Ab sofort bei uns

J.W. Augustiner-Bräu München gegründet 1328

LEBENDIG BAYRISCHE WIRTSHAUSKULTUR

Hofschänke

KOSTENLOS
DARF GERNE MITGENOMMEN WERDEN.

Unsere

WIRTSHAUSZEITUNG

MIT SPEISEKARTE

WIRTSHAUS · HOPFENLOUNGE · BRÄUSTÜBERL · BIERKARUSSELL



RESERVIERUNG

DURCHGEHEND WARME KÜCHE BIS 21:30 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 Wirtshaustische 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).



STEHAUSSCHANK

Der erste Anlaufpunkt ist der neue Stehausschank. Direkt beim Eingang, ideal für das schnelle Helle und an Ratsch.



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 Schweinshaxn, 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 Mitfiebern beim Fußball gehören einfach dazu. Und in der Gesellschaft einer fröhlichen Runde schmeckt das frisch gezapfte süffige Augustiner Bier besonders gut und lädt zum Verweilen ein.

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

Euer Franz Josef Ortner
mit seinen Mädels und dem ganzen Hofschänke-Team

Schänkeslarter

Suppen & Vorspeisen

Leberspätzlesuppe ACFGI 6,5
aus kräftiger Rindsbrühe

Kalbsbrätsuppe ACFGI 6,5
aus kräftiger Rindsbrühe

Grießnockerlsuppe ACFGI 6,8
aus kräftiger Rindsbrühe

Herzhafter Suppentopf 9,9
mit Grieß- und Kalbsbrätnockerl, Leberspätzle & Suppengemüse

Kugel Obazda -Magentratzerl- 1/3/AFGK 8,9
mit Zwieberl und Brezn

Griebenschmalzbrot 5,9
mit Zwieberl – auf Holzbrettl serviert

Kleiner Salatteller O 6,4

Frisch & Knackig

Salatzauber

DRESSING NACH WAHL: **BALSAMICO, JOGHURT** UND **HONIG-SENF**

Großer Salat 12,5

Kleiner Salatteller O 6,4

Hirtensalat 16,6
mit Fetakäse, Oliven und Walnüssen

Steirer-Salat 17,5
mit Hähnchenbrustfilet in Kürbispanade, gemischten Blattsalaten, Kartoffelgurkensalat und Kürbiskernöl

Alpen-Salat 16,6
gebackene Brieecken, Breznroutons und Preiselbeeren

Hofschänke-Salat 18,9
mit Schnitzelstreifen, gemischten Blattsalaten, Kartoffelgurkensalat

Schwaben-Salat 16,7
mit Maultaschenstreifen auf gemischten Blattsalaten

Passt immer

Ofenfrische Brezn 1,9
1 Scheibe Hausbrot 0,9
3 Scheiben Malzbauernbrot 1,6

Leicht macht lustig

Fisch & Veggie

Gebratenes Zanderfilet ACDFGIO 23,9
mit Kräuterbutter und Babykartoffeln auf Gemüsebeet

Fisch-Spezialitäten ADRO 18,8
Fischfilet vom Grill, Garnelenspieß auf bunt gemischten Salaten mit etwas Räucherlachs garniert und Kräuterbutter serviert

Räucherlachs ADRO 17,5
mit Kartoffelrösti, Senf-Dill-Dip und Salatnest

Käsespätzle ACGI ..... 14,9 Veggie
mit würzigem Bergkas und Röstzwiebeln

Kaiserschmarrn ACGI ..... 13,9 Veggie
im Pfandl serviert, mit Apfelmus oder Zwetschgenröster

Flammkuchen ..... 14,9 Veggie
Kräuterschmand, Paprika, frische Tomaten, Lauch, Schafskäse

Für die Kleinen

Kinderkarte

Neu

Kleines Schnitzel mit Pommes 11,9

Currywurst mit Pommes 11,9

Spätzle mit Soße 4,5

Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus 11,9

5 Chicken Wings mit Pommes 7,9

Kleiner Salat mit Hähnchenbrust-Filetspitzen 8,9
in Kürbispanade

HENDL-BURGER

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

17,7





Regionale Würstlküche

BIS 17:00 UHR

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

3 Stück Hofschänke Bratwürstl 15,9
Hausrezept, kaltgeräuchert über Buchenholz, etwas schärfer.
Wahlweise Kartoffelgurkensalat oder Sauerkraut mit Brot.

