



HOFBRÄU  
AM DOM  
— ERFURT —

# *Speisekarte*



*An Guadn!*





HOFBRÄU  
AM DOM  
— ERFURT —

## *Herzlich Willkommen*

im „Hofbräu am Dom“, das in den Räumlichkeiten des historischen  
„Gasthaus zur Hohen Lilie“ im April 2017 eröffnet hat.

Als eines der ältesten Gasthäuser Europas hat das Haus eine jahrhundertelange  
Geschichte vorzuweisen und ist ein fester Bestandteil des Erfurter Stadtbildes.

Nun lebt bayerische Tradition und Münchner Bierkultur im geschichtsträchtigen Haus  
auf. „Hofbräu am Dom“ verwöhnt Sie mit traditionellen bayerischen Schmankerln  
und frischen Bieren von Hofbräu München.

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen und Ihnen Thüringer  
Gastfreundschaft, verbunden mit Münchner Wirtshauskultur zu vermitteln.





## *Ausm Suppentopf (Suppen)*

---

**Leberknödel-Suppe** <sup>(9, I)</sup> **5,80 €**

Dampfige Rindsuppe mit einem Leberknödel und viel frischem Schnittlauch

**Pfannkuchen-Suppe** <sup>(A, C, I)</sup> **4,90 €**

Kräftige Rindsbouillon mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch



## *Gaumendratzerl und Brotzeiten (Vorspeisen)*

---

**Frische Brezn** <sup>(A)</sup> **1,90 €**

**Frisch anbatzter Obatzda** <sup>(5,8)</sup> **7,40 €**

vom Rahm-Camembert, mit Zwiebelringerl, Radieserl, frischem Schnittlauch und einer ofenfrischen Brezn oder Bauernbrot

**Münchner Wurstsalat** <sup>(1, 5, 6, 7, 8)</sup> **7,90 €**

von der Regensburger, sauer angemacht mit Essiggurkerl, Zwiebelringerl, aufgetischt mit Butter und Bauernbrot

**Schweizer Wurstsalat** <sup>(1, 5, 6, 7, 8)</sup> **8,90 €**

von der Regensburger, sauer angemacht mit Essiggurkerl, Zwiebelringerl und würzigem Bergkäse, aufgetischt mit Butter und Bauernbrot

**Frisches Rindertatar** <sup>(6, C, A, D)</sup> **13,90 €**

mit einer Würzsoße bestehend aus Tomatenmark, Sardellenpaste, Worcestersoße, angemacht mit Zwiebeln, Kapernapfel und Eigelb, dazu Butter und Bauernbrot

**Frischer Hackepeter** <sup>(6, C, A)</sup> **7,70 €**

mit einem Eigelb, Essiggurkerl und Zwiebelringerl

**Schweinsbratenbrot** <sup>(6, 7, 12, A, J)</sup> **8,90 €**

Frisches Bauernbrot mit kaltem Schweinsbraten, Senf, Meerrettich und Essiggurkerl

**So a Kaas** <sup>(1, 5, 6, 9, E, F, G, H)</sup> **13,50 €**

Käsebrettl mit verschiedenen Käsespezialitäten, Obatzdn, dazu frisches Bauernbrot

**Brotzeitbrettl** <sup>(1, 3, 4, 5, 6, 8, A1, A2, J)</sup> **13,00 €**

mit feinem Schwarzgeräucherten, kaltem Schweinsbraten, Schmalz und Radi, dazu frisches Bauernbrot



## **A Salatblattl** (Salate)

---

**Landhaus Salat** <sup>(5, 6)</sup> **4,80 €**

Zwei Handvoll kunterbunt gemischter Blattsalat  
mit frisch gehobelter Rohkost

**Bauernsalat** <sup>(5, 6, 7, K, I)</sup> **13,50 €**

Frischer Marktsalat mit rosa gebratenen Kalbs- und Rinderstreifen

**Frischer Marktsalat** <sup>(A, C)</sup> **11,90 €**

mit panierten, gebackenen Champignonköpfen

**Dirndl Salat** <sup>(A, G)</sup> **12,50 €**

Marktsalat mit Hähnchenstreifen in knuspriger Panade  
und leichtem Joghurtdressing



## **Einfach was guads** (für den kleinen Hunger)

---

**Münchner Weißwurst** <sup>(5, 6, 8, 12, A, J)</sup> **6,90 €**

Zwei Stück mit einer ofenfrischen Brezn und süßem Senf

**Altbayerisches Knödelgröstl** <sup>(1, 4, A, C, I)</sup> **10,50 € / klein 9,40 €**

goldbraun angeröstet mit Schweinsbratenwürfeln, Haxnfleisch  
und Ei, dazu unser würziges Bratensafterl

