



PLUS DE 500 ANS D'HISTOIRE GASTRONOMIQUE IM TAL 38 / STERNECKERSTRASSE 1

Au cœur de la vieille ville de Munich se trouve un lieu chargé d'histoire : la propriété située au Tal 38 est riche de plus de cinq siècles de tradition gastronomique. C'est ici que se retrouvaient les tireurs et les brasseurs, les artistes et les citoyens munichois – un lieu qui a durablement marqué la culture brassicole munichoise.

Il y a plus de 60 ans, Haxnbauer a ouvert ses portes non loin de la vallée, dans la Münzstraße, pour le plus grand plaisir des Munichois. Après un premier déménagement à la Sparkassenstraße, Haxnbauer a trouvé un nouveau foyer ici, dans la vallée, après un deuxième déménagement.

Dès 1434, le bâtiment situé au numéro 38 de la Tal est mentionné comme « Schützenwirtschaft der Stachelschützengesellschaft » (auberge de la société de tir), avec l'autorisation spéciale de tirer sur les douves le samedi à partir de 16 heures. En 1575, le brasseur Hans Sternegger a acheté la propriété et fondé la brasserie Sterneckerbrauerei, un nom qui est resté gravé dans l'histoire de la brasserie munichoise.

Les siècles ont été marqués par une histoire mouvementée, depuis les brasseurs tels qu'Ignatius Heiss jusqu'à la famille Trappentreu, qui a dirigé l'établissement pendant plusieurs générations. En 1876, Coletta von Möritz, une serveuse de 18 ans travaillant à la brasserie Sterneckerbräu, a été découverte par le célèbre peintre Friedrich August von Kaulbach. Fasciné par son charisme, Kaulbach l'a immortalisée dans son tableau légendaire « Schützenliesl ». L'artiste munichois Ralf Meyer-Ohlenhof en a réalisé une copie grand format qui peut être admirée dans notre « Liesl-Stubn ». Plus tard, Coletta est elle-même devenue aubergiste et mère de douze enfants.

En 1901, Josef Höcherl a fait reconstruire la propriété, jetant ainsi les fondements du bâtiment tel que nous le connaissons aujourd'hui.

En 1919, le Sterneckerbräu est brièvement devenu un foyer politique : le Parti ouvrier allemand (DAP) s'y est réuni avant de se rebaptiser NSDAP au Hofbräuhaus. Le mythe d'un « bureau d'Hitler » au Sterneckerbräu a toutefois été inventé plus tard par la propagande nazie. En réalité, un bureau d'enregistrement n'a été installé dans un bâtiment adjacent que pendant neuf mois à peine.

Après la Seconde Guerre mondiale, que le bâtiment a traversée presque sans dommage, la propriété a continué à être exploitée comme auberge jusqu'aux années 1950. Elle a ensuite été utilisée pendant plus de 60 ans pour le commerce de détail.

LA RENAISSANCE D'UNE MAISON TRADITIONNELLE

Depuis début 2025, HAXNBAUER redonne vie aux murs historiques du Tal 38. Après une rénovation complète, la tradition revient, avec l'hospitalité bavaroise et les légendaires jarrets HAXNBAUER, connus bien au-delà de Munich. Dégustez les spécialités Hacker-Pschorr, fraîchement tirées de grandes cuves en laiton et servies dans des chopes traditionnelles réfrigérées, la manière idéale de découvrir la bière munichoise.

HAXNBAUER vous invite à déguster des spécialités bavaroises dans une brasserie traditionnelle de Munich et à vous laisser envoûter par son ambiance chaleureuse. Au cœur de la vieille ville de Munich, à l'entrée du Tal qui s'étendait autrefois aux portes de la ville, HAXNBAUER perpétue une tradition de plus de 500 ans. C'est ici, à la troisième porte de la ville en direction de l'Isar, que se trouvait le premier point de chute des marchands de sel.

Bienvenue chez HAXNBAUER – pour savourer des moments précieux !