4 Rostbratwürstl -Vom Grill mit Senf- 15,9
mit Sauerkraut, Senf, zwei Scheiben Hausbrot

Currywurst mit Pommes AJ 13,9

Richtig Bayrisch Brot- und Breznzeit

Bayrische Tapas AFGKIO 15,8
Obazda, rote Zwieberl 1/3, Kalt's Bratl, Kren, Butter, Wurstsalat mit roten Zwieberl 5, dazu zwei Scheiben Hausbrot oder Brezn

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

Schweizer Wurstsalat 5/AGIO 14,5
mit Käsestreifen, roten Zwieberl, zwei Scheiben Hausbrot

UNSERE BROTZEIT-NACHTKARTE
GERICHTE BIS 23:30 UHR ERHÄLTLICH

Kugel Obazda -Magentratzerl- 1/3/AFGK 8,9
mit Zwieberl und Brezn

Portion Obazda 1,3/AFGK 13,9
mit Zwieberl, Tomaten und Brezn

1 Paar Pfefferbeißer 7,9
mit Senf, Essiggurke und Hausbrot

Bayerischer Wurstsalat 5/AIO 13,5
mit roten Zwieberl und zwei Scheiben Hausbrot

Bauernbrot mit grob gehacktem Mett AJO 8,9
mit Zwieberl auf Holzbrettl serviert

Kleines Gulasch 11,9
mit Hausbrot

Spezialitäten Tagesgerichte

Montag

Ofenfrische Schweinshaxn ACFGIJO 20,9
mit Semmelknödel, Hofbiersoße und Krautsalat

Dienstag

Rindertafelspitz IJO 21,9
mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Wurzelgemüse

Mittwoch

Braumeistersteak 16,6
vom Schweinenacken mit Kräuterbutter, Pommes
und Speckbohnen

Donnerstag

Barbecue-Ripperl vom Grill ACFGIJ 19,9
mit Ofenkartoffel, Sauerrahm oder Pommes

Freitag

Gebackenes Rotbarschfilet 15,9
mit Remouladensauce und Kartoffelgurkensalat

Samstag

Halbes Brathendl ACFGIJ 16,9
mit Kartoffelgurkensalat, Bratenjus oder Knoblauch-Kräuter-Dip

Sonntag

Viertel Bauernente ausm Rohr ACFGIJ 22,9
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Kindersonntag

Neu

JEDES KIND BIS 10 JAHRE ISST GRATIS EIN
GERICHT AUS UNSERER KINDERKARTE.
GILT NICHT FÜR BUCHUNGEN IM BIERKARUSSELL.

AB 6 PERSONEN
HOFSCHÄNKE GRUPPENANGEBOTE AUF VORBESTELLUNG

Vorbestellung

GRUPPEN-ANGEBOTE

GERNE AUCH IN UNSEREM BIERKARUSSELL



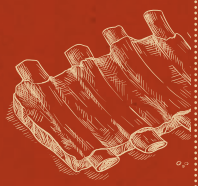
Bayerische Brotzeitplatte ..... 16,5 p.P.
Verschiedene Wurst- und Käsesorten, Kalter Braten,
Fleischpflanzerl, Obazda, Griebenschmalz, Butter, Brezn und Brot

Hofschänke Brotzeitplatte ..... 19,9 p.P.
Bayer. Brotzeitplatte zzgl. Schweinshaxn & Leberkäslaib

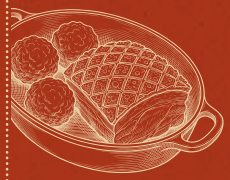


Innviertler Knödelpfanne für 4 Personen 49
24 Stück: Grammel-, Speck- und Bratknödel mit Sauerkraut und Bratensoß'

Leberkäsbrät -ofenfrisch- 500 g 25
Klassik, Pikant oder Pizzaleberkäs. Mit Senf, Kren,
Sauergemüse und fünf Brezn



Ripperlessen ..... 18,9 p.P.
Spareribs mit Sauerrahm- und BBQ Dip, Pommes oder Ofenkartoffel



Bratl in der Rein ..... 18,9 p.P.
Schweins- und Surbraten mit Semmelknödel,
Bratensoße, Stöcklkraut und Bratlgemüse

Kinder-Geburtstag ..... auf Anfrage

Unser Highlight



FEIER SCHWEINEREI -ab 8 Personen- 349
Bayerisches Reindl-Essen (Surbraten, Schweinshaxn, Hofschänke-Bratwürstl)
mit Krautsalat, Stöcklkraut, Bratensoße, Semmel-, Grammel- und Speckknödel,
dazu ein 20 l Augustiner Helles Bier zum Selbstzapfen.
Jede weitere Person 22

