



KOSTENLOS
**DARF GERNE
MITGENOMMEN
WERDEN.**

Hofschänke

Unsere

WIRTSCHAUSZEITUNG

MIT SPEISEKARTE

▪ WIRTSCHAUS · HOPFENLOUNGE · BRÄUSTÜBERL · BIERKARUSSELL ▪

RESERVIERUNG



**DURCHGEHEND
WARME KÜCHE
BIS 22:00 UHR**

**NACHTKARTE
BIS 23:30 UHR**

**UNSERE WINTER
ÖFFNUNGSZEITEN**
MO-FR 16-24 UHR
SA+SO 11-24 UHR



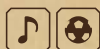
Reservierung online www.hofschaenke-badfuessing.de/reservierung oder QR-Code scannen

Hofschänke · Thermalbadstraße 6 · 94072 Bad Füssing · Telefon: +49 85 31 914 13 53 · www.hofschaenke-badfuessing.de

Unsere Räumlichkeiten



GROSSER GASTRAUM



Unser Herzstück, große Wirtshausstische laden zur Geselligkeit ein. In Kombination mit kuscheligen Lieblingsecken.



BIERKARUSSELL



Im Bierkarussell dreht sich der Tisch um die Zapfanlage. Ihr zapft selbst, bestimmt die Musik und feiert, wie's euch passt.



BRÄUSTÜBERL



Abgetrennt mit 45 Sitzplätzen. Für Feiern, Versammlungen, ausgestattet mit TV, Klimaanlage und Seminarzubehör.



HOPFENLOUNGE



Moderner Lounge-Charakter trifft Hopfendolden. Mit 42 Sitzplätzen ideal für separate Feiern (innen & außen).



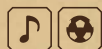
FREILUFTBAR



Direkt vorm Eingang unserer Hofschänke. Kaffee, Bier oder Schnapsel bestellen oder auf einen Ratsch stehenbleiben.



SONNENTERRASSE



Ganzjährig draussen sitzen, im Winter mit Fell und Decken. Im Sommer erste Anlaufstation (wind- und wettergeschützt).



ALMTERRASSE ODER ALMHÜTTE



Im Sommer außen feiern und das abseits des Trubels. Möglich für bis zu 68 Personen. Im Winter verwandelt sich die Almterrasse in unsere Almhütte – mit gemütlichem Ambiente und urigem Altholz-Flair!

RESERVIERUNG FÜR GROSSE FEIERN

LIVE-MUSIK

TV-FUSSBALL

SEPARAT UND EXKLUSIV BUCHBAR



Servus in der Hofschänke



Bei uns erlebt ihr
„LEBENDIG BAYRISCHE WIRTSHAUSKULTUR“

Kaum kommst du herein, weißt du Bescheid: Hier wird noch richtig gekocht. Der Duft von brutzelnden Schmankerln, das Lachen an den Tischen, das Klirren der Bierkrüge. Das ist echtes Wirtshausgefühl. Hier trifft man sich zum guten Essen und zum Wohlfühlen.

Gschmackig, herzlich und echt

Knusprige Schweinshaxen, saftiger Zwiebelrostbraten oder eine Brotzeit mit Obatzdn und Radi – unsere Küche steht für ehrliche bayerische Schmankerl. Das Fleisch kommt von Metzgern, die wir beim Namen kennen. Das Brot von Bäckern aus dem Innviertel. Viele Produkte aus der Region, sorgfältig ausgewählt und frisch verarbeitet. So entsteht Wirtshausküche, die man schmeckt. Gschmackig, herzlich und echt.

Musikabende mit Quetschn und Gesang, Feiern im Bierkarussell und gemeinsames Mitfeiern beim Fußball gehören einfach dazu. Und in fröhlicher Runde schmeckt das frisch 'eingeschänkte' Bier gleich doppelt so gut.

Wir wünschen dir guten Appetit und genussvolle Stunden bei uns in der Hofschänke.

Ever Franz Josef Ortner
mit dem Team der Hofschänke

Schänkestarter Suppen & Vorspeisen

Leberknödelsuppe ^{ACFGI}	6,5
aus kräftiger Rindsbrühe	
Kaspressknödelsuppe	6,5
Grießnockerlsuppe ^{ACFGI}	6,5
aus kräftiger Rindsbrühe	
Kugel Obazda - Magentratzerl - 1/3/AFGK	8,5
mit Zwiebeln und Brezn	
Griebenschmalzbrot	6,5
mit Zwiebeln – auf Holzbrettl serviert	
Kleiner Salatteller ⁰	5,9

Frisch & Knäckig Salatzauber

DRESSING NACH WAHL: BALSAMICO, JOGHURT UND HONIG-SENF

Großer Salat	11,8
Kleiner Salatteller ⁰	5,9
Hirtensalat	15,8
mit Fetakäse, Oliven, Walnüssen und Weißbrot	
Steirer-Salat	17,5
mit Hähnchenbrustfilet in Kürbispanade, gemischten Blattsalaten, Kartoffelgurkensalat, Kürbiskernöl, mit Weißbrot	
Almhütten-Salat	15,8
mit hausgemachten Kaspressknödel und Dip	
Alpen-Salat	14,9
gebackene Briecken, Brezencroutons und Preiselbeeren, mit Weißbrot	
Hofschanke-Salat	17,8
mit Schnitzelstreifen, gemischten Blattsalaten, Kartoffelgurkensalat und Weißbrot	

HENDL-BURGER

Broiche Bun, gegrillte Hendlbrust,
Barbecuesoße, Salat, Tomate,
Gurken, Röstzwiebeln, Preiselbeeren,
Bavaria Blue und Pommes

17,7



Leicht macht lustig Fisch & Veggie

Bunte Gemüsepfanne ^{ACDFGIO}	12,9	
verschiedene Gemüsesorten, Sauerrahm-Dip – im Pfandl serviert		
zusätzlich mit Fetakäse	2	
zusätzlich mit Garnelenspieß	3	
Gebratenes Zanderfilet ^{ACDFGIO}	22,9	
mit Kräuterbutter, Blattspinat und Babykartoffeln		
Fisch-Spezialitäten ^{ADRO}	18,8	
Fischfilet vom Grill, Garnelenspieß auf bunt gemischten Salaten mit etwas Räucherlachs garniert und Kräuterbutter serviert, mit Weißbrot		
Räucherlachs ^{ADRO}	17,5	
mit Kartoffelrösti, Senf-Dill-Dip und Salatnest		
Käsespätzle ^{ACGI}	14,9	
mit würzigem Bergkas und Röstzwiebeln		
Kaiserschmarrn ^{ACGI}	13,9	
im Pfandl serviert, nach Wahl mit Apfelmus oder Zwetschgenkompott		
Flammkuchen	13,9	
Tomatensoße, Paprika, frische Tomaten, Lauch, Schafskäse		
Almhütten-Salat	15,8	
mit hausgemachten Kaspressknödel und Dip		

Bayerisches Vier-Gang-Menü

TÄGLICH BIS 12 UHR (AUSSER FEIERTAG)

1 Paar Weißwürst, Senf, Brezn und
ein süffiges Helles 0,5 l
9,9

Pass'immer

Ofenfrische Breze	1,9
Scheibe Hausbrot	0,9
3 Scheiben Weißbrot	1,6

AUF
SCHAMOTT
GEBACKEN

Ofenfrische Hofschänke-Pizza

Wuida Wiggerl ^{ACGJI} 14,9
Tomatensoße, Käse, Zwiebel, Salami

Schinken Schorsch ^{ACGJI} 14,9
Tomatensoße, Käse, Schinken

Franz' Liebling ^{ACGJI} 14,9
Tomatensoße, Käse, Salami, Schinken,
Zwiebel, Oliven

Bella Bavaria ^{AGJI} 14,9
Tomatensoße, Käse, Speck, Parmesan

Scharfer Sepp ^{ACGJI} 14,9
Tomatensoße, Käse,
Peperoni-Salami,
rote Zwiebel, Peperoni



BIS
23:30
UHR

Richtig Bayrisch Brot- und Brezenzeit

Kugel Obazda -Magentratzerl- ^{1/3/AFGK} 8,5
mit Zwiebel und Brezn

Portion Obazda ^{1,3/AFGK} 12,9
mit Zwiebel, Tomaten und Brezn

Bayerischer Wurstsalat ^{5/AIO} 12,9
mit roten Zwiebel und zwei Scheiben Hausbrat

Bauernbrot mit grob gehacktem Mett ^{AJO} 8,9
mit Zwiebel auf Holzbrettl serviert

Kleines Gulasch 11,9
mit Haus- oder Weißbrot

UNSERE NACHTKARTE: GERICHTE BIS 23:30 UHR ERHÄLTICH

Bayrische Tapas ^{AFGKIO} 15,8
Obazda mit roten Zwiebel ^{1/3}, Kalt's Bratl mit Kren
und Butter, Wurstsalat mit roten Zwiebel ⁵,
dazu zwei Scheiben Hausbrot oder Breze

Kalt's Bratl ^{AGIO} 14,9
aufgeschnitten mit Butter, Essiggurke,
mit Meerrettich und zwei Scheiben Hausbrot

1 Paar Debreziner Würstl -kalt- 7,9
mit Senf, Kren und Hausbrot oder Breze

Schweizer Wurstsalat ^{5/AGIO} 13,9
mit Käsestreifen, roten Zwiebel und zwei Scheiben Hausbrot

Spezialitäten Tagesgerichte

Montag

Ofenfrische Schweinshaxe ^{ACFGIJO} 19,9
mit Semmelknödel, Hofbiersoße und Krautsalat

Dienstag

Rindertafelspitz ^{IJO} 20,9
mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Wurzelgemüse

Mittwoch

Hirschedelragout 19,9
mit Eierspätzle mit Preiselbeerbirne

Donnerstag

Barbecue-Ripperl vom Grill ^{ACFGIJ} 18,9
mit Ofenkartoffel, Sauerrahm oder Pommes

Freitag

Gebackenes Rotbarschfilet 14,9
mit Remouladensauce und Kartoffelgurkensalat

Samstag

1/2 Bauernhendl ^{ACFGIJ} 16,6
mit Kartoffelgurkensalat

Sonntag

Viertel Ente ausm Rohr ^{ACFGIJ} 22,9
gebratene Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Kindersonntag

Neu

JEDES KIND BIS 10 JAHRE ISST GRATIS EIN GERICHT
AUS UNSERER KINDERKARTE

Für die Kleinen Kinderkarte

Kleines Schnitzel mit Pommes 11,9

Currywurst mit Pommes 13,5

Spätzle mit Soße 4,5

Kleiner Kaiserschmarrn 11

5 Chicken Wings mit Pommes 7,9

Kleiner Salat mit Hähnchenbrust-Filetspitzen 8,9
in Kürbispanade



Vorbestellung

GRUPPEN-ANGEBOTE

GERNE AUCH IN UNSEREM BIERKARUSSELL

Reindl 'American Style' 19,9 p.P.

Spareribs und Chickenwings, Maiskolben, Krautsalat, versch. Dips mit Ofenkartoffel & Sauerrahm oder Pommes

Bayerische Brotzeitplatte 16,5 p.P.

Verschiedene Wurst- und Käsesorten, Kalter Braten, Fleischpflanzerl, Obazda, Griebenschmalz, Butter, Brezen und Brot

Hofschänke Brotzeitplatte 19,9 p.P.

Bayer. Brotzeitplatte zzgl. Schweinshaxen & Leberkäsläib

Leberkäsläib - ofenfrisch - 500 g 25

Klassik, Pikant oder Pizzaleberkäsläib. Mit Senf, Kren, Sauergemüse und fünf Brezen.

Ripperlessen 18,9 p.P.

Spareribs mit Sauerrahm- und BBQ Dip, Pommes oder Ofenkartoffel

Kinder-Geburtstag 25 p.P.

Spaghetti mit Tomatensoße, Chickenwings mit Pommes, Pizza, Pfannkuchenstation und Geburtstagskuchen, AFG-Flatrate zum Selbstzapfen, Nintendo Switch auf großer TV Wall, und ein Kinderüberraschungsgeschenk

Brat'l in der Rein 18,9 p.P.

Schweins- und Surbraten mit Semmelknödel, Hofbiersoße, Stöcklkraut und Bratlgemüse

Unser Highlight

FEIER SCHWEINEREI - ab 8 Personen - 299

Bayerisches Reindl-Essen (Surbraten, Schweinshaxn, Hofschänke Bratwürstl) mit Krautsalat, Stöcklkraut, Hofbiersoße, Semmel-, Gammel- und Speckknödel, dazu ein 15 l Helles Bier zum Selbstzapfen.

Jede weitere Person 22

Getränke Specials

Gekühltes Holzfass (zum Selbstzapfen)

15 l Helles ^A 130

20 l Helles ^A 170

3-Liter-Säulen

Weinschorle (rot oder weiß) ⁰ 39

Sprizzer Aperol ⁰ 65

Longdrink-Boote 75

1 Flasche 0,7 l nach Wahl (Asbach, Jack Daniels, Gin, Wodka) mit 2x 1 l-Flaschen Beigetränk (Coca-Cola, Bitter Lemon, Tonic Water)

Hausmannskost Hofschänke-Klassiker

Gebratene Schinkennudeln ^{AJIO} 13,9
mit kleinem Krautsalat – im Pfandl serviert

Zwiebelrostbraten ^{1/ACFGIO} 27,8
aus der Rinderleende 220g – mit Röstzwiebeln, Gemüse und Pfannenkartoffeln

Metzgerpfandl ^{ACGIJO} 19,5
Surbraten, eine Debreziner, zwei Rostbratwürstl mit Pfannenkartoffeln und Sauerkraut

Rindsgulasch 19,9
würzig abgeschmeckt mit Essigurke und Butternudeln

Spezialität des Hauses

Rottaler Surbraten vom Schwein ^{1/ACFGIO} 19,8
Herzhaft eingelegter Schweinebraten, langsam im Ofen geschmort mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelgurkensalat



Regionale Würstlküche

1 Paar kesselfrische Weißwürst ^{5/AGIJO} 8,9
traditionell serviert mit Brezn und süßem Senf
1 Stück Weißwurst - zusätzlich - 3,5