**Kässpätzl** <sup>(vegetarisch) (A, G)</sup> **12,50 € / klein 9,50 €**

frisch aus der Pfanne mit würzigem Bergkäse, frisch  
gemahlenem Pfeffer und reschen Röstzwiebeln

**Wald- und Wiesenschwammerlragout** <sup>(vegetarisch), (A, G, I)</sup> **9,90 €**

rahmig mit frischen Gartenkräutern abgeschmeckt  
und mit handgedrehtem Breznknödel aufgetischt

**Pfannengemüse mit Wildreis** <sup>(vegan)</sup> **8,50 €**



## **Was Gscheids** (für den großen Hunger)

---

**Zwei hausgemachte Bratwürstl** <sup>(4)</sup> **9,90 € / klein 7,50 €**

zwei Schweinsbratwürste, mit Kartoffelkloß und würzigem Sauerkraut

**Münchner Leberkas** <sup>(4, A, I)</sup> **8,90 €**

aus Tradition mit süßem Senf, Spiegelei und frisch angemachtem Kartoffel-Gurkensalat

**Münchner Schweinsbraten** <sup>(4, A, I)</sup> **12,50 € / klein 10,50 €**

traditionell aus der Schulter geschnitten mit Dunkelbiersafterl,  
Kartoffelkloß und Sauerkraut



**Krustige Schweinshaxn** <sup>(4, A, I)</sup> **13,90 €**

deftigem Fasssauerkraut mit Dunkelbiersaferl und Kartoffelkloß

**Bayerischer Entenbraten** <sup>(A, I)</sup> **14,90 €**

aus dem Rohr mit Sosslerl, Blaukraut und Kartoffelkloß

**Braumeistersteak** <sup>(4)</sup> **14,50 €**

vom Schwein mit geschmorten Zwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln

**Halbes Grillhendl** <sup>(A, G)</sup> **12,50 €**

mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

**Kälbernes Wiener Schnitzel** <sup>(5, 6, A, C)</sup> **19,50 €**

mit Fassbutter ausgebacken, serviert mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

**Rinderroulade** <sup>(4, A, I)</sup> **15,50 €**

zart geschmort, aufgetischt mit Sosslerl, Blaukraut und Kartoffelkloß

**Saftig gesimmertes Braumeistergulasch** <sup>(A, I)</sup> **15,90 €**

vom Almoachsen, in dunklem Bier geschmort und mit kugeligem Breznknödel serviert und einem kleinen Salatteller

**Hofbräu Burger** <sup>(4, 6, 12, A)</sup> **12,90 €**

aus 100 % Rindfleisch, mit würzigem Bergkäse und saftigem Schinken, dazu Pommes Frites

**Bayerischer Burger** <sup>(4, 6, 7, 8, A, J)</sup> **9,50 €**

mit Leberkas, süßem Senf, Weißkraut, Essiggurke und frischem Meerrettich, zwischen einem herzhaften Laugenbrötchen, dazu Pommes Frites oder Kartoffel-Gurkensalat

## Zusätzliche Beilagen

---

**Sauerkraut** <sup>(4)</sup>, Portion **3,00 €**

**Blaukraut**, Portion **3,00 €**

**Kartoffel-Gurkensalat** <sup>(5,6)</sup> Portion **3,00 €**

**Krautsalat mit Speck** <sup>(4)</sup>, Portion **3,00 €**

**Brezknödel**, 1 Stück **1,50 €**

**Kartoffelkloß**, 1 Stück **1,50 €**

**Salzkartoffel** Portion **2,00 €**

**Pommes Frites**, Portion **3,00 €**

**Brotkorb** <sup>(A)</sup> **3,90 €**

mit einer Scheibe Bauernbrot, einer Scheibe Landbrot und einer Brezn

**Beilagenänderung, pro Beilage** **0,50 €**

**Verpackung für die Mitnahme von Speisen** **0,30 €**

## *Für Madels und Buben (Kinderkarte)*

---

<b>Kinderschnitzel vom Kalb</b> <sup>(5, 6, A, C)</sup> mit Pommes Frites und Salat	<b>8,50 €</b>
<b>Kartoffelkloß mit Soße</b> <sup>(A, I)</sup>	<b>3,50 €</b>
<b>Kartoffelkloß mit Soße und Rotkraut</b> <sup>(A, I)</sup>	<b>4,50 €</b>
<b>Fischstäbchen</b> <sup>(5, 6, A, C)</sup> mit Pommes Frites und Salat	<b>6,80 €</b>