COMME ENTRÉE OU COMME COLLATION

LA LÉGENDAIRE SAUCISSE BLANCHE PRIMÉE D'OR (jusqu'à 15h00) chacune 3.90 €
de la boucherie Gaßner, accompagnée de moutarde douce ou
de moutarde au raifort doux
die LEGENDÄRE GOLD PRÄMIERTE WEIßWURST (bis 15:00 Uhr) von der Metzgerei Gaßner,
mit süßem Senf
avec **BRETZELS** +1.80 €
mit Bretzel

PLATEAU DE COLLATION HAXNBAUER p.P. 16.90 €
avec saucisses au poivre, fromage Obatzter, emmental, radis, cornichons, œuf, lard,
jambon, pain beurré à la ciboulette et bretzels
HAXNBAUER BROTZEITBRETT p. P.
mit Pfefferbeißer, Obatzter, Emmentaler, Bierradi,
Gurkerl, Brotzeit-Ei, Speck, Schinken, Schnittlauchbrot und Brezn

FROMAGE OBATZTER 11.50 €
avec des oignons rouges et un bretzel
OBATZTER
mit roten Zwiebeln und einer Brezn



SALADE DE SAUCISSES MUNICOISE 12.50 €
Rondelles de saucisse savoureuse avec oignons rouges,
cornichons au vinaigre et pain
MÜNCHNER WURSTSALAT
herzhafte Fleischwurstradeln mit roten Zwiebeln, Essiggurkerl und Bauernbrot

Comme **SALADE DE CERNELAS SUISSE** agrémenté d'Emmental 14.50 €
Als SCHWEIZER WURSTSALAT abgerundet mit Emmentaler

PRODUITS FAITS MAISON DE LA MARMITE

SOUPE À LA TOMATE AVEC CROÛTONS DE BRETZEL 7.90 €
TOMATENCREMESUPPE MIT BREZN-CROÛTONS

SOUPE DE POMMES DE TERRE MUNICOISE À L'ANCIENNE AVEC LÉGUMES VARIÉS 8.90 €
ALTMÜNCHNER KARTOFFELSUPPE MIT ALLERHAND GMIAS

SALADES AU CHOIX

Toutes les salades sont accompagnées de la célèbre vinaigrette XO Haxnbauer

GRANDE SALADE DE LAITUES À COUPER MUNICOISE 10.90 €
salades sélectionnées provenant de la région de Munich
GROSSER MÜNCHNER ZUPFSALAT
ausgewählte Salate vom Münchner Umland



avec **CUBES DE JARRET** +7.00 €
mit HAXNWÜRFELN
avec **SAUMON GRAVED** +12.50 €
mit GRAVED LACHS

Tous les prix s'entendent en euros et comprennent la TVA à 7 %.



NOUS RECOMMANDONS :

BIÈRE BLONDE HACKER-PSCHORR MUNICHOIS 0,5 l – 4.80 €

En réponse à la baisse de la TVA sur les denrées alimentaires de 19 % à 7 %, nous réduisons le prix de nos bières de 90 centimes, y compris notre bière blonde Hacker Hell Tankbier très appréciée, jusqu'au 30 juin 2026. À l'inverse du soutirage en fût, cette technique de tirage ne soumet pas la bière à une exposition au dioxyde de carbone supplémentaire. Cette bière se distingue par son goût pur et frais, rappelant celui de la bière en fût de bois. Incontournable pour tous les amateurs de bière.

L'ORIGINAL MUNICHOIS LES JARRETS HAXNBAUER

Les jarrets sont marinés à la main selon notre recette traditionnelle vieille de 60 ans. Ils y reposent ensuite pendant deux jours, ce qui permet aux herbes et aux épices de développer leur riche arôme et à la viande de devenir encore plus tendre.

DEMI-JARRET DE PORC CROUSTILLANT avec grande quenelle de pommes de terre et sauce du rôti HALBE RESCHE SCHWEINSHAXE mit großem Kartoffelknödel und Bratensaft	22.90 €
PORTION DE JARRET DE VEAU avec grande quenelle de pommes de terre et sauce du rôti PORTION KALBSHAXE mit großem Kartoffelknödel und Bratensaft	24.50 €
PORTION DE DEMI-JARRET DE PORC CROUSTILLANT avec grande quenelle de pommes de terre et sauce du rôti PORTION RESCHE SCHWEINSHAXE mit großem Kartoffelknödel und Bratensaft	21.50 €
DUO HAXNBAUER Morceaux de jarret de porc et de veau sélectionnés avec quenelles de pommes de terre, salade de chou et sauce du rôti HAXNBAUER DUETT Gustostückerl von der Schweins- und Kalbshaxe mit Kartoffelknödel, Krautsalat und Bratensaft	29.50 €



LES JARRETS ENTIERS

À partager ou pour les plus courageux qui souhaitent se faire plaisir en solo,
nous proposons un choix de jarrets à table :

JARRET DE PORC ENTIER CROUSTILLANT Ganze RESCHE SCHWEINSHAXE mit zwei großen Kartoffelknödeln, Krautsalat und Bratensaft	les 100 GRAMMES	3.90 €
JARRET DE VEAU ENTIER MUNICHOIS Ganze MÜNCHNER KALBSHAXE mit zwei großen Kartoffelknödeln, Krautsalat und Bratensaft	les 100 GRAMMES	5.50 €