1 Paar Debreziner Würstl - kalt -
mit Senf und Kren, Breze oder Hausbrot 7,9
mit Senf und Kren und Kartoffelsalat 11,5
mit Senf und Kren, Sauerkraut und Hausbrot 11,5
mit Gulaschsaft und Hausbrot oder Weißbrot 10,9

8 Rostbratwürstl - Vom Grill mit Senf - 14,9
mit Sauerkraut, Kren, zwei Scheiben Hausbrot oder Kartoffelgurkensalat

Currywurst mit Pommes ^{AJ} 13,5

BIS
17:00
UHR



Grillspezialitäten Steaks vom Grill

Rinderlende vom Grill ^{CFGJ}	27,9
mit Kräuterbutter und einer Beilage nach Wahl: Pommes, Gemüse, Pfannenkartoffeln oder gemischten Salat	
Grillteller ^{AFGI}	24,9
verschiedene Fleischspezialitäten mit Kräuterbutter, Marktgemüse, Dip und Pommes	
Ladysteak ^{AGHO}	18,8
Hähnchenbrust vom Grill mit Kräuterbutter, bunt gemischtes Salatnest, Parmesanspänen und Nüssen garniert	
zusätzlich mit Pommes <u>oder</u> Rösti	+4,5

Im Schnitzelhimmel Wirtshaus-Schnitzel

SNITZEL CA. 220 G, AUS DEM SCHWEINERÜCKEN, MIT EI UND SEMMELBRÖSEL PANIERT UND IN PFLANZENFETT AUSGEBACKEN ^{ACG}

mit Pommes Frites	19,9
mit Spätzle und Soße	19,9
mit Kartoffelsalat	19,9
mit Käsespätzle und Röstzwiebeln	21,9
mit Pfannenkartoffeln	19,9
mit gemischtem Salat	19,9

Spezial Hofschänke-Schnitzel

SNITZEL CA. 220 G, AUS DEM SCHWEINERÜCKEN, GEFÜLLT MIT BAUERNSCHINKEN, TIROLER KÄSE, ZWIEBELN, MIT EI UND SEMMELBRÖSEL PANIERT, IN PFLANZENFETT AUSGEBACKEN ^{SI/ACG}

mit Pommes Frites	20,9
mit Kartoffelsalat	20,9
mit Käsespätzle und Röstzwiebeln	22,9
mit Pfannenkartoffeln	20,9
extra Preiselbeeren	1,8

Zusätzlich

Kartoffelgurkensalat, Pfannenkartoffeln, Rösti, Spätzle, Pommes, Sauerkraut ^{ACFGJJO}	je 4,5
Ofenfrisches Knoblauchstangerl	3,8
3 Scheiben Weißbrot	1,6

Aus dem Steinofen Flammkuchen

Elsass	14,9
Kräuterschmand, Speck, Lauch, Zwiebel	
Italia ^{AGJI}	14,9
Tomatensoße, Käse, Speck, Parmesan	
Peperoni-Salami ^{ACGJI}	14,9
Tomatensoße, Käse, Peperoni-Salami, rote Zwiebel, Peperoni	
Vegetarisch	14,9
Tomatensoße, Paprika, frische Tomaten, Lauch, Schafskäse	
Lachs	14,9
Schmand, Käse, Lachs, Lauchzwiebel	



Verführerisch Süße Desserts

Apfelstrudl aus saftigen Äpfeln ^{1,9/AFGH}	8,5
mit Kugel Eis und Sahne	
Quarkstrudl mit Himbeeren ^{1,9/ACFGH}	8,5
mit Kugel Eis und Sahne	
Schokoeisknödel	8,9
auf Beeren Spiegel mit Sahne	
Kaiserschmarrn ^{ACGI}	13,9
im Pfandl serviert, mit Apfelmus oder Zwetschgenröster	
Marilleneisknödel ^{ACFGH}	7,9
mit Eierlikör und einem Tupfer Sahne	
Coup Dänemark	5,9
3 Kugeln Vanilleeis, Schokosoße, Sahne	
Amarena Eisbecher	6,7
3 Kugeln Vanilleeis, Amarenakirschen, Sahne	
Heiße Liebe	7,9
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Waldbeeren	
Gebackene Apfelradl	7,9
mit Vanilleeis und Sahne	

Durstlöscher Alkoholfreie Getränke

	0,2 L	0,4 L
Mineralwasser (spritzig oder still).....	3,2	4,4
Zitronenlimonade ^{1,10}	4,6	
Coca-Cola ^{1,6,10}	3,5	4,9
Cola-Mix ^{1,6,10}	3,5	4,9
Apfelschorle ⁹	3,5	4,9
Johannisbeerschorle ⁹	3,5	4,9
Holunderschorle ⁹	3,5	4,9
Bitter Lemon ^{1,6,10} (Flasche)	3,9	
Tonic Water ^{1,6,10} (Flasche)	3,9	
	0,3 L	
Coca-Cola Zero ^{1,6,10}	4,6	
Fanta ^{1,10} (Flasche)	4,6	
BIO Schorle Rhabarber	4,9	
BIO Schorle Maracuja	4,9	



