



OLTRE 500 ANNI DI STORIA PRESSO IM TAL 38 / STERNECKERSTRASSE 1

Nel cuore del centro storico di Monaco di Baviera, c'è un luogo in cui la storia si respira nell'aria: la struttura sita in Tal 38 vanta oltre 5 secoli di tradizione alberghiera. Qui si incontravano tiratori e birrai, artisti e cittadini di Monaco di Baviera: un luogo che ha avuto un impatto duraturo sulla cultura birraria della città.

Oltre 60 anni fa, con grande gioia degli abitanti di Monaco di Baviera, l'Haxnbauer aprì i battenti non lontano da Tal, nella Münzstraße. Dopo un primo trasferimento nella Sparkassenstraße, Haxnbauer trovò una nuova sede qui in Tal al suo secondo trasloco.

Già nel 1434, l'edificio di Tal 38 portava il nome "Schützenwirtschaft der Stachelschützengesellschaft" (Osteria della Società di tiro Stachel) e qui vi era il permesso speciale di sparare nel fossato il sabato a partire dalle 4 del mattino. Nel 1575, il birraio Hans Sternegger acquistò la proprietà e fondò il birrificio Sternecker, un nome rimasto importante nella storia della birra di Monaco di Baviera.

Un passato variegato nel corso dei secoli: da birrai come Ignatius Heiss alla famiglia Trappentreu, che ha gestito la struttura per generazioni. Nel 1876, la diciottenne Coletta von Möritz, che lavorava come cameriera allo Sterneckerbräu, fu scoperta dal famoso pittore Friedrich August von Kaulbach. Affascinato dal suo carisma, Kaulbach la catturò nel leggendario dipinto "Schützenliesl", che la immortalava. L'artista di Monaco di Baviera, Ralf Meyer-Ohlenhof, ne realizzò una copia di grande formato, ammirabile nella nostra "Liesl-Stubn". In seguito, fu proprio Coletta ad assumere la gestione della locanda e diede anche alla luce ben dodici figli.

Nel 1901, Josef Höcherl fece ricostruire la proprietà, gettando le basi per l'edificio che conosciamo oggi.

Nel 1919, lo Sterneckerbräu divenne per breve tempo un centro politico: qui si riuniva il Partito Tedesco dei Lavoratori (DAP), prima di cambiare nome in NSDAP nell'Hofbräuhaus. Tuttavia, il mito di un "ufficio di Hitler" nello Sterneckerbräu fu inventato successivamente dalla propaganda nazista: in realtà, un ufficio di registrazione fu ospitato in un edificio adiacente per soli nove mesi.

Dopo la Seconda Guerra Mondiale, a cui la struttura sopravvisse praticamente indenne, la proprietà continuò a essere gestita come locanda fino agli anni '50. Seguirono oltre 60 anni di utilizzo commerciale.

LA RINASCITA DI UNA STRUTTURA DELLA TRADIZIONE

Dall'inizio del 2025, HAXNBAUER ha dato nuova vita alle mura storiche di Tal 38. Dopo un'ampia ristrutturazione, la tradizione fa il suo ritorno all'insegna dell'ospitalità bavarese e con il leggendario stinco HAXNBAUER, conosciuto ben oltre Monaco di Baviera. Assaporate le specialità Hacker-Pschorr, spillate fresche da grandi cisterne di ottone e servite nei tradizionali bicchieri Willibecher freddi: il modo perfetto per assaporare la birra di Monaco di Baviera.

HAXNBAUER vi invita a gustare specialità bavaresi in un antico ristorante-birrerie di Monaco di Baviera e a lasciarvi incantare dalla sua accogliente atmosfera. Situato nel cuore del centro storico di Monaco di Baviera, all'inizio della valle che un tempo si estendeva fuori dalle porte della città, HAXNBAUER vanta oltre 500 anni di tradizione alberghiera. Qui, presso la terza porta originale della città, nella direzione del fiume Isar, sorgeva il primo porto di scalo per i commercianti di sale.

Benvenuti all'HAXNBAUER, dove potrete trascorrere momenti piacevoli!