## *Schmankerl am Wochenende (Samstag)*

---

<b>Weißwurstfrühstück (von 10.00 – 12.00 Uhr)</b> Zwei Stück Weißwurst mit Brezn und süßem Senf, dazu ein frisches 0,5l Weißbier	<b>8,90 €</b>
---	---------------



## *Was Siass (Nachspeisen)*

---

<b>Bayerische Creme</b> <sup>(A)</sup> mit Fruchtspiegel garniert	<b>3,80 €</b>
<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>(A, G, L, C)</sup> nach bayerischer Originalrezeptur, mit Apfelmus oder Zwetschgenröster	<b>8,50 €</b>
<b>Apfelstrudel</b> <sup>(A, G, C)</sup> mit Puderzucker bestäubt und Vanillesosserl serviert	<b>5,50 €</b>

## *Zusatzstoffe und Allergene*

---

**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff, (2) chininhaltig, (3) gewachst, (4) Nitritpökelsalz, (5) mit Stabilisatoren, (6) mit Konservierungsstoffen, (7) mit Süßungsmitteln, (8) mit Antioxidantien, (9) mit Geschmacksverstärkern, (10) geschwefelt, (11) geschwärzt, (12) mit Phosphat

**Allergene:** (A) Gluten, (A1) Weizen, (A2) Roggen, (A3) Gerste, (A4) Hafer, (A5) Dinkel, (A6) Kamut, (A7) Hopfen, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch/Milchzucker, (H) Schalenfrüchte, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesam, (L) Sulfite/Schwefeldioxid, (M) Lupine, (N) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr, bei Unsicherheiten oder Fragen bezüglich Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



# Unsere Hofbräu-Biere

---

## Hofbräu Original

### *Münchmer Hell*

Elegant, feinwürzig – ein Bier mit Charakter! Das leuchtend glänzende und goldgelbe Hofbräu Original mit einem Alkoholgehalt von 5,1 % Vol. hat eine schneeweiße Schaumkrone und ein feinwürziges Bukett. Sein Geschmack ist leicht malzig, vollmundig, ausgereift und mit einem subtil herben Ausklang.

## Hofbräu Dunkel

### *Münchner Dunkel*

Malzblumig, hopfig – der Urtyp des Bayerischen Bieres! Das dunkelbraune Hofbräu Dunkel mit einem Alkoholgehalt von 5,5 % Vol. hat einen cremefarbenen Schaum und ein malzblumiges Bukett mit Karamellnoten. Sein Geschmack ist röstmalzig, hopfig und mit einer dezenten Malzsüße im Ausklang. Ein Bier mit Münchner Tradition!

## Hofbräu Alkoholfrei

### *Alkoholfreies Bier*

Hell, bayrisch mild und feinwürzig – ganz ohne Alkohol! Das leichte und frische Hofbräu Alkoholfrei ist bei 0,3 % Alkohol und mit nur 66 kJ bzw. 16 kcal pro 100 ml und vollem Biergeschmack ein zeitgemäßer Durstlöscher für genussorientierte Bierliebhaber. Durch seine hellgelb leuchtende Farbe und seine reinweiße Schaumkrone wird das schlanke und spritzige Bukett noch unterstrichen. Voller Biergeschmack ohne Alkohol!

## Hofbräu Schwarze Weisse

### *Hefeweissbier dunkel*

Feinhefig, samtig – die sanfte Form der Erfrischung! Wer beim Weißbier den sanften aromatischen Geschmack bevorzugt, der wird mit der obergärigen „Hofbräu Schwarze Weisse“ die richtige Wahl treffen. Das dunkle Weißbier mit einem Alkoholgehalt von 5,1 % Vol. hat einen cremefarbenen Schaum und ein harmonisch malzduftiges Bukett. Sein Geschmack ist karamellartig, aromatisch, sanft erfrischend und mit einem samtig-weichen Ausklang.

## Hofbräu Kristall Weisse

### *Kristallklares Weizenbier*

Prickelnd, belebend – die kristallklare Erfrischung! Die belebende, perlende Hofbräu Kristall Weisse mit strohgelber Farbe und reinweißer Schaumkrone, ist die gefilterte Alternative - ein kristallklares Weizenbier mit vollem, typischen Weißbiergeschmack. Bei einem Alkoholgehalt von 5,4 % besticht das zitrusfruchtige Bukett. In Erinnerung bleibt ein fruchtig und mild-herber Ausklang.

## Hofbräu Weisse Leