostbratwürst`l und Sauerkraut (خنزير) ٦ نقائق نورمبيرغ مشوية، ملفوف مخلل	75
(PORK) Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat (خنزير) قطعتا نقائق فرانكفورتر، سلطة بطاطس	90
(PORK) Currywurst, French fries (خنزير) نقائق مشوية، صلصة كاري، بطاطس مقليه	90

الأطباق الجانبية / Beilagen

Sauerkraut ملفوف أبيض مخلل	27
(A) Blaukraut (ك) ملفوف أحمر مطهو ببطء	27
Pilzpfanne Sautéed فطر مقلي	32
Gartenfrisches Gemüse خضروات مشكلة	27
Pommes Frites بطاطس مقليه	27
Kartoffelpüree بطاطس مهروسية	27
Bratkartoffeln بطاطس مقلاة	32
Kartoffelklöße كريات بطاطس مقليه	32
Spätzle German شعيرية نودلز ألمانية من البيض	32

طباق التحلية / Nachspeise

(PORK) Apfelstrudel فطيرة تفاح كلاسيكية مع صلصة فانيليا	45
(PORK) Kaiserschmarrn, Apfelmus, Vanilleeis فطائر بانكيك ميشورة، تفاح مطبوخ بالسكر، آيس كريم بنكهة الفانيليا	48
Bayrisch Cream, Beerenragout, Erdbeereis قشدة بافارارية، صلصة توت، آيس كريم بنكهة الفراولة	48
Schwarzwälder Kirschtorte كيك الغابة السوداء	45

هل فكرتم في الاحتفال لدينا أو تنظيم نشاطات لبناء الفرق أو زيارتنا برفقة أعرّأ أصدقائكم؟

نقدم لجموعة مؤلفة من ١٠ ضيوف لحم خنزير مشويًا لتبدأً بوزن يصل إلى ١٠ كغ مع أطباق جانبية مثل البطاطس المهروسة والملفوف المخلل بقيمة ١٥٠٠ درهم فقط. نرجو منكم إخبارنا بموعد زيارتكم قبل ٤٨ ساعة.

إذا أردتم إثارة إعجاب أصدقائكم بأفسية بافارارية حقيقية في دفة منزلكم، أو في حال احتجتكم إلى مساعدتنا للتخصير لحفلات عيد الميلاد البافارية الأصلية التقليدية، لا تترددوا في التحدث مع مدير المطعم.

لطلب أطباق تقليدية خاصة ليست مدرجة في قائمة الطعام، نرجو منكم عدم التردد في طلبها من الطاهي. نوفر أيضاً قائمة مأكولات ألمانية فاخرة للعشاء في دفة منازلكم.



يمكنكم التواصل معنا أيضاً عبر:

جميع الاسعار هي بالدرهم الاماراتي و تحتوى على ١٠٪ رسوم خدمة و ١٠٪ رسوم بلدية و ٥٪ ضريبيه القيمه المضافه.

(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.