ANTIPASTI O SPUNTINI

FRITTELLE DI PATATE con la marinata gravlax della casa, rafano alla mela, crème fraîche e rucola	17,50 €
REIBERDATSCH mit unserem von Hand gebeizten Graved Lachs, Apfelkren, Crème Fraîche und Rucola	
TAGLIERE HAXNBAUER p.p. con salsicce al pepe, gelatina di maiale fatta in casa, formaggio Obatzter, Emmental, ravanelli, cetriolini sottaceto, uovo, speck altoatesino, pane all'erba cipollina e brezel	16,90 €
HAXNBAUER BROTZEITBRETT p. P. mit Pfefferbeißer, hausgemachte Haxnsulze, Obatzter, Emmentaler, Bierradi, Gurkerl, Brotzeitei, Südtiroler Speck, Schnittlauchbrot und Brezn	
TAGLIERE VEGETARIANO HAXNBAUER p.p. con verdure croccanti, gelatina di verdure fatta in casa, salsa di barbabietola, mini hamburger vegani, formaggio Obatzter, Leberkäse vegano, cetriolini sottaceto, uovo e brezel	18,90 €
VEGETARICHES HAXNBAUER BROTZEITBRETT p. P. mit knackigem Gemüse, hausgemachter Gemüsesülze, Rote-Bete-Dip, Mini Vegadelle, Obatzter, veganer Leberkas, Essiggurkerl, Brotzeit-Ei und Brezn	
IL CLASSICO GIARDINO DELLA BIRRA Pane al burro e all'erba cipollina con ravanelli a foglia fine	8,90 €
DER BIERGARTENKLASSIKER Mit feinblättrigem Bierradi und gebuttertem Schnittlauchbrot	
con SPECK CONTADINO ALTOATESINO mit SÜDTIROLER BAUERNSPECK	+9,50 €
GELATINA DI MAIALE DELLA CASA con cipolle rosse, olio di semidi zucca, pane al rafan	13,50 €
HAUSGEMACHTE HAXNSULZE mit roten Zwiebeln, Kürbiskernöl, Kren und einer Scheibe Brot	
FORMAGGIO OBATZTER con cipolle rosse e un brezel	9,50 €
OBATZTER mit roten Zwiebeln und einer Brezn	
INSALATA DI WÜRSTEL Sostanziosi involtini di salsiccia di carne con cipolle rosse, cetriolini sottaceto e pane	12,50 €
MÜNCHNER WURSTSALAT herzhafte Fleischwurstradeln mit roten Zwiebeln, Essiggurkerl und Bauernbrot	



Variante di INSALATA DI SALSICCIA SVIZZERA completata con formaggio Emmentaler	14,50 €
Als SCHWEIZER WURSTSALAT abgerundet mit Emmentaler	
INSALATA TIEPIDA DI BRANDELLI DI STINCO	14,50 €
Brandelli di stinco di maiale con cipolle rosse, rafano, cetriolini sottaceto, il nostro dressing XO e brezel	
LAUWARMER HAXNFETZENSALAT	
Haxnfetzen mit roten Zwiebeln, Kren, Essiggurkerl, unserem XO-Dressing und Brezn	
LA LEGGENDARIA SALSICCIA BIANCA PREMIATA CON ORO (fino alle ore 15:00)	risp. 3,90 €
dalla macelleria Gaßner, con senape dolce o senape dolce al rafano	
die LEGENDÄRE GOLD PRÄMIERTE WEIßWURST (bis 15:00 Uhr) von der Metzgerei Gaßner, mit süßem Senf	
con BREZEL	+1,80 €
mit Bretzel	

ZUPPE DELLA CASA

ZUPPA DI CIPOLLE BAVARESE CON CROSTINI DI BREZEL		7,90 €
BAYRISCHE ZWIEBELSUPPE MIT BREZNCROUTONS		
BRODO DI MANZO CON CANEDERLO DI FEGATO		8,90 €
RINDERKRAFTBRÜHE MIT LEBERKNÖDEL		