Wohlig Warm Heißgetränke

Tasse Café Creme ⁶	3,7
Haferl Café Creme ⁶	5,2
Tasse Cappuccino ^{6/G}	3,9
Haferl Cappuccino ^{6/G}	5,2
Latte Macchiato ^{6/G}	4,4
Espresso ⁶	2,9
Haferl Milchkaffee	5,3
Jagertee (Brennerei Liebl) 0,2 l	4,8
Haferl Bio Tee (diverse Sorten)	4,2
Glühwein, Punsch 0,2 l	4,4

Rebenzauber Weißwein



	GLAS 0,2 L
Grüner Veltliner, trocken (Österreich) ⁰	6,9
feinwürzig fruchtig	
Riesling, trocken (Pfalz) ⁰	7,8
vollmundig harmonisch	
Müller-Thurgau, halbtrocken (Rheinhessen) ⁰	7,8
fruchtig elegant	

	FLASCHE 0,75 L
Gemischter Satz, FranzAnton ⁰	26
Weingut Zöhrer, Krems, trocken, fruchtig und frisch	
Grüner Veltliner, Ried Hundschupfen ⁰	28
Jahrgang 2022, Schlossweingut Malteser-Ritter-Orden (Nieder- österreich) etwas kräftiger mit spürbarem Pfefferl und reifen Kernobstfruchtaromen. Frisch im Abgang, gut antrinkbar, ein schwungvoller Begleiter bei Tisch.	



Rotwein

	GLAS 0,2 L
Blauer Zweigelt, trocken (Österreich) ⁰	7,5
samtig charmant	
Dornfeldner, halbtrocken (Pfalz) ⁰	8,5
leicht harmonisch	

	FLASCHE 0,75 L
FranzAnton Rot ⁰	28
Winzerhof Zöhrer, Krems - trocken, dunkles Rubinrot, herzhaft Kirscharomen, unkomplizierter Speisenbegleiter	
Merlot ⁰	28
Weingut Eichenwald, Burgenland trocken, samtig und weich	

Roséwein

Zweigelt Rosé, Special Edition ⁰	
Weingut Lenz Maser - Niederösterreich, leicht, spritzig, fruchtig	
Glas 0,2 l	7,8
Flasche 0,75 l	24

Classic Longdrinks

Rüscherl	4,4
2 cl Asbach, Schuss Coca-Cola	
10er-Brett Rüscherl	39
10x 2 cl Asbach, Schuss Coca-Cola	
Jägermeister Orange Tonic	8,9
4 cl Jägermeister Orange, Orangenscheibe, Tonic Water	
Asbach Cola	8,9
4 cl Asbach, 0,2 l Coca-Cola	
Vodka Lemon ^{1,10}	8,9
4 cl Wodka, 0,2 l Bitter Lemon	
Jacky Cola ^{1,6,10}	8,9
4 cl Jacky, 0,2 l Coca-Cola	
Cuba Libre ^{1,6,10}	8,9
4 cl Havana Club, 0,2 l Coca-Cola	
Gin Tonic	8,9
4 cl Gordons Gin, 0,2 l Tonic	
Gin Fizz	8,9
4 cl Gordons Gin, Soda, Limettensaft, Zitrone	
Wodka Wellness	8,9
4 cl Absolut Wodka, Soda, Limettensaft, Limetten	
Wodka Maracuja	9,9
4 cl Absolut Wodka, Maracujasaft	

Weinmix & Sprizz

Weinschorle, weiß oder rot ⁰	
0,25 l	4,4
0,5 l	8,5
3-Liter-Säule	42
Spritzer Aperol ⁰	7,9
mit Orangenscheibe und Eiswürfel	
3-Liter-Säule	65
Hugo ⁰	7,9
mit Limetten und Minze	
Martini Fiero Sprizz	7,9
Martini Fiero, Tonic, Orange	
Grape Rosé ⁰	7,9
Roséwein, Soda, Grapefruit, Grapefruitlikör, Minze	
HUGO virgin ^{Alkoholfrei}	7,8
mit Minze und Eis	

Prickelnd & Spritzig

Prosecco

Prosecco Frizzante, trocken ⁰

Glas 0,2 l	8,8
Flasche 0,75 l	24,9



Bauernmost

APFELWEIN DER FAMILIE STOCKHAMMER AUS WEILBACH, 0,5 L

Most ⁰ (Alk. 5,0 %)	5,4
Mostschorle süß oder sauer ⁰ (Alk. 2,5 %)	5,4
Most-Radler mit Holunderlimo ⁰ (Alk. 2,5 %)	5,4

Fralalala

Edelbrände & Liköre

Ortner's Thermen-Geist (40%) ⁰	2cl	4,4
Edelbrand aus Heidel-, Him- & Brombeeren		
Marillenbrand (35%) ⁰	2cl	4,4
Williams Christ (40%) ⁰	2cl	4,4
Honig Willi (35%) ⁰ Edelbrand	2cl	4,7
Blutwurz (50%) ⁰	2cl	4,4
Haselnussbrand (40%) ⁰ Edelbrand	2cl	4,4
Ramazotti (30%) ⁰	2cl	4,5
Asbach Uralt (38%) ⁰	2cl	3,9
Fernet Branca (40%) ⁰	2cl	4,2
Baileys on Ice (17%) ⁰	4cl	4,2
Kirschlikör (25%) ⁰	2cl	3,6
Zigarrenbrand (43%) ⁰	2cl	7,9
von der alten Zwetschge		
Rote Williamsbirne (41%) ⁰	2cl	7,7
im Holzfass gereift, von der Spezialitätenbrennerei Liebl		

Jägermeister

Jägermeister (35%) ⁰ <i>eiskalt</i>	2cl	4,2
Jägermeister Orange (33%) ⁰	2cl	4,2
süße, fruchtige Aromen, dezente Bitternote		

Unbeschwert Alkoholfreie Biere

	0,3L	0,5L
Weißbier (Kapuziner, Bügelverschluss) ^A	5,4	
feinhefig, spritzig, erfrischend		
Helles (Hutthurmer) ^A	5,2	

== Immer montags ==

FRISCHES HELLES VOM HOLZFASS

Jeden Montag ab 17:30 Uhr gibt es
nur bei uns frisch gezapftes Bier
aus dem Holzfass.



== 0,5l / 5,3 ==



Vermischt nochmal Biermischgetränke

	0,3L	0,5L
Radler ^A	4,3	5,3
mit Limettenlimo. Spritzig und erfrischend. Alkohol: 2,5 %		
Holunderradler ^A	4,3	5,3
mit Holunderlimo. Perfekter Durstlöcher, nicht zu süß. Alkohol: 2,5 %		
Dunkles Radler ^A	4,4	5,4
Durstlöcher mit Charakter. Alkohol: 2,5 %		
Russ'n ^A	5,4	
Weizen & Limettenlimo. Alkohol: 2,5 %		
Colaweizen ^A	5,4	
Weizen & Cola. Alkohol: 2,5 %		
Holunder Weizen ^A	5,4	
Weizen & Holunderlimo. Alkohol: 2,5 %		
Großmaß ^A	1,0L	14,7
Weizen mit Cola und Kirschlikör		

ALLE BIERE AUF WUNSCH
IM GEKÜHLTEN STEINKRUG!



Hopfenliebe Fassbiere



	0,3L	0,5L
Helles ^A	4,3	5,3
mildes, spritziges, lang gereiftes, erfrischendes Lagerbier, das durch seine Süffigkeit besticht. Alkohol: 5,0 %		
Dunkles Bier ^A	4,4	5,4
kräftig, vollmundiges dunkles Bier mit leicht malz aromatisch würzigem Charakter und leichter Hopfennote. Alkohol: 5,1 %		
Weißbier ^A	5,4	
hefe trüb, fruchtig, spritzig. Alkohol: 5,2 %		
Kellerbier ^A	5,4	
naturtrübes, fruchtiges, weniger herbes, Zwickl-Lagerbier mit eleganter Hefe-Blume. Alkohol: 5,1 %		

Saisonal besonders SPEZIALITÄTEN-BIERE

	0,3L	0,5L
Böhmisch G'mischtes vom Fass ^A	4,9	
kombiniert dunkles Hofbier und Lagerbier. Malz betont mit Karamellnoten. Alkohol: 4,9 %		
Urweiße (Erdinger) ^A	5,4	
naturtrüb, herzhaft, würzig. Alkohol: 5,0 %		
Winterzauber (Hutthurmer) ^A	4,6	
feinwürziges, mildes Festbier, speziell für die Winterzeit gebraut. Harmonische Kombination aus weichen Malznoten und einer feinen Würze. Alkohol: 5,5 %		
Heller Bock (Baumgartner) ^A	4,8	
würzig, vollmundig, betonte Bitterkeit, wenig Restsüße. Alkohol: 7,0 %		
Doppelbock (Hutthurmer) ^A	4,6	
kupferfarben, kaltgehopft, malz aromatisch, kräftig, süß. Alkohol: 7,0 %		
Weizendoppelbock (Aldersbacher) ^A	5,6	
überreife Banane, Pflaume, Rumtopf, Karamell. Alkohol: 8,0 %		

Mitfiebern

DIE HOFSCHÄNKE-FANZONE – DIE FUSSBALL-TOPSPIELE LIVE IN BAD FÜSSING ERLEBEN



Wenn in Europas Stadien die Flutlichter angehen, wird auch in Bad Füssing die Stimmung groß: In der Hofschänke verwandeln wir unsere Almterrasse und das gemütliche Bräustüberl regelmäßig in eine echte Fußball-Arena.

