



Das Tölzer Hofbräuhaus

Im Tölzer Hofbräuhaus wird es noch zelebriert, das Bier vom Holzfaß direkt am Tisch frisch angezapft in 10, 20, oder 30 Liter Fäßern.

Unsere junge, kreative und frische Küche bietet bayerische Schmankerln der Extraklasse. Ob speziell für Gruppen das Bayerisch königliche Festmahl oder bayerisches Fingerfood unsere Küche erfüllt jeden Wunsch.

Hopfen und Malz Gott erhalt`s. Gelebte Tradition.

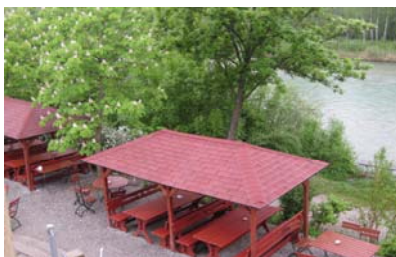
Kapazitäten:

240 Sitzplätze im EG und der Galerie

220 Sitzplätze im Biergarten (Isarflimmern und das gemütliche Rauschen der Isar bestimmen die Kulisse des Biergartens.)

120 Plätze in der Lounge Hotzenplotz im UG des Tölzer Hofbräuhauses

Ausreichende Bus- und PKW-Parkplätze sind direkt am Tölzer Hofbräuhaus.





Grillbuffet

Beilagen

Herzhafter Nudelsalat

Kartoffel- Gurkensalat

Gurkensalat

*Auswahl an Frühlings Blatt- und Rohkostsalaten mit diversen Dressings,
Kräuter, Kerne und gerösteten Speck*

Verschiedene Dip´s und Saucen

Brez`n, Brot, Butter und Kräuterbutter

Gegrilltes

Verschiedenes Grillfleisch von Schwein und Pute

Rostbratwürst`l

Pro Person 15,00 €

Maxwell Restaurant GmbH

Moraltpark 3 83646 Bad Tölz Tel 08041/7935601 Fax 08041/7933828 www.toelzer-hofbraeuhaus.de

Geschäftsführer: Matthias Meyer, Heiko Baier Amtsgericht München HRB: 166439
Hypo Vereinsbank Schliersee - Kto.Nr. 660 955 224 - BLZ 700 202 70



Grillbuffet

Beilagen

Herzhafter Nudelsalat

Kartoffel- Gurkensalat

Gurkensalat

*Auswahl an Frühlings Blatt- und Rohkostsalaten mit diversen Dressings,
Kräuter, Kerne und gerösteten Speck*

Verschiedene Dip´s und Saucen

Brez`n, Brot, Butter und Kräuterbutter

Gegrilltes

Verschiedenes Grillfleisch von Schwein und Pute

Sparerips mit BBQ- Sauce

Rostbratwurst`l

Pro Person 18,50 €

Maxwell Restaurant GmbH

Moraltpark 3 83646 Bad Tölz Tel 08041/7935601 Fax 08041/7933828 www.toelzer-hofbraeuhaus.de

Geschäftsführer: Matthias Meyer, Heiko Baier Amtsgericht München HRB: 166439
Hypo Vereinsbank Schliersee - Kto.Nr. 660 955 224 - BLZ 700 202 70



Grillbuffet

Beilagen

Herzhafter Nudelsalat

Mediterranes Gemüse gegrillt und mariniert in Kräuter-Olivenöl

Kartoffel- Gurkensalat

*Auswahl an Frühlings Blatt- und Rohkostsalaten mit diversen Dressings,
Kräuter, Kerne und gerösteten Speck*

Verschiedene Dip´s und Saucen

Brez`n, Brot, Butter und Kräuterbutter

Gegrilltes

Verschiedenes Grillfleisch von Schwein und Pute

Sparerips mit BBQ- Sauce

Rostbratwürstel

Steckerlfisch (Makrele, bayerische Spezialität)

Pro Person 22,50 €

Maxwell Restaurant GmbH

Moraltpark 3 83646 Bad Tölz Tel 08041/7935601 Fax 08041/7933828 www.toelzer-hofbraeuhaus.de

Geschäftsführer: Matthias Meyer, Heiko Baier Amtsgericht München HRB: 166439
Hypo Vereinsbank Schliersee - Kto.Nr. 660 955 224 - BLZ 700 202 70