INSALATE

Tutte le insalate sono servite con il leggendario dressing XO Haxnbauer

GRANDE INSALATA SFILACCIATA DI MONACO		10,90 €
Insalate selezionate dalla zona di Monaco		
GROSSER MÜNCHNER ZUPFSALAT ausgewählte Salate vom Münchner Umland		
con CUBETTI DI STINCO		+7,00 €
mit HAXNWÜRFELN		
con INVOLTINI DI SALSICCIA BIANCA FRITTI		+8,50 €
mit GEBACKENEN WEIßWURSTRADLN		
con marinata GRAVLAX		+12,50 €
mit GRAVED LACHS		

LO STINCO DI MAIALE HAXNBAUER

Tutti i prezzi si intendono in Euro, 19% IVA incl.



ORIGINALE DI MONACO DI BAVIERA

Gli stinchi di maiale della tradizione sono marinati a mano secondo la nostra vecchia ricetta di ben 60 anni. Vengono poi lasciati a riposo per due giorni, durante i quali le erbe e le spezie sviluppano il loro ricco aroma e la carne diventa ancora più tenera.

MEZZO STINCO DI MAIALE CROCCANTE con grande canederlo di patate e sugo d'arrosto	22,90 €
HALBE RESCHE SCHWEINSHAXE mit großem Kartoffelknödel und Bratensaft	
PORZIONE DI STINCO DI VITELLO con grande canederlo di patate e sugo d'arrosto	24,50 €
PORTION KALBSHAXE mit großem Kartoffelknödel und Bratensaft	
PORZIONE DI STINCO DI MAIALE CROCCANTE con grande canederlo di patate e sugo d'arrosto	21,50 €
PORTION RESCHE SCHWEINSHAXE mit großem Kartoffelknödel und Bratensaft	
DUETTO HAXNBAUER Specialità di stinco di maiale e vitello con canederlo di patate, insalata di cavolo e sugo d'arrosto	29,50 €
HAXNBAUER DUETT Gustostückerl von der Schweins- und Kalbshaxe mit Kartoffelknödel, Krautsalat und Bratensaft	
LEBERKÄSE DI STINCO ROSOLATO CON UOVO FRITTO Abbiamo portato lo stinco nel Leberkäse! Con sugo d'arrosto e insalata di patate	14,90 €
ABGEBRÄUNTER HAXN-LEBERKAS MIT SPIEGELEI Wir haben die Haxn in den Leberkas gebracht! Mit Bratensaft und Kartoffelsalat	
GRÖSTL DI STINCO Canederlo di patate arrosto, pezzi dei nostri stinchi di maiale e vitello con un uovo fritto	19,90 €
HAXNGRÖSTL Geröstete Kartoffelknödel, Stückerl von unseren Schweins- und Kalbshaxen mit Spiegelei	
RAGÙ DI STINCO Cubetti di stinco brasati in verdure a radice al vino rosso, con canederlo di patate e insalata di contorno	21,50 €
HAXNRAGOUT Haxnwürfel in Rotwein-Wurzelgemüse geschmort, mit Kartoffelknödel und Beilagensalat	



GLI STINCHI INTERI

Da condividere o, per i più coraggiosi, da gustare da soli! Sarà presentata al tavolo una selezione di stinchi:

intero STINCO DI MAIALE CROCCANTE per 100 GRAMMI 3,90 €

Ganze RESCHE SCHWEINSHAXE
mit zwei großen Kartoffelknödeln, Krautsalat und Bratensaft

intero STINCO DI VITELLO DI MONACO per 100 GRAMMI 5,50 €

Ganze MÜNCHNER KALBSHAXE
mit zwei großen Kartoffelknödeln, Krautsalat und Bratensaft

CONTORNI

ulteriori, a porzione 5,50 €

CANEDERLO DI PATATE

KARTOFFELKNÖDEL

FRITTELLE DI PATATE

REIBERDATSCHI

PATATINE FRITTE

POMMES FRITES

INSALATA DI PATATE

KARTOFFELSALAT

CRAUTI

SAUERKRAUT

INSALATA DI CAVOLO

KRAUTSALAT

LOMBARDA

BLAUKRAUT

INSALATA MISTA

GEMISCHTER SALAT

PIETANZE PRINCIPALI HAXNBAUER

SEI WÜRSTEL ARROSTO DELLA MACELLERIA GAßNER 17,30 €
con crauti e sugo d'arrosto

SECHS STÜCK ROSTBRATWÜRSTL VON DER METZGEREI GAßNER
mit Sauerkraut und Bratensauce

