



KOSTENLOS
DARF GERNE
MITGENOMMEN
WERDEN.

Hofschanke

Unsere

WIRTSHAUSZEITUNG

MIT SPEISEKARTE

• WIRTSHAUß • HOPFENLOUNGE • BRÄUSTÜBEL • 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

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

Unsere Räumlichkeiten



GROSSER GASTRÄUM

Unser Herzstück, große Wirtshaustische laden zur Geselligkeit ein. In Kombination mit kuscheligen Lieblingssesseln.



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 vom Eingang unserer Hofschänke. Kaffee, Bier oder Schnapserl bestellen oder auf einen Ratsch stehlenbleiben.



SONNENTERRASSE

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



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!



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 Klinnen 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 Obazdn 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 'eingeschankte' Bier gleich doppelt so gut.

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

Euer Franz Josef Ortner
mit dem Team der Hofschänke



Schänkeslarter

Suppen & Vorspeisen

Leberknödelsuppe ACFGI	6,5
aus kräftiger Rindsbrühe	
Kaspressknödelsuppe	6,5
Grießnockerlsuppe ACFGI	6,5
aus kräftiger Rindsbrühe	
Kugel Obazda -Mogentratzerl- 1/3/AFGK	8,5
mit Zwiebel und Brezn	
Griebenschmalzbrot	6,5
mit Zwiebel – auf Holzbrettl serviert	
Kleiner Salatteller °	5,9

Frisch & Knackig Salatzauber

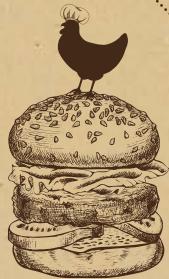
DRESSING NACH WAHL: BALSAMICO, JOGHURT UND HONIG-SENF

Großer Salat	11,8
Kleiner Salatteller °	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	
Hofschänke-Salat	17,8
mit Schnitzelstreifen, gemischten Blattsalaten, Kartoffelgurkensalat und Weißbrot	

HENDL-BURGER

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

17,7



Leicht macht lustig Fisch & Veggie

Bunte Gemüsepfanne ACFGIO	12,9
verschiedene Gemüsesorten, Sauerrahm-Dip	
- im Pfandl serviert	
zusätzlich mit Fetaküse	2
zusätzlich mit Garnelenspieß	3
Gebratenes Zanderfilet ACFGIO	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 Weißwurst, Senf, Brezn und ein süffiges Helles 0,5 l

9,9

Passt immer

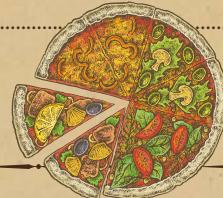
Ofenfrische Breze	1,9
Scheibe Hausbrot	0,9
3 Scheiben Weißbrot	1,6



AUF
SCHAMOTT
GEBACKEN

Ofenfrische Hofschänke-Pizza

Wuida Wigerl 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 Zwiebeln und Brezn	
Portion Obazda 1,3/AFGK	12,9
mit Zwiebeln, Tomaten und Brezn	
Bayerischer Wurstsalat 5/AIO	12,9
mit roten Zwiebeln und zwei Scheiben Hausbrot	
Bauernbrot mit grob gehacktem Mett AJO	8,9
mit Zwiebeln auf Holzbrett serviert	
Kleines Gulasch	11,9
mit Haus- oder Weißbrot	

UNSERE NACHTKARTE: GERICHTE BIS 23:30 UHR ERHÄLTLICH

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

Spezialitäten Tagesgerichte

Montag

Ofenfrische Schweinshaxe ACFGJO	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 ACFGJ	18,9
mit Ofenkartoffel, Sauerrahm oder Pommes	

Freitag

Gekochtes Rotbarschfilet	14,9
mit Remouladensauce und Kartoffelgurkensalat	

Samstag

1/2 Bauernhendl ACFGJ	16,6
mit Kartoffelgurkensalat	

Sonntag

Viertel Ente aus dem Rohr ACFGJ	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	



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

Leberküsbröt -ofenfrisch- 500 g 25

Klassik, Pikant oder Pizzaleberkäss. 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

Bratl in der Rein 18,9 p.P.

Schweins- und Surbraten mit Semmelknödel,

Hofbiersoße, Stöcklkraut und Bratgemüse

Unser Highlight

FEIER SCHWEINEREI -ab 8 Personen- 299

Bayerisches Reindl-Essen (Surbraten, Schweinshaxn, Hofschänke Bratwurst) mit Krautsalat, Stöcklkraut, Hofbiersoße, Semmel-, Grammel- 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) 39

Spritzer Aperol 65

Longdrink-Boote 75

1 Flasche 0,7 l nach Wahl (Asbach, Jack Daniels, Gin, Wodka) mit 2x1l-Flaschen Beigetränk (Coca-Cola, Bitter Lemon, Tonic Water)

AB 8
PERSONEN
DISCHANKE GRUPPENANGEBOTE

SEMINARE, INCENTIVES UND VORTRÄGE AUF ANFRAGE

Hausmannskost Hofschänke-Klassiker

Gebratene Schinkennudeln AJIO 13,9

mit kleinem Krautsalat - im Pfandl serviert

Zwiebelrostbraten 1/ACFGIO 27,8

aus der Rinderlende 220g - mit Röstzwiebeln, Gemüse und Pfannenkartoffeln

Metzgerpfundl ACGIO 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

Herhaft eingekochter Schweinebraten, langsam im Ofen geschmort mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelgurkensalat



Regionale Würstlküche

1 Paar kesselfrische Weißwürst 5/AGJO 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 AFGI	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
Hühnchenbrust vom Grill mit Kräuterbutter, bunt gemischtes Salatnest, Parmesanspänen und Nüssen garniert	
zusätzlich mit Pommes oder Rösti.....	+4,5

Im Schnitzelhimmel Wirtshaus-Schnitzel

SCHNITZEL 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 gemischem Salat	19,9

Spezial Hofschänke-Schnitzel

SCHNITZEL CA. 220 G, AUS DEM SCHWEINERÜCKEN, GEFÜLLT MIT BAUERNSCHINKEN, TIROLER KÄSE, ZWIEBELN, MIT EI UND SEMMELBRÖSEL PANIERT, IN PFLANZENFETT AUSGEBACKEN 5ACG

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 ACFGJU	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 Beerenspiegel 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

Jahrgang 2022, Schlossweingut Malteser-Ritter-Orden (Niederösterreich) 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, herzhafte Kirscharomen, unkomplizierter Speisenbegleiter	

Merlot ⁰	28
Weingut Eichenwald, Burgenland trocken, samtig und weich	

Roséwein

Zweigelt Rosé , Special Edition ⁰	
Weingut Lenz Moser - 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, Maracujasafat		

Weinmix & Sprizz

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

Prickelnd & Spritzig

Prosecco

Prosecco Frizzante, trocken⁰

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

Bauernmost



APFELWEIN DER FAMILIE STOCKHAMMER AUS WEILBACH, 0,5 L

Most °[Alk. 5,0 %].....	5,4
Mostschorle süß oder sauer °[Alk. 2,5 %].....	5,4
Most-Radler mit Holunderlimo °[Alk. 2,5 %].....	5,4

Tralalala

Edelbrände & Liköre

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

Jägermeister

Jägermeister (35%) ° *eiskalt* 2cl 4,2
Jägermeister Orange (33%) ° 2cl 4,2
 süße, fruchtige Aromen, dezente Bitternote

Unbeschwert
Alkoholfreie Biere

0,3 L 0,5 L

Weißbier (Kapuziner, Bügelverschluss) A 5,4
feinheig, 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.



— 0,5 l / 5,3 —

Vermischt nochmal
Biermischgetränke

0,3 L 0,5 L

Radler A 4,3 5,3
mit Limettenlimo. Spritzig und erfrischend.
Alkohol: 2,5 %

Holunderradler A 4,3 5,3
mit Holunderlimo. Perfekter Durstlöscher,
nicht zu süß. Alkohol: 2,5 %

Dunkles Radler A 4,4 5,4
Durstlöscher 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 %

— 1,0 L —
Goaßmaß A 14,7
Weizen mit Cola und Kirschlikör

**ALLE BIERE AUF WUNSCH
IM GEKÜHLTEN STEINKRUG!**



Hopfenliebe
Fassbiere

0,3 L 0,5 L

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
malzaromatisch würzigem Charakter und
leichter Hopfennote. Alkohol: 5,1 %