ACCOMPAGNEMENTS

en supplément, une portion **5.50€**

QUENELLES DE POMMES DE TERRE KARTOFFELKNÖDEL	CHOUCROUTE SAUERKRAUT
REIBERDATSCHI REIBERDATSCHI	SALADE DE CHOU KRAUTSALAT
POMMES FRITES POMMES FRITES	LOMBARDA BLAUKRAUT
SALADE DE POMMES DE TERRE KARTOFFELSALAT	SALADE MÉLÉE GEMISCHTER SALAT

LES PLATS PRINCIPAUX HAXNBAUER

SIX SAUCISSES GRILLÉES DE LA BOUCHERIE GAßNER avec choucroute et sauce du rôti SECHS STÜCK ROSTBRATWÜRSTL VON DER METZGEREI GAßNER mit Sauerkraut und Bratensauce	17.30 €
DEUX BOULETTES DE VIANDE avec salade de pommes de terre et sauce du rôti ZWEI STÜCK FLEISCHPFLANZERL mit Kartoffelsalat und Bratensauce	17.50 €
REIBERDATSCHI avec notre saumon Graved mariné à la main, raifort à la pomme, crème fraîche REIBERDATSCH mit unserem von Hand gebeizten Graved Lachs, Apfelkren, Crème Fraîche	17.50 €
JOUES DE BŒUF BRAISÉES avec purée de pommes de terre, chou rouge et sauce au vin rouge GESCHMORTE OCHSENBACKERL mit Kartoffelstampf, Blaukraut und Rotweinsauce	28.90 €



POULET FRIT

22.50 €

2 morceaux de cuisse de poulet cuits au beurre, accompagnés
d'une salade de pommes de terre, d'airelles et de citron

BACKHENDL

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

TERRINE DE JARRET RÔTI AVEC ŒUF AU PLAT

14.90 €

Nous avons créé la terrine de jarret !

Avec sauce du rôti et salade de pommes de terre

ABGEBRÄUNTER HAXN-LEBERKAS MIT SPIEGELEI

Wir haben die Haxn in den Leberkas gebracht!

Mit Bratensaft und Kartoffelsalat

JARRET ET RÔTI

19.90 €

Quenelles de pommes de terre rôties, morceaux de nos
jarrets de porc et de veau avec un œuf au plat

HAXNGRÖSTL

Geröstete Kartoffelknödel, Stückerl von unseren Schweins- und Kalbshaxen mit
Spiegelei

ESCALOPPE VIENNOISE ORIGINALE DE KUFFLER

37.00 €

taillée dans l'échine de veau, cuite au beurre,

accompagnée d'une salade de pommes de terre et d'airelles

ORIGINAL KUFFLER WIENER SCHNITZEL

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

L'ART VÉGÉTARIEN

SPÄTZLE AU FROMAGE DE L'ALLGÄU

avec oignons frits

ALLGÄUER KÄSSPATZEN

mit Röstzwiebeln



14.90 €

avec **SALADE MÉLANGÉE**

mit GEMISCHTEM SALAT

+5.50 €

QUENELLES AUX ÉPINARDS

avec beurre aux noix et parmesan

SPINATKNÖDEL

mit Nussbutter und Parmesan



17.90 €

DESSERTS

BEIGNETS AUX POMMES

13.90 €

flambés à table, accompagnés d'une boule de glace à la vanille

APFELKÜCHERL

am Tisch flambiert, serviert mit einer Kugel Vanilleeis

AMOUR BRÛLANT

9.00 €

glace à la vanille avec framboises chaudes



HEISSE LIEBE
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

CRÈME BAVAROISE 8.00 €
avec purée de framboises
BAYRISCH CREME
mit Himbeermark

QUENELLES AU LEVAIN 9.90 €
avec sauce à la vanille et graines de pavot
GERMKNÖDEL
mit Vanillesauce und Mohn

LES MEILLEURES BIÈRES DE HACKER-PSCHORR

BIÈRE BLANCHE MUNICOISE
MÜNCHNER HELL

LA DEMIE
DIE HALBE 0,5l cuve en laiton 4.80 €

LA CHOPE
DIE MAß 1,0l cuve en laiton 9.60 €

BLANCHE SANS ALCOOL 0,5l 4.80 €
HELL NATURTRÜB ALKOHOLFREI

BLANCHE 0,5l cuve en laiton 5.00 €
HEFE WEIßE

BIÈRE BLANCHE SANS ALCOOL (PAULANER) bouteille de 0,5l 5.00 €
HEFE WEIßBIER ALKOHOLFREI (PAULANER)