DUE HAMBURGER DI CARNE 17,50 €
con insalata di patate e sugo d'arrosto
ZWEI STÜCK FLEISCHPFLANZERL
mit Kartoffelsalat und Bratensauce

PESCE FRITTO 22,50 €
con insalata di patate e salsa remoulade
BACKFISCH

Tutti i prezzi si intendono in Euro, 19% IVA incl.



mit Kartoffelsalat und Remoulade

GUANCIA DI BUE BRASATA

28,90 €

con purè di patate, cavolo rosso e salsa al vino rosso

GESCHMORTE OCHSENBACKERL

mit Kartoffelstampf, Blaukraut und Rotweinsauce

POLLO ARROSTO

22,50 €

2 pezzi di coscia di pollo fritta nel burro,
con insalata di patate, mirtilli rossi e limone

BACKHENDL

2 Stück von der Hähnchenkeule in Butter gebacken, mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren
und Zitrone

COTOLETTA ALLA VIENNESE ORIGINALE KUFFLER

39,00 €

di lombo di vitello, fritta nel burro,
con insalata di patate e mirtilli rossi

ORIGINAL KUFFLER WIENER SCHNITZEL

aus dem Kalbsrücken, in Butter gebacken, mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

ARROSTO DI MANZO ALLE CIPOLLE

36,00 €

con patatine fritte e cipolle arrostate
(a scelta con gnocchetti al formaggio)

ZWIEBELROSTBRATEN

mit Pommes Frites und Röstzwiebeln

L'ARTE SENZA CARNE

GNOCCHETTI AL FORMAGGIO DELL'ALGOVIA

con cipolle arrostate

ALLGÄUER KÄSSPATZEN

mit Röstzwiebeln



14,90 €

con **INSALATA MISTA**

mit GEMISCHTEM SALAT

+5,50 €

PENNE AURORA

13,50 €

con sugo di pomodoro al basilico e scaglie di parmigiano

PENNE AURORA

mit Basilikum-Tomatensugo

HAMBURGER VEGANI, QUASI COME QUELLI DI CARNE DELLA NONNA

con insalata di patate e salsa

VEGADELLEN – FAST WIE OMAS FLEISCHPFLANZERL



19,50 €

Tutti i prezzi si intendono in Euro, 19% IVA incl.



mit Kartoffelsalat und Sauce

CANEDERLO DI SPINACI

con burro di noci e parmigiano
SPINATKNÖDEL

mit Nussbutter und Parmesan



17,90 €

DESSERT

FRITTELLE DI MELE

flambé al tavolo, servite con una pallina di gelato alla vaniglia
APFELKÜCHERL

am Tisch flambiert, serviert mit einer Kugel Vanilleeis

13,90 €

AMORE CALDO

gelato alla vaniglia con lamponi caldi

HEISSE LIEBE

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

9,00 €

CREMA BAVARESE

con concentrato di lamponi

BAYRISCH CREME

mit Himbeermark

8,00 €

CANEDERLO LIEVITATO

con salsa alla vaniglia e papavero

GERMKNÖDEL

mit Vanillesauce und Mohn

9,90 €

TORTA TIEPIDA AL CIOCCOLATO

con crema di zabaione e bacche

LAUWARMER SCHKOLADENKUCHEN

mit Eierlikörsahne und Beeren

9,90 €

MIGLIORI BIRRE DI HACKER-PSCHORR

MÜNCHNER HELL (chiara)

MÜNCHNER HELL

BOCCALE PICCOLO

DIE HALBE

BOCCALE GRANDE

DIE MAß

0,5L cisterna in ottone 5,70 €

1,0L cisterna in ottone 11,40 €

HELL (chiara) ANALCOLICA

0,5L

5,70 €

Tutti i prezzi si intendono in Euro, 19% IVA incl.



HELL NATURTRÜB ALKOHOLFREI

HEFE WEIßE (non filtrata) HEFE WEIßE	0,5L cisterna in ottone	5,90 €
HEFE WEIßBIER (non filtrata) ANALCOLICA (PAULANER) HEFE WEIßBIER ALKOHOLFREI (PAULANER)	0,5L bottiglia	5,90 €
HEFE WEIßBIER DUNKEL (non filtrata scura) (PAULANER) HEFE-WEIßBIER DUNKEL (PAULANER)	0,5L bottiglia	5,90 €
EDELHELL (chiara elegante) 5,5% EDELHELL 5,5%	0,5L bottiglia	6,20 €
MÜNCHNER DUNKEL (scura) MÜNCHNER DUNKEL	0,5L bottiglia	5,70 €
KELLERBIER (a bassa fermentazione) KELLERBIER	0,5L bottiglia	6,20 €
RADLER (bevanda mista di birra e gassosa) RADLER	0,5L	5,70 €
MÜNCHNER HELL (chiara) DAL FUSTO DI LEGNO MÜNCHNER HELL AUS DEM HOLZFASS	30L & 50L	su richiesta

BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA DA TAVOLA NATURALE / FRIZZANTE	0,4L	3,70 €
ADELHOLZNER NATURALE / CLASSIC	0,75L bottiglia	7,60 €
PAULANER SPEZI	0,4L	4,40 €
COCA COLA	0,4L	4,40 €
COCA COLA ZERO	0,33L bottiglia	4,40 €
FANTA	0,33L bottiglia	4,40 €
SPRITE	0,4L	4,40 €
FUZE ICE TEA LIMONE / PESCA	0,3L bottiglia	4,90 €
ALMDUDLER	0,35L bottiglia	4,90 €
ALMDUDLER ZERO	0,35L bottiglia	4,90 €
FEVER TREE TONIC / BITTER LEMON	0,2L bottiglia	4,90 €
FEVER TREE MEDIT. TONIC WATER	0,2L bottiglia	4,90 €
RED BULL ENERGY DRINK	0,25L lattina	5,20 €
RED BULL SENZA ZUCCHERO	0,25L lattina	5,20 €
RED BULL WHITE EDITION	0,25L lattina	5,20 €



SUCCHI E BEVANDE MISCELATE

SUCCO DI MELA CON ACQUA MINERALE APFELSCHORLE	0,4L	4,20 €
SUCCO DI RIBES NERO CON ACQUA MINERALE JOHANNISBEERSCHORLE	0,4L	4,20 €
SUCCO DI RABBARO RHABARBERSCHORLE	0,33L bottiglia	4,40 €
SUCCO DI MELA TRASPARENTE APFELSAFT KLAR	0,4L	4,40 €
NETTARE DI RIBES NERO JOHANNISBEERNEKTAR	0,4L	4,40 €
SUCCO D'ARANCIA ORANGENSAFT	0,25L bottiglia	3,70 €

VINO BIANCO

AL BICCHIERE

VINO BIANCO CON ACQUA MINERALE	0,2L	4,50 €
PINOT GRIGIO SERENA	0,2L	7,00 €
CHARDONNAY BUNDSCHUH EMIL BAUER	0,2L	9,60 €
WEISSBURGUNDER EDITION KUFFLER	0,2L	9,60 €

BOTTIGLIA

GRAUBURGUNDER ELLERMANN-SPIEGEL	0,75L	28,00 €
WEISSBURGUNDER EDITION KUFFLER	0,75L	35,00 €
SILVANER BAY. EDITION KUFFLER	0,75L	35,00 €
CHARDONNAY BUNDSCHUH EMIL BAUER	0,75L	36,00 €
LUGANA BULGARINI	0,75L	39,00 €
RIESLING SCHIEFERSTEIL WG MOLITOR	0,75L	55,00 €

VINO ROSSO

AL BICCHIERE

PRIMITIVO ANTONINI MANDURIA	0,2L	9,60 €
CUVEE HÖHENFLUG EDITION KUFFLER	0,2L	12,40 €

Tutti i prezzi si intendono in Euro, 19% IVA incl.