Ob UEFA Champions League, Europa League oder die Spiele der 1. und 2. Bundesliga – bei uns erlebst du Fußball so, wie er sein soll: live, emotional und beim gemeinsamen Miteinander.

WIR VERWANDELN DIE HOFSCHÄNKE REGELMÄSSIG IN EINE FUSSBALL-ARENA

Dank Sky- und DAZN-Übertragung zeigen wir die Spiele, die viele zuhause gar nicht empfangen können – und das in bester Wirtshaus-Atmosphäre. Mit Freunden ein kühles Bier genießen, mit Fremden High-Fives austauschen und zusammen die großen Momente des Fußballs feiern. Das ist unsere Hofschänke FANZONE.

Angekündigt werden die Übertragungen immer auf unserem Insta-Kanal [@hofschaenke_badfuessing](#).

So weißt du jederzeit, wann bei uns angepiffen wird. Komm vorbei, schnapp dir einen Platz und erlebe Fußball, wie er nur in Gesellschaft richtig Spaß macht.



HIGHLIGHTS AUF INSTA



**BIER
KARUSSELL**



D'Stimmung IS IM KELLER

Im Keller der Hofschänke dreht sich alles um euren perfekten Abend. Das Bierkarussell ist euer eigener Bereich für Geburtstage, Firmenevents oder einfach nur, weil's Zeit wird zum Feiern. Der Tisch dreht sich um die Zapfanlage, ihr zapft euch selbst das Bier und bestimmt die Musik über die eigene Anlage. Auf dem Flatscreen läuft Fußball über DAZN und Sky, und wenn die Kinder feiern wollen, geht das hier genauso gut wie mit den Großen.

Ab acht Personen gehört der Raum euch allein – auf Vorbestellung wird hier euer Fest draus. Der Tisch dreht, die Stimmung steigt, und ihr habt euren eigenen kleinen Kosmos unter der Hofschänke.

AB 8 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG
EXKLUSIVER BEREICH DER HOFSCHÄNKE

Empfehlung mit

FEIER SCHWEINEREI..... 299

Bayerisches Reindl-Essen (Surbraten, Schweinshaxe, Hofschänke Bratwürstl) mit Krautsalat, Stöcklkraut, Hofbier-Soß', Semmel-, Grammel- und Speckknödel, dazu ein 15 l Helles Bierfass zum Selbstzapfen.

Jede weitere Person 22

Gekühltes Holzfass (zum Selbstzapfen)

15 l Helles ^A 130

20 l Helles ^A 170

Inklusive

+ Bluetooth Musikanlage

+ Flat-Screen + DAZN + Sky

+ Separate Räumlichkeit

+ Nur für DEINE Feier

+ Von Jung bis Alt

+ Zapfanlage am Tisch



Sylvestermenü mit Feuerwerk

Suppe

Kürbis-Kokos-Suppe

mit gebratenen Garnelen & Sahnehaube

Vorspeise

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Olivenöl, Parmesan & Baguette

Hauptgang

Geschmorte Hirschkalbskeule in Pfifferlingrahmsauce

mit Walnusspätzle, gefüllter Williamsbirne & Preiselbeeren

Im Ganzen gebratenes Kalbsfilet auf Portweinjus

mit Romanescoröschen, Mandelblättchen & Herzoginkartoffeln

Gebratenes Saiblingsfilet auf hausgemachten schwarzen Tagliatelle

mit Safransauce, frischem Marktgemüse und Parmesanchip

Dessert

Sylvesterüberraschungsdessert

mit frischen Früchten und Sahne garniert

83€*
P.P.



Inklusive

MITTERNACHTSFEUERWERK
LIVE-MUSIK MIT TANZFLACHE
APERITIF ZUM MENÜ

BUCH DEINE
FEIER BEI UNS
ab Weihnachten,
Firma oder
Jubiläum

Außerdem

RAUHNACHT MIT
PERCHTENLAUF VOM HAUS

• 2.1. AB 17:00 •



NEUJAHRSBLÄSER
DER UTTENDORFER KAPELLE

• 3.1. AB 16:30 •



* Verbindliche Anzahlung: 50€ | Sylvesteröffnungszeiten: 17.30 bis 01.00 Uhr

Anmeldung unter: rezeption@dein-franz.de



IMMER
MONTAGS

▪ Spannende ▪

Skatabende

MIT UNSEREN SKATFREUNDEN BAD FÜSSING
JEDEN **MONTAG** UM **18:45 UHR**

IM HOF SCHÄNKE-BRÄUSTÜBERL

EIN MUSS
**UNSERE
EMPFEHLUNG
DES HAUSES**



Nach Opa Alfreds Geheimrezept

■ DREI GENERATIONEN, EIN GULASCH ■

Unser Rindsgulasch schmort stundenlang im Topf und man schmeckt mit jedem Bissen unsere bayrischen Heimat.

Franz fährt regelmäßig die zwölf Kilometer nach Rothalmünster zum Bauern seines Vertrauens. Dort begutachtet er die Tiere persönlich, denn artgerechte Haltung ist für ihn ein Muss.

Was dann passiert, ist reine Hingabe: Opa Alfred, seit fünf Jahren eigentlich im Ruhestand, kommt trotzdem noch in die Hofschänke und schmeißt persönlich seinen Schmortopf an. Sein Originalrezept hat er uns vermacht, aber das Kochen will er sich nicht nehmen lassen.

Stundenlang schmort das Fleisch, bis es so zart ist, dass es auf der Zunge zergeht. Keine Abkürzungen, keine Tricks, nur Zeit und Handwerk. Das Ergebnis: ein Gulasch, das nach Heimat schmeckt und bei dem jeder Bissen eine Geschichte erzählt.



Franz beim Bauern:
„Artgerechte Haltung ist bei uns keine Floskel, sondern Grundvoraussetzung.“



Opa Alfred am Herd:
„Seit fünf Jahren in Rente, aber für mein Gulasch komm ich noch immer.“





Hotel DEIN FRANZ

Franz Josef Ortner
Thermalbadstraße 19
D-94072 Bad Füssing

+49 (0) 8531 9139 600
rezeption@dein-franz.de
www.dein-franz.de



QR-Code scannen und Zimmer im Hotel online buchen

Charmant. Kultig. Mittendrin.

▪ BEIM FRANZ LEGST DI NIEDER ▪

Wer in Bad Füssing einkehrt, spürt ihn sofort: diesen besonderen Geist, der Wirtshaus, Gastfreundschaft und Lebensfreude verbindet.

Hinter gleich drei guten Adressen steht Franz Josef Ortner: der Hofschänke, das Lokal DEIN FRANZ und das Hotel DEIN FRANZ. Drei Orte, die zusammengehören. Ehrlich, herzlich und mit eigenem Charakter.

Nur ein paar Schritte trennen Wirtshaus und Hotel: einfach Richtung Süden gehen, beim nächsten Kreisverkehr, Thermalbadstraße 19, mit eigener Tiefgarage.

Hier findest du Zimmer nach deinem Gusto: hell & gemütlich oder in edlem Naturholz & hochwertigem Designstil. Ein Ort, an dem man gerne ankommt und gerne länger bleibt.

Im Lokal DEIN FRANZ erwartet dich am Morgen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, bei schönem

Wetter auch gerne auf der großen Sonnenterrasse. Abends trifft man sich dort wieder auf einen Cocktail oder ein Glas Wein, wenn der Tag langsam ausklingt.

**UND WEIL'S ZUSAMMENGEHÖRT:
HOTELGÄSTE ERHALTEN 10% RABATT AUF
ALLE SPEISEN IN DER HOF SCHÄNKE.**

So wird aus einem schönen Urlaubstag ein rundum gelungener Aufenthalt. Beim Franz, mittendrin im Leben.

**Unsere Hotelpreise pro Nacht
inkl. Frühstücksbuffet:**

- Doppelzimmer ab 74 € pro Person
- Doppelzimmer zur Einzelnutzung ab 89 € p. P.
- hochwertige Chalet-Suiten ab 94 € p. P.

MIT
STEIRER
HANNES

Schlager Party

STIMMUNGSVOLLE SCHLAGERPARTY MIT TANZFLÄCHE
JEDEN **DONNERSTAG UM 18:00 UHR**
IM HOFSCHÄNKE-BRÄUSTÜBERL
Livemusik



Boarisch UNPLUGGED

KOA MIKRO · KOA TECHNIK · NUR BAYRISCHE MUSI
AUSGEWÄHLTE **FREITAGE UM 18:30 UHR**
IM HOFSCHÄNKE-BRÄUSTÜBERL



Reservierung online

www.hofschaenke-badfuessing.de/reservierung
oder QR-Code scannen

Mo-Fr 16-24Uhr | Sa+So 11-24 Uhr geöffnet
Durchgehend warme Küche bis 22:00 Uhr
Nachtkarte bis 23:30 Uhr

**WINTER
ÖFFNUNGSZEITEN**
MO-FR 16-24 UHR
SA+SO 11-24 UHR

IM SOMMER TÄGLICH VON
11 BIS 24 UHR

Hofschanke

Thermalbadstraße 6 · 94072 Bad Füssing
fjo@hofschaenke-badfuessing.de · Telefon: +49 85 31 914 13 53

www.hofschaenke-badfuessing.de
[instagram.com/hofschaenke](https://www.instagram.com/hofschaenke)