Getränke Specials



Augustiner Bierfass (zum Selbstzapfen)
20 l Helles [A] 185



3-Liter-Säulen
Weinschorle (rot oder weiß) [0] 42
Sprizzer Aperol [0] 65



Longdrink-Boote 89
1 Flasche 0,7 l nach Wahl (Asbach, Jack Daniels, Gin, Wodka)
mit 2x 1 l-Flaschen Beigetränk (Coca-Cola, Bitter Lemon, Tonic Water)

SEMINARE, INCENTIVES UND VORTRÄGE AUF ANFRAGE

Grillspezialitäten

Steaks vom Grill

Pfefferrumpsteak vom Grill -ca. 220 g- 28,8
mit cremiger Pfefferrahmsoße und Kartoffelrösti

Grillteller AFGI 25,9
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 ..... +4,9

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 würzigen Pfannenkartoffeln 19,9
mit gemischtem 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 5/ACG

mit Pommes Frites 20,9
mit Kartoffelsalat 20,9
mit Spätzle und Soße 20,9
mit Käsespätzle und Röstzwiebeln 22,9
mit würzigen Pfannenkartoffeln 20,9

extra Preiselbeeren 1,8

Zusätzlich

Kartoffelgurkensalat, würzige Pfannenkartoffeln, Rösti, Spätzle, Pommes, Sauerkraut ACFGIJO ..... je 4,9

Hausmannskost

Hofschänke-Klassiker

Gebratene Schinkennudeln AJIO 14,9
mit kleinem Krautsalat – im Pfandl serviert

Zwiebelrostbraten 1/ACFGIO -Rinderlende- 28,9
Röstzwiebel, Gemüse, Bratensoße Pfannenkartoffel oder Käsespätzle ..... +2

Metzgerpfandl ACGIJO 20,9
Surbraten, Hofbratwurst, Rostbratwurst, Sauerkraut, Bratensoße. Wahlweise mit würzigen Pfannenkartoffeln oder Kartoffelsalat.

Rindsgulasch 20,8
würzig abgeschmeckt mit Essiggurke und Butternudeln

Schlemmerpfandl 19,9
Zartes Hähnchengeschnetzeltes in cremig-würziger Pfefferrahmsoße, mit Eierspätzle
zusätzlich mit Marktgemüse ..... +4,9

Schwäbische Maultaschen 17,7
mit Hackfleisch-Füllung, Bratenjus, Kartoffelsalat und Röstzwiebeln

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



Verführerisch

Süße Desserts



Tipp

Mini-Germknödel 5,9
mit Mohn und Vanillesoße

Hofschänke-Becher 8,9
3 Kugeln Walnusseis mit Eierlikör und Sahne

Apfelstrudl aus saftigen Äpfeln 1,9/AFGH 8,5
mit Vanillesoße und Sahne

Quarkstrudl mit Himbeeren 1,9/ACFGH 8,5
mit Kugel Eis und Sahne

Kaiserschmarrn ACGI 13,9
im Pfandl serviert, mit Apfelmus oder Zwetschgenröster

Coup Dänemark 6,9
3 Kugeln Vanilleeis, Schokosoße, Sahne

Amarena Eisbecher 6,7
3 Kugeln Vanilleeis, Amarenakirschen, Sahne

Gebackene Apfelradl 7,9
mit Walnusseis und Sahne

Durstlöscher

Alkoholfreie Getränke

	0,2 L	0,4 L
Mineralwasser (spritzig oder still)	3,5	4,7
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
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



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	5,5
mit Amaretto oder Rum	+2
Tipp mit Jägermeister Winter (Note von Vanille, Zimt und Nelke)	+2

Rebenzauber

Weißwein



GLAS 0,2 L

Grüner Veltliner, trocken (Österreich) [0] 7,5
feinwürzig fruchtig

Riesling, trocken (Pfalz) [0] 8,5
vollmundig harmonisch

Müller-Thurgau, halbtrocken (Rheinhessen) [0] 7,8
fruchtig elegant

FLASCHE 0,75 L

Gemischter Satz, FranzAnton [0] 28
Weingut Zöhrer, Krems, trocken, fruchtig und frisch

Rotwein

GLAS 0,2 L

Blauer Zweigelt, trocken (Österreich) [0] 7,9
samtig charmant

Dornfeldner, halbtrocken (Pfalz) [0] 8,9
leicht harmonisch

FLASCHE 0,75 L

Merlot [0] 29
Weingut Eichenwald, Burgenland trocken, samtig und weich

Roséwein



Zweigelt Rosé, Special Edition [0]
Weingut Lenz Moser - Niederösterreich, leicht, spritzig, fruchtig

Glas 0,2 l 8,5

Flasche 0,75 l 27

Aus dem Steinofen

Flammkuchen

Glaserl Wein dazu?