BIÈRE BLANCHE BRUNE (PAULANER) bouteille de 0,5l 5.00 €
HEFE-WEIßBIER DUNKEL (PAULANER)

EDELHELL 5,5% bouteille de 0,5l 5.50 €
EDELHELL 5,5%

MUNICOISE BRUNE bouteille de 0,5l 5.00 €
MÜNCHNER DUNKEL

KELLERBIER bouteille de 0,5l 5.50 €
KELLERBIER

RADLER 0,5l 4.80 €
RADLER

BIÈRE BLANCHE MUNICOISE DU FÔT EN BOIS 30l et 50l sur demande
MÜNCHNER AUS DEM HOLZFASS



BOISSONS SANS ALCOOL

EAU MINÉRALE PLATE / GAZÉIFIÉE	0,4l	3.80 €
ADELHOLZNER PLATE / CLASSIC	bouteille de 0,75l	7.70 €
PAULANER SPEZI	0,4L	4.50 €
COCA-COLA	0,4L	4.50 €
COCA-COLA ZÉRO	bouteille de 0,33l	4.50 €
FANTA	bouteille de 0,33l	4.50 €
SPRITE	0,4l	4.50 €
FUZE ICE TEA CITRON / PÊCHE	bouteille de 0,25l	4.90 €
ALMDUDLER	bouteille de 0,35l	4.90 €
FEVER TREE TONIC / BITTER LEMON	bouteille de 0,2l	4.90 €
FEVER TREE MEDIT. TONIC WATER	bouteille de 0,2l	4.90 €
RED BULL ENERGY DRINK	canette de 0,25l	5.20 €
RED BULL SANS SUCRE	canette de 0,25l	5.20 €
RED BULL WHITE EDITION	canette de 0,25l	5.20 €

JUS ET LIMONADES

PÉTILLANT DE JUS DE POMME APFELSCHORLE	0,4l	4.30 €
PÉTILLANT DE JUS DE GROSEILLE JOHANNISBEERSCHORLE	0,4l	4.30 €
PÉTILLANT DE JUS DE RHUBARBE RHABARBERSCHORLE	bouteille de 0,33l	4.50 €
JUS DE POMME CLAIR APFELSAFT KLAR	0,4l	4.50 €
NECTAR DE GROSEILLE JOHANNISBEERNEKTAR	0,4l	4.50 €
JUS D'ORANGE ORANGENSAFT	bouteille de 0,25l	3.80 €



VIN BLANC

OUVERT

PROSECCO BACCUS FRIZZANTE	0,11	4.60 €
PÉTILLANT DE VIN BLANC	0,21	4.60 €
PINOT GRIGIO SERENA	0,21	7.00 €
CHARDONNAY BUNDSCHUH EMIL BAUER	0,21	9.60 €
PINOT BLANC ÉDITION KUFFLER	0,21	9.60 €

EN BOUTEILLE

PINOT GRIS ELLERMANN-SPIEGEL	0,75l	28.00 €
PINOT BLANC ÉDITION KUFFLER	0,75l	35.00 €
SILVANER BAY. ÉDITION 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 €

VIN ROUGE

OUVERT

PRIMITIVO ANTONINI MANDURIA	0,21	9.60 €
CUVÉE HÖHENFLUG ÉDITION KUFFLER	0,21	12.40 €

EN BOUTEILLE

PRIMITIVO ANTONINI MANDURIA	0,75l	36.00 €
CUVÉE HÖHENFLUG ÉDITION KUFFLER	0,75l	44.00 €
BLAUFRÄNKISCH B.JOSKA WG WIESLER	0,75l	52.00 €
LAGREIN ROSSO KURTATSCH	0,75l	49.00 €

VIN ROSÉ

CHIARETTO BULGARINI	0,21	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 €

SPIRITUEUX

HAXNBAUER SCHLEHENGEST (sureau)	2cl	5.50 €
LANTENHAMMER ALTE WILLIAMSBIRNE (poire Williams)	2cl	4.90 €
LANTENHAMMER ALTE MARILLE (abricot)	2cl	4.90 €
LANTENHAMMER HASELNUSS (noisette)	2cl	4.50 €
PRINZ OBSTLER (eau-de-vie de fruits)	2cl	4.50 €
LANTENHAMMER HIMBEERE (framboise)	2cl	4.50 €
JÄGERMEISTER	2cl	5.50 €
ABSOLUT VODKA	2cl	5.50 €
RAMAZOTTI / SAMBUCA	2cl	5.50 €
ZIEGLER HASELNUSS (noisette)	2cl	13.90 €
ZIEGLER ALTE ZWETSCHGE (quetsche)	2cl	13.90 €
ZIEGLER WILDKIRSCH (cerise sauvage) NO. 1	2cl	13.90 €