Grillbuffet

Beilagen

Herzhafter Nudelsalat

Mediterranes Gemüse gegrillt und mariniert in Kräuter-Olivenöl

Kartoffel- Gurkensalat

Gurkensalat

*Auswahl an Frühlings Blatt- und Rohkostsalaten mit diversen Dressings,
Kräuter, Kerne und gerösteten Speck*

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Verschiedene Dip´s und Saucen

Knoblauchbaguette, Brez`n, Brot, Butter und Kräuterbutter

Gegrilltes

Verschiedenes Grillfleisch von Rind, Schwein und Pute

Sparerips mit BBQ- Sauce

Maiskolben, Grilltomaten

Rostbratwürstel

Steckerlfisch (Makrele, bayerische Spezialität)

Pro Person 26,50 €

Maxwell Restaurant GmbH

Moraltpark 3 83646 Bad Tölz Tel 08041/7935601 Fax 08041/7933828 www.toelzer-hofbraeuhaus.de

Geschäftsführer: Matthias Meyer, Heiko Baier Amtsgericht München HRB: 166439
Hypo Vereinsbank Schliersee - Kto.Nr. 660 955 224 - BLZ 700 202 70



Feste Feiern im Hofbräuhaus

Tölzer Brotzeitbrettl

10 Liter Bier aus dem Holzfass zum Selberzapfen
Tiroler Speck, Bauernschinken, Presssack, Käseauswahl, Obatzda, Radi und Radieserl,
Schmalztopf, Essiggurken und Hausbrot

Preis: 10 Personen 125,00

Königlich Bayrisches Festmahl

10 Liter Bier aus dem Holzfass zum Selberzapfen
Schweinebraten, Grillfleisch, Rostbratwürstl, Kartoffel- und Brezknödel, Kartoffelsalat,
Sauerkraut, Kräuterbutter, Senf

Preis: 10 Personen 185,00

Rinderwahnsinn

10 Liter Bier aus dem Holzfass zum Selberzapfen Gratinierte Rinderlende am Stück mit
Speckbohnen und Rahmkartoffeln

Preis: 10 Personen 175,00

A bomben Gulasch

10 Liter Bier aus dem Holzfass zum Selberzapfen Saftiges Rindergulasch mit Butterspätzle und
Salaten der Saison

Preis: 10 Personen 135,00

A knuschprigs Spofackerl

10 Liter Bier aus dem Holzfass zum Selberzapfen Spanferkelbraten mit deftiger Dunkelbiersoße,
Semmelknödel und Blaukraut

Preis: 10 Personen 150,00



Buffetvorschlag

Vorspeisen

Bayrischer Wurstsalat

Krautsalat mit Speck

Kartoffel~Gurkensalat

Marinierte Fleischpflanzerl

Obatzda mit Radi und Radieserl

Geräucherte Fische aus dem Oberland

Strauss von Debreziner, Landjäger und Kaminwurz'n

Roher Bauernschinken aus dem Buchenrauch

Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

Butter, Brotauswahl, Brez'n

Hauptspeisen

Spanferkel~Krustenbraten an Dunkelbiersauce

Königlich bayerische Hofente

Semmel~ und Kartoffelknödel

Blaukraut

Gegrillter Zander auf Blattspinat

Salzkartoffeln

Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel aus dem Reindl mit Vanillesoß'

Bayrisch Creme auf Beerenragout

Weißbier tiramisu

Preis pro Person € 28,50



Menüauswahl Hofbräuhaus

Menü I

Creemesuppe vom Frühlingslauch mit Tomatenwürfel

Saftiger Rostbraten von der argentinischen Rinderlende mit
Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

Bayerisch Creme mit Beerenragout

Pro Person 22,00 €

Menü II

Feldsalat mit leichtem Knoblauchdressing
und gebratenem Garnelenspieß

Maispoulardenbrust auf Schalotten-Rotweinsauce
mit frischem Gemüse und Kartoffelplätzchen