BOTTIGLIA

PRIMITIVO ANTONINI MANDURIA	0,75L	36,00 €
CUVEE HÖHENFLUG EDITION KUFFLER	0,75L	44,00 €
BLAUFRÄNKISCH B.JOSKA WG WIESLER	0,75L	52,00 €
LAGREIN ROSSO KURTATSCH	0,75L	49,00 €

VINO ROSÉ

CHIARETTO BULGARINI	0,2L	12,00 €
CHIARETTO BULGARINI	0,75L	45,00 €
MIRAVAL	0,75L	59,00 €
MINUTY PRESTIGE	0,75L	64,00 €

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT BRUT	0,75L	119,00 €
RUINART BRUT	0,75L	129,00 €
RUINART BRUT ROSÉ	0,75L	159,00 €

DISTILLATI

HAXNBAUER SCHLEHENGEL (prugnone)	2CL	5,50 €
PRINZ ALTE WILLIAMSBIRNE (pera William)	2CL	4,50 €
PRINZ ALTE HASELNUSS (nocciola)	2CL	4,50 €
PRINZ ALTE KIRSCH (ciliegia)	2CL	4,50 €
PRINZ ALTE MARILLE (albicocca)	2CL	4,50 €
PRINZ ALTE WALDHIMBEERE (lamponi di bosco)	2CL	4,50 €
JÄGERMEISTER	2CL	5,50 €
VODKA ASSOLUTA	2CL	5,50 €
RAMAZOTTI / SAMBUCA	2CL	5,50 €
ZIEGLER HASELNUSS (nocciola)	2CL	13,90 €
ZIEGLER ALTE ZWETSCHGE (prugna)	2CL	13,90 €
ZIEGLER WILDKIRSCH (ciliegia selvatica) N.1	2CL	13,90 €

LONG DRINK

HUGO SPRITZ	0,2L	9,50 €
APEROL SPRITZ	0,2L	9,50 €
CAMPARI SPRITZ	0,2L	9,50 €

Tutti i prezzi si intendono in Euro, 19% IVA incl.



LILLET SPRITZ	0,2L	9,50 €
GIN TONIC MALFY / FEVER TREE		13,50 €
GIN TONIC THE ILLUSIONIST / FEVER TREE		16,50 €
RUM COLA		11,50 €
VODKA RED BULL		13,50 €

CAFFÈ & TÈ

CAFFÈ VERGNANO 1882

L'arte del caffè italiano dal 1882 nella massima qualità

ESPRESSO	2,90 €
ESPRESSO	
DOPPIO	4,50 €
DOPPIO	
ESPRESSO MACCHIATO	3,50 €
ESPRESSO MACCHIATO	
CAFFÈ LATTE	4,50 €
CAFFÈ LATTE	
CAPPUCCINO	4,50 €
CAPPUCCINO	
CAFFÈ IN TAZZA	4,20 €
HAFERL KAFFEE	
CIOCCOLATA CALDA	5,50 €
HEISSE SCHOKOLADE	

TWG TEA

Esclusivo piacere del tè da tutto il mondo

EARL GREY	4,90 €
SENCHA	4,90 €
CAMOMILLA	4,90 €
MOROCCAN MINT	4,90 €
VANILLA BOURBON	4,90 €
WATERFRUIT GREEN	4,90 €
ROYAL DARJEELING	4,90 €



SOUVENIR HAXNBAUER

HAXNBAUER PIN HAXNBAUER PIN	8,50 €
HAXNBAUER CAP HAXNBAUER CAP	20,00 €
PIATTO HAXNBAUER (PZ.) HAXNBAUER TELLER (STÜCK)	30,00 €
BICCHIERI HACKER PSCHORR WILLI (6 PZ.) HACKER PSCHORR WILLI BECHER (6 STÜCK)	30,00 €
BOCCALE GRANDE HACKER PSCHORR (PZ.) HACKER PSCHORR MAßKRUG (STÜCK)	15,00 €
BOCCALE IN PIETRA HACKER-PSCHORR (PZ.) HACKER-PSCHORR STEINKRUG (STÜCK)	15,00 €