LONG DRINKS

HUGO SPRITZ	0,2l	9.50 €
APEROL SPRITZ	0,2l	9.50 €
CAMPARI SPRITZ	0,2l	9.50 €
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 €



CAFÉ ET INFUSIONS

CAFFÈ VERGNANO 1882

L'art italien du café depuis 1882, dans sa plus pure expression

ESPRESSO ESPRESSO	2.90 €
DOPPIO DOPPIO	4.50 €
ESPRESSO MACCHIATO ESPRESSO MACCHIATO	3.50 €
CAFFÈ LATTE CAFFÈ LATTE	4.50 €
CAPPUCCINO CAPPUCCINO	4.50 €
CAFÉ EN MUG HAFERL KAFFEE	4.20 €
CHOCOLAT CHAUD HEISSE SCHOKOLADE	5.50 €

TWG TEA

Le plaisir exclusif du thé du monde entier

EARL GREY	4.90 €
SENCHA	4.90 €
CAMOMILLE	4.90 €
MOROCCAN MINT	4.90 €
VANILLA BOURBON	4.90 €
WATERFRUIT GREEN	4.90 €
ROYAL DARJEELING	4.90 €

SOUVENIRS HAXNBAUER

ÉPINGLETTE HAXNBAUER HAXNBAUER PIN	8.50 €
CASQUETTE HAXNBAUER HAXNBAUER CAP	20.00 €

Tous les prix s'entendent en euros et comprennent la TVA à 7 %.



ASSIETTE HAXNBAUER (PIÈCE) HAXNBAUER TELLER (STÜCK)	30.00 €
Gobelets Willi Hacker Pschorr (6 pièces) Hacker Pschorr Willi Becher (6 Stück)	30.00 €
CHOPE DE BIÈRE EN VERRE HACKER PSCHORR (PIÈCE) Hacker Pschorr Maßkrug (Stück)	15.00 €
CHOPE DE BIÈRE EN CÉRAMIQUE HACKER-PSCHORR (PIÈCE) Hacker-Pschorr Steinkrug (Stück)	15.00 €

HAXNBAUER SNACKMENU

DIRTY FRIES avec raifort, sauce XO, ail et oignons frits DIRTY FRIES mit Meerrettich, XO-Sauce, Knoblauch und Röstzwiebeln	8.00
CUBES D'EMMENTAL avec bretzel EMMENTALER WÜRFEL mit Brezn	8.00
DIRTY FRIES AVEC MORCEAUX DE JARRET avec raifort, sauce XO, ail et oignons frits DIRTY FRIES MIT HAXNFETZEN mit Meerrettich, XO-Sauce, Knoblauch und Röstzwiebeln	14.00
PLATEAU DE COLLATION HAXNBAUER p.P. avec saucisses au poivre, fromage Obatzter, emmental, radis, cornichons, œuf, lard, jambon, pain beurré à la ciboulette et bretzels HAXNBAUER BROTZEITBRETT p.P. mit Pfefferbeißer, Obatzter, Emmentaler, Bierradi, Gurkerl, Brotzeit-Ei, Speck, Schinken, Schnittlauchbrot und Brezn	16.90

HAXNBAUER VENTE AMBULANTE

À EMPORTER OU À CONSOMMER DANS NOTRE SALETTL

PETIT PAIN DE TERRINE DE JARRET RÔTI avec moutarde douce HAXN-LEBERKASSEMEL mit süßem Senf	4.50
ORIGINAL PETIT PAIN DE JARRET OU CROÛTE avec choucroute, salade et sauce XO Haxnbauer ORIGINAL HAXNSEMMEL MIT KRUSTE	6.00

Tous les prix s'entendent en euros et comprennent la TVA à 7 %.



mit Kraut, Salat und der Haxnbauer XO-Sauce

HAXNBAUER PETIT PAIN DE MORCEAUX DE JARRET

8,50

avec des morceaux de jarret, de la choucroute, des carottes, du raifort, des oignons grillés, de la salade et la sauce XO Haxnbauer

HAXNBAUER HAXNFETZENSEMMEL

mit Haxnfetzen, Kraut, Karotte, Kren,
Röstzwiebel, Salat und der Haxnbauer XO-Sauce