Elsass 14,9
Kräuterschmand, Speck, Lauch, Zwiebel

Vegetarisch 14,9
Kräuterschmand, Paprika, frische Tomaten, Lauch, Schafskäse

Lachs 16,5
Schmand, Käse, Lachs, Lauchzwiebel und Meerrettich

Barzaubereien

Classic Longdrinks

Rüscherl 4,4
2 cl Asbach, Schuss Coca-Cola

10er-Brett Rüscherl 39
10x 2 cl Asbach, Schuss Coca-Cola

Asbach Cola 8,9
4 cl Asbach, 0,2 l Coca-Cola

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 Gordon's Gin, 0,2 l Tonic

Wodka Fanta 8,9
4 cl Absolut Wodka, Fanta

Wodka Wellness 8,9
4 cl Absolut Wodka, Soda, Limette

Averna Sour 8,9
4 cl Averna, Zitronensaft, Zitrone

Prickelnd & Spritzig

Weinmix & Sprizz

	0,25 L	0,5 L	3 L-SÄULE
Weinschorle [0] weiß oder rot	4,4	8,5	42

	GLAS	3 L-SÄULE
Spritzer Aperol [0] mit Orangenscheibe und Eiswürfel	7,9	65
Hugo [0] mit Limetten und Minze	7,9	
HUGO virgin *Alkoholfrei* mit Minze und Eis	7,8	

Prosecco

	GLAS 0,2 L	FLASCHE 0,75 L
Nicolena Secco, trocken [0]	8,8	19,9



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

Tralalala

Edelbrände & Liköre

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
Averna (29%) [0]	2cl	4,4
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] von der alten Zwetschge	2cl	7,9
Rote Williamsbirne (41%) [0] im Holzfass gereift, von der Spezialitätenbrennerei Liebl	2cl	7,7

Jägermeister

Jägermeister (35%) [0] *eiskalt*	2cl	4,2
Jägermeister Orange (33%) [0] süße, fruchtige Aromen, dezente Bitternote	2cl	4,2
Jägermeister Winter (25%) [0] mit Vanille-, Zimt- und Nelkennoten	2cl	3,8 Tipp

Vermischt nochmal

Biermischgetränke

	0,3 L	0,5 L
Radler [A] mit Limettenlimo. Spritzig und erfrischend. Alkohol: 2,5 %	4,4	5,3
Holunderradler [A] mit Holunderlimo. Perfekter Durstlöscher, nicht zu süß. Alkohol: 2,5 %	4,4	5,3
Dunkles Radler [A] Durstlöscher mit Charakter. Alkohol: 2,5 %	4,5	5,5
Tipp **Saures Radler** [A] Spritziges Wasser mit hellem Bier. Alkohol: 2,5 %	4,4	5,3
Russ'n [A] Weizen & Limettenlimo. Alkohol: 2,5 %		5,5
Colaweizen [A] Weizen & Cola. Alkohol: 2,5 %		5,5
Holunder Weizen [A] Weizen & Holunderlimo. Alkohol: 2,5 %		5,5
		1,0 L
Goaßmaß [A] Weizen mit Cola und Kirschlikör		14,7



Untergärig

Augustiner Biere

	0,3 L	0,5 L
Augustiner Helles vom Fass [A] Kellerfrische Note, blumige Hopfentöne mit hintergründigem Malzaroma. Schlank, ausgewogen mit weicher Hopfenbittere. Alkohol: 5,2 %	4,4	5,3
Augustiner Dunkles Bier vom Fass [A] Kastanienfarben, leichte Karamell- und Kakaonoten, Malz- und Kaffeearomen, feine Röstbittere. Alkohol: 5,6 %	4,5	5,5
Augustiner Pils (Flasche) [A] Mit Zitrusnoten durchsetzte Hopfenaromen, schlank im Trunk, angenehm spritzig, trockene Hopfenbittere. Alkohol: 5,6 %	4,8	
Augustiner Edelstoff (Flasche) [A] Blumige Hopfen- und weiche Malzaromen, milder Körper mit ausgewogener Süße. Alkohol: 5,6 %		5,5
Augustiner Helles (Flasche) [A] *Alkoholfrei* Frisch spritzig im Antrunk, feines Malzaroma, dezente, blumige Hopfennote, mild und erfrischend im Charakter. Alkohol: <0,5 %		5,3