Weißbier A 5,4
hefefröh, fruchtig, spritzig. Alkohol: 5,2 %

Kellerbier A 5,4
naturtrübes, fruchtiges, weniger herbes,
Zwickl-Lagerbier mit eleganter Hefe-Blume.
Alkohol: 5,1 %

Saisonāl besonders
SPEZIALITÄTEN-BIERE

0,3 L 0,5 L

Böhmisches G'mischtes vom Fass A 4,9
kombiniert dunkles Hofbier und Lagerbier.
Malzbetont mit Karamellnoten. Alkohol: 4,9 %

Urweiße (Erdinger) A 5,4
naturtrüb, herhaft, würzig. Alkohol: 5,0 %

— 4,6 —
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 %

— 4,8 —
Heller Bock (Baumgartner) A 4,8
würzig, vollmundig, betonte Bitterkeit,
wenig Restsüße. Alkohol: 7,0 %

— 4,6 —
Doppelbock (Hutthurmer) A 4,6
kupferfarben, kaltgekipft, malzaromatisch,
kräftig, süß. Alkohol: 7,0 %

— 5,6 —
Weizendoppelbock (Aldersbacher) A 5,6
überreife Banane, Pflaume, Rumtopf, Karamell.
Alkohol: 8,0 %



Mitfiebern

DIE HOF SCHÄNKE-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 HOF SCHÄNKE 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 angepfiffen 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 eins: 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 HOF SCHÄNKE

Empfehlung mit

FEIER SCHWEINEREI 299

Bayerisches Reindl-Essen (Surbraten, Schweinshaxn, 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

83€
P.P.

Vorspeise

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Olivenöl, Parmesan & Baguette

Hauptgang

Geschmorte Hirschkalbskeule in Pfifferlingrahmsoße
mit Walnusspätzle, gefüllter Williamsbirne & Preiselbeeren

Im Ganzen gebratenes Kalbsfilet auf Portweinjus
mit Romanescoröschen, Mandelblättchen & Herzoginkartoffeln

**Gebratenes Saiblingsfilet auf
hausgemachten schwarzen Tagliatelle**
mit Safransoße, frischem Marktgemüse und Parmesanchip

Dessert

Sylvesterüberraschungsdessert
mit frischen Früchten und Sahne garniert

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



BUCHE DEINE
FEIER BEI UNS
ob Weihnachten,
Firma oder
Jubiläum

Inklusive
MITTERNACHTSFEUERWERK
LIVE-MUSIK MIT TANZFLÄCHE
APERITIF ZUM MENU

Außerdem
RAUHNACHT MIT
PERCHENLAUF VORM HAUS

· 2.1. AB 17:00 ·

NEUJAHRSBLÄSER
DER UTTENDORFER KAPELLE

· 3.1. AB 16:30 ·

Anmeldung unter: rezeption@dein-franz.de

IMMER
MONTAGS



▪ Spannende ▪
Skatabende

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

IM HOF SCHÄNKE-BRÄUSTÜBEL



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 Rotthalmünster 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 Grund-  
voraussetzung.“



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](http://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.



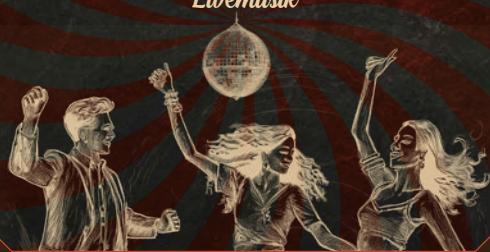
# Schlager Party

MIT  
STEIRER  
HANNES

STIMMUNGVOlle SCHLAGERPARTY MIT TANZFLÄCHE  
JEDEN DONNERSTAG UM 18:00 UHR

IM HOF SCHÄNKE-BRÄUSTÜBERL

Livemusik



# Boarisch UNPLUGGED

KOA MIKRO · KOA TECHNIK · NUR BAYRISCHE MUSI  
AUSGEWÄHLTE FREITAGE UM 18:30 UHR

IM HOF SCHÄNKE-BRÄUSTÜBERL



## Reservierung online

[www.hofschaenke-badfuessing.de/reservierung](http://www.hofschaenke-badfuessing.de/reservierung)  
oder QR-Code scannen

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

IM SOMMER TÄGLICH VON  
11 BIS 24 UHR

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

# Hofschänke

Thermalbadstraße 6 · 94072 Bad Füssing

fjo@hofschaenke-badfuessing.de · Telefon: +49 85 31 914 13 53

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