

Достопримечательности

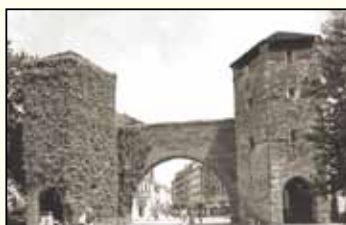
Мюнхена



Карлстор – Karlstor



Карлсплатц – Karlsplatz



Сендлингер Тор – Sendlinger Tor



Старый Хаккергауз
Семья Понгратц
Сендлингер Штрассе 14
Германия – 80331
Мюнхен
Тел.: (089) 2 60 50 26
Факс: (089) 2 60 50 27



Церковь богородицы –
Frauenkirche



Мариенплатц –
Marienplatz



Ратуша – Rathaus



Виктуалиенмаркт – Viktualienmarkt



Изартор – Isartor

© by Der blaue Punkt, www.derblauepunkt.de

Наш ресторан в Мюнхене

ХАККЕРГАУЗ



Главное здание пивоварни Хаккер-Пшорр с 1417 г.

В пешеходной зоне на Сендлингер Штрассе



Горячие блюда до 23.30 ч.

Меню

Летняя терраса в пешеходной зоне / Крытый внутренний дворик

Банкетные залы на 10 – 150 человек

Летом работает кондиционер / БЕСПЛАТНЫЙ ХОТ-СПОТ Wi-Fi

www.hackerhaus.de



Эл. почта: info@hackerhaus.de

Традиция

История



Новое здание «Хаккергауз» на улице Сендлингер Штрассе в середине 19-го столетия.

«Хаккергауз» - один из гостеприимных уголков Мюнхена, отражающих шарм и сердце города.

История ресторана восходит к 15-ому столетию. До 18-го столетия пивоварня была известна как «ресторан в части города Хатгенфиртель». 16 августа 1738 года пивовар Симон Хаккер купил это небольшое владение. Он назвал его «Хаккер Брой».

До 1793 все земельные участки принадлежали семье Хаккер. После замужества Терезы Хаккер они перешли во владение Иосифа Пшорра. В мае 1797 года Иосиф Пшорр купил пивоваренный завод и передал его своему сыну Симону Хаккеру.

В марте 1825 года сторепа пивоварня, и остался только жилой дом. Весной 1829 года семья Пшорр купила два соседних земельных участка. Началось строительство нынешнего здания. Через два года было завершено строительство нового «Хаккерройгауз».

В марте 1835 года Маттас Пшорр, сын Иосифа Пшорра, купил это новое здание у своего отца.

С 1866 года по 1885 год оно находится во владении сына Маттаса младшего, который управляет рестораном «Пшорр цум Хаккер». Маттас Пшорр умер бездетным в 1900 году. Эльза фон Мендель и Тереза Брандл, племянницы Маттаса Пшорра, (урождённые фон Майр Штраупсгаузен) реконструировали дом в 1901 году. Эльза фон Мендель продала его в 1946 году пивоваренному заводу «Хаккер».

В ноябре 1982 года с архитектором Г. Леманном был заключён договор о наследственном праве застройки. В последующие годы дом был отремонтирован с участием В.Хуплера. Весной 1985 года семья Понгратц снова открыла традиционный ресторан в Мюнхене.

Ютта и Пауль Понгратц, Сендлингер Штрассе 14, 80331 Мюнхен, тел.: (0049) 89 260 50 26, факс: (0049) 89 260 50 27, www.hackerhaus.de, эл. почта: info@hackerhaus.de

Это меню Вы можете
взять с собой!



Иосиф Пшорр
1770-1841



Пивоваренный завод
Хаккерброй Мюнхен 1917



Свеже-
нацеженное!



Крытый пивной
сад во дворе



Меню

... Супы

- 150 Суп с ливерными фрикаделями (4,5)
- 151 Суп с равиоли «Тереза Хаккер» (4,5)
- 152 Мюнхенский картофельный суп (S) со шпиком (5, A)

Блюда без мяса

- 241 Миска с салатом «Батрак у пивовара» с брынзой и маслинами, хлеб
- 347 Грибы в сметанном соусе с хлебными кнедлями
- 218 Домашние мучные клецки (A) с сыром, жареный лук и салат
- 236 Творог с пряными травами, пикантно приготовленный, с гарниром, отварной картофель
- 100 «Матъес» (малосольная) (2) молодая сельдь «по-домашнему», отварной картофель

... С гриля или сковороды

- 219 Охотничий шницель (S) с соусом из шампиньонов (S), масляные клецки (A) и салат „ассорти“
- 221 Шницель по-венски, из свинины, жареный картофель. Брусника (5) и салат
- 223 «Развозчик пива», ростбиф из говядины, с луком, жареный картофель и салат «ассорти»
- 226 Бифштекс из говяжьего филе с ароматно-пряным сливочным маслом и салатом
- 227 Парижский натуральный бифштекс (5) из говядины, сливочный соус с зеленым перцем, картофель фри и салат
- 376 Двойная порция бифштекса из говяжьего филе с маслом и пряными травами, печеным картофелем и салатом
- 225 Горшок «Старый Хаккергауз» филе свинины, грибы со сливками (S), масляные клецки (A), салат
- 220 Кордон блю из свинины, жареный картофель, брусника (5) и салат
- 228 Охотничий мясной рулет с соусом из шампиньонов (S), масляными клецками и салатом



Ешьте и пейте!