UNTERGÄRIGE AUGUSTINER BIERE AUF WUNSCH IM GEKÜHLTEN STEINKRUG ODER EISKALT IM GEFRORENEN GLAS



Obergärig

Weißbier-Spezialitäten

	0,5 L
Hofschänke Weißbier vom Fass [A] hefetrüb, fruchtig, spritzig. Alkohol: 5,2 %	5,5
Hofschänke Weißbier (Flasche) [A] *Alkoholfrei* Feine Hefeblume mit mildem und erfrischendem Charakter. Alkohol: <0,5 %	5,5
Augustiner Weißbier (Flasche) [A] Bernsteinfarben, ausgeprägte Fruchtaromen von Banane, mit leichtem Anklang an Ananas und Mango, mit traditioneller Flaschengärung. Alkohol: 5,4 %	5,5
Erdinger Urweisse (Flasche) [A] Naturtrüb, herzhaft, würzig. Alkohol: 5,0 %	5,5

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

MIT AUSGEWÄHLTEN SPIELEN DER PREMIER LEAGUE



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 angepfiffen wird. Komm vorbei, schnapp dir einen Platz und erlebe Fußball, wie er nur in Gesellschaft richtig Spaß macht.





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 HOFSCHÄNKE

Empfehlung mit

FEIER SCHWEINEREI (8 Personen) 349

Bayerisches Reindl-Essen (Surbraten, Schweinshaxn, Hofschänke-Bratwürstl) mit Krautsalat, Stöcklkraut, Bratensoße, Semmel-, Grammel- und Speckknödel, dazu ein 20 l Augustiner Helles Bier zum Selbstzapfen.

Jede weitere Person 22

Gekühltes Augustiner Bierfass
zum Selbstzapfen

20 l Augustiner Helles [A] 185

Inklusive

- **+ Bluetooth Musikanlage**
- **+ Flat-Screen + DAZN + Sky**
- **+ Separate Räumlichkeit**
- **+ Nur für DEINE Feier**
- **+ Von Jung bis Alt**
- **+ Zapfanlage am Tisch**
- **+ Für 8 bis 25 Personen**





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

DIREKTER KONTAKT ZUR REZEPTION:

WhatsApp-Service für Zimmeranfragen: +49 160 96573852

Charmant. Kultig. Mittendrin.

GUAD ESSEN & GUAD SCHLAFEN

Gut zu wissen: Zur Hofschänke gehört auch das Hotel DEIN FRANZ – nur fünf Gehminuten entfernt!

Du kommst zum Thermalbaden nach Bad Füssing oder möchtest einfach ein paar Tage ausspannen? Dann mach's dir gemütlich bei uns! Helle Zimmer und großzügige Chalet-Suiten mit warmem Naturholz, hochwertigem Design und einem Hauch Pariser Lebensgefühl erwarten dich. **Doppelzimmer mit Balkon bieten außerdem Klimaanlage.** Leihbademantel und Badetasche für die Therme gibt's ebenso wie einen kostenfreien Tiefgaragenplatz nach Verfügbarkeit.

MIT ODER OHNE FRÜHSTÜCKSBUFFET – DU ENTSCHEIDEST

Morgens ein reichhaltiges Frühstücksbuffet genießen oder lieber unabhängig in den Tag starten? Bei uns buchst du ganz nach deinem Geschmack. Auch kannst du dir ein Zwei-Gänge-Wahlmenü in unserer Hofschänke dazubuchen – mit warmer Küche bis 21:30 Uhr.

Wie wär's mit ein paar Tagen Bad Füssing gemeinsam mit Freunden, Stammtisch oder Verein?

Tagsüber etwas unternehmen, abends in der Hofschänke gemütlich zusammensitzen und anschließend ins Hotelbett fallen. Auch dein Hund ist nach Anmeldung willkommen.

UND DAS SCHMECKT UNSEREN HOTELGÄSTEN: 10% RABATT AUF ALLE SPEISEN IN DER HOFSCHÄNKE

Unsere Zimmerpreise 2027:

- Doppelzimmer ab 64 € pro Person
- Doppelzimmer zur Einzelnutzung ab 79 €
- Chalet-Suiten ab 84 €

Preise pro Übernachtung ohne Frühstück pro Person.
Frühstücksbuffet +15 Euro pro Person.
Zwei-Gänge-Wahlmenü +22 Euro pro Person.