Lauwarmer Apfelstrudel mit Walnußeis

Pro Person 22,00 €

Menü Vegetarisch

Creemesuppe vom Frühlingslauch mit Tomatenwürfel

Papardelle mit gebratenen italienischen Gemüse und gehobelten Pecorino

Bayerisch Creme mit Beerenragout

Pro Person 22,00 €

Menüauswahl Frühling / Sommer 2008

Menü I

Lachs-Joghurtterrine mit Keta - Kaviar und Kräutersalat

Tomatenessenz mit Basilikum-Quarkknockerl

Gratinierte Perlhuhnbrust auf Mascarpone - Blattspinat und Pimentreis

Marmoriertes Schokoladeneisparfait mit frischen Erdbeeren

29,50€

Menü II

Tafelspitzsülze mit Radieserlvinaigrette und Feldsalat

Apfel – Currycremesuppe mit Geräucherter Entenbrust

Cordon bleu vom Zander, gefüllt mit Rauchlachs und Spinat
auf Weißweinsauce und Würfelkartoffeln

Trüffel – Pralinenmousse auf Vanilleschaum und gebackener Ananas

31,50€

Menü III

Gebeizter Zander mit scharfer Limonen – Koriandermarinade

Cremesuppe vom Frühlingslauch mit Tomatenwürfel

Rosa gebratene Angus – Rinderlende mit Kräuterkruste auf Cognac – Pfeffersauce,
grünen Speckbohnen und Kartoffelgratin

Hausgemachtes Sauerrahmeis auf Cassismark

32,50€

Menü IV

Frühlingssalate mit gebratenen Scampi im Zucchinimantel
auf Tomaten - Olivenvinaigrette

Andalousische Gazpacho

Lammrücken in der Schafskäsekruste auf Dijon – Senfsauce
mit Ratatouille und Gnocchi

Sorbetteller mit frischen Früchten

35,50€

Menü V

Gebeizter Wildwasserlachs mit Senf – Dillsauce
Gurkenspaghetti und Salatbouquet

Weißer Zwiebelcremesuppe mit Knoblauchcroutons

Kalbsrückensteak auf Trüffelrahm mit Sauce Hollandaise und
frischem Spargel (weiß oder grün – nach Saison) und neuen Kartoffeln

Mango – Joghurtterrine auf Heidelbeermousseline und Pistazieneis

36,50€

Menü VI

Carpaccio vom Seeteufel und Lachs mit Limonen – Calvadosvinaigrette

Cremsuppe von Austerpilzen mit frischem Kerbel

Limonensorbet mit frischer Minze

Rosa gebratene Barberie – Entenbrust auf Pfeffer – Kirschsauce
mit Broccoli und Mandelbällchen

Dessertvariation

38,50€

Menü VII

Sülze von Edelfischen mit Meerrettich – Creme fraîche und Blattsalaten

Schnittlauch – Cremsuppe mit Pilznockerl

Farfalle mit Rucola und Lachswürfel
in tomatisierter Weißweinsauce

Schweinefilet im Pilzmantel mit glacierten Zuckerschoten
und Herzoginkartoffeln

Geeiste Eierlikörpastete auf verschiedene Fruchtpurees

40,50€

Menü VIII

Variation vom Spargel (weiß oder grün – nach Saison)
mit San Daniele Schinken

Kraftbrühe von der Ente mit Leberknödel

Jakobsmuscheln in Kräuter gebraten, auf Gemüsespaghetti

Sorbet vom Pfirsichchampagner

Gratinierte Kalbs- und Rinderfiletscheiben auf zweierlei Morchelsauce
mit buntem Marktgemüse und Pfeffernudeln

Frische Erdbeeren auf Grand Marnierschaum und Eispralinen

49,50€

Menü IX

Kaninchensülze mit Salat von zweierlei Sellerie in der Trüffelmarinade

Kalbsschwanzessenz mit Käsestange

Schwarze und weiße Maultaschen gefüllt mit Zander und Pilzen
auf Schnittlauchsauce

Blaubeersorbet

Tournedos vom Rinderfilet auf Blattspinat
mit Pfefferboursin – Sauce und Macaire Kartoffeln

Schokoladenstrudel auf Mandelsauce und exotischen Früchte

52,50€

Menü X

Räucherlachs – Eiroulade an Limonen – Vinaigrette und Friséespitzen

Lammessenz mit Lauchrauten

Schwarze Spaghetti mit Hummer auf Safransauce
und gebackenen Gemüsestreifen

Sorbet von Sangria mit Prosecco

Kalbsfiletscheiben mit grünem Petersilienwurzelpüree gratiniert
mit Trüffeljus, weißen Spargelspitzen und Kartoffelstrudel

Gefüllte Blätterteigpastete mit Frischen Erdbeeren und Mandelkrokantsauce

55,50€