Для маленького аппетита

- 216 Маленький шницель по-венски из свинины, с картофелем фри и салатом
- 217 Маленькая порция жаркого из свинины с картофельными кнедлями (S) и капустным салатом (A, 2)
- 302 Маленькая порция жаркого из маринованной говядины с хлебными кнедлями и салатом
- 346 Маленькая порция молочного поросенка с картофельными кнедлями (S) и капустным салатом (A, 2)
- 955 Порция картофеля фри

Приятного аппетита!

Замена гарниров стоит дополнительно 1,00 € за гарнир. Мы можем предоставить распечатку счета, с консервантом, с фосфатом, вкуса, 4 = стабилизаторы, 5 = подкислители, 6 = хинин.



Приятного
аппетита!

Попросите принести
нашу винную карту!

Баварские деликатесы

- 208 Маринованные телячьи легкие с хлебными кнедлями
- 209 Равиоли на квашеной капусте (4, 5) с луком
- 210 Свиное жаркое, картофельные кнедли (S) и салат из капусты со шпиком (A, 2)
- 211 Вареное бычье мясо с хреном (S) и отварным картофелем
- 212 1/2 хрустящей жареной свиной ножки картофельные кнедли (S) и салат из капусты со шпиком (A, 2)
- 213 Мюнхенское жаркое из маринованного мяса, хлебные кнедли и салат «ассорти»
- 214 Порция молочного поросенка, хрустяще зажаренного в соусе из темного пива, картофельные кнедли (S) и салат из капусты со шпиком (A, 2)
- 215 Тарелка деликатесов »Мастер-пивовар Хаккер«, Жареное, вареное, копченое свиное мясо, ветчинная колбаса (A, 5, G), отварной картофель и квашеная капуста

Баварские закуски

- 231 Домашняя ливерная колбаса (A, 2), с гарниром, с хлебом домашней выпечки
- 233 Швейцарский салат из колбасы (2, 3) с сыром, с хлебом домашней выпечки
- 232 Мюнхенский салат из колбасы (2, 3) с хлебом домашней выпечки
- 240 Миска с салатом «Виктуалиенмаркт», с ветчиной и сыром, хлеб
- 238 Холодное жаркое с огурцом (0), хреном и хлебом домашней выпечки
- 235 «Обатцтер» (сыр камамбер) (F, 2) с гарниром из лука и хлебом домашней выпечки
- 237 Сыр «ассорти» с хлебом и маслом

Брецель

Колбасы

- 200 Белые телячьи сосиски (2, 3) (до 12.00 часов дня)
- 201 Венские сосиски, (2, 3), 2 пары, с картофельным салатом
- 203 Нюрнбергские колбаски (5), 6 шт., с квашеной капустой
- 205 Колбаса пивовара (5, A, G) из ветчины, поджаренная на гриле, с квашеной капустой
- 206 Поджаренное «сладкое телячье мясо» (2, 3) с картофельным салатом
- 207 Свежий печной ливерный паштет (2, A, G) с картофельным салатом



Фирменную рюмку
«Хаккергауз» можно
забрать с собой!

На десерт

- 550 Домашний яблочный штрудель (A) с ванильным соусом (*, F)
- 551 Горячие кнедли, приготовленные «как у бабушки» (5, F) с ванильным соусом (*, F)
- 553 Домашний творожный штрудель (5) с ванильным соусом (*, F)
- 567 Мороженое «ассорти», со взбитыми сливками (D)
- 546 Шоколад с мороженым
- 545 Кофе глассе
- 559 Кайзеровский омлет – с яблочным муссом

Посетите нас снова!

F = с красителем, S = сульфитированный, * = с ванильным вкусом, 0 = с сахарином, D = закис азота, A = антиокислители, G = усилители 3 = Для аллергиков мы предоставим отдельную папку с информацией о составе наших блюд.

Баварское
ассорти с
хлебом домашней
выпечки

Хаккер-Пшорр рекомендует:

для сильных женщин
и настоящих мужчин –
Крепкое пиво

Пиво из подвала
(с натуральным дрожжевым
осадком)
из бутылки с пробкой с
хомутиком
или Штернвайсе



Прохладное пиво в подходящий
момент... Что может быть лучше?



Закажите
чашечку капучино
или эспрессо

Пивной подвал: место для
празднеств
от 10 до 150 гостей