Rindfleisch von Metzgerei Lang

VON DER WEIDE BIS AUF'N TELLER

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. Artgerechte Haltung ist für ihn ein Muss, deshalb begutachtet er die Tiere persönlich. Genau wie die Metzgerei Lang das seit 1875 tut.

Die Familie Lang führt ihren Betrieb im Rottal in sechster Generation, schlachtet noch selbst und bezieht ihr Vieh von Partnerbauern aus der Region. Darunter Charolais-Rinder: eine der edelsten Fleischrassen der Welt, ursprünglich aus dem Burgund. Feinfaserig, zart, fein marmoriert und besonders mager. Das Ergebnis von artgerechter Weidehaltung, viel Auslauf und einem stressfreien Leben.

Genau dieses Fleisch landet bei uns in Opa Alfreds Schmortopf. Der ist seit fünf Jahren eigentlich im Ruhestand, kommt aber trotzdem noch persönlich vorbei und kocht sein Gulasch



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



Franz und Max im Schlachthof, Bad Birnbach: *„Wer Fleisch auf'n Teller bringt, muss wissen, wo's herkommt. Drum schau ma selber hin."*

Weil's einfach passt

AUGUSTINER-BRAUTRADITION TRIFFT LEBENDIG BAYERISCHE WIRTSHAUSKULTUR

Manche Biere probiert man. Augustiner trinkt man mit Überzeugung. Fast 700 Jahre Brautradition, kein Cent für Werbung ausgegeben, und trotzdem das beliebteste Bier Bayerns. Warum? Weil man Qualität nicht erklären muss. Man schmeckt sie.

Kult braucht keine Reklame

Eigenes Malz aus der hauseigenen Tennenmälzerei. Brauwasser aus 230 Meter Tiefe. Auf der Wiesn als einzige Brauerei noch aus dem Holzfass gezapft. Augustiner macht seit 1328 einfach sein Ding – ohne Schnickschnack, ohne Kompromisse.



EIN MUSS
UNSERE EMPFEHLUNG DES HAUSES

nach dem Originalrezept. Stundenlang schmort das Fleisch, bis es auf der Zunge zergeht. Keine Abkürzungen, keine Tricks. Nur Zeit, Handwerk und Rindfleisch, das man bis zur Weide zurückverfolgen kann.

Ein Gulasch, das nach Heimat schmeckt.
Weil es von hier ist.

Guten Appetit wünscht euer Franz mit dem Team der Hofschänke



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

Augustiner-Bräu München x Hofschänke

Ehrliche Küche verdient ehrliches Bier

Eine Brauerei, die sich treu geblieben ist, während alle anderen nach dem nächsten Trend schielen. Das hat uns überzeugt. Weil wir uns genauso sehen.

Und unser Bier kommt jetzt von einer Brauerei, die genauso tickt wie wir: Qualität vor Quantität, Handwerk vor Hype. Also: Hinsitzen, bestellen und schmecken lassen.

Euer Franz Josef Ortner mit Team



v. l. Augustiner-Depotleiter Niederbayern Andreas Hartl, Hofschänke-Wirt Franz, Augustiner-Bräu-Gesamtvertriebsleiter Ralph Schömig


MIT STEIRER HANNES
Schlager Party
STIMMUNGSVOLLE SCHLAGERPARTY MIT TANZFLÄCHE
JEDEN DONNERSTAG UM 18:00 UHR
IM HOFSCHÄNKE-BRÄUSTÜBERL
Livemusik


AN AUSGEWÄHLTEN SONNTAGEN!
Augustiner Bräu München gegründet 1328
Traditioneller Sonntags
Frühschoppen
ab 10.00 Uhr
mit Musikanten
Bilder Speisen: KI-generiert


DAZN
sky
FANZONE
FUSSBALL LIVE
LIVE ALLE SPIELE DER 1. UND 2. BUNDESLIGA,
UEFA CHAMPIONS LEAGUE UND EURO LEAGUE
IM HOFSCHÄNKE-BRÄUSTÜBERL &
AUF HOFSCHÄNKE-ALMTERRASSE


Spannende
Skatabende
MIT UNSEREN SKATFREUNDEN BAD FÜSSING
JEDEN MONTAG UM 18:45 UHR
IM HOFSCHÄNKE-BRÄUSTÜBERL
IMMER MONTAGS

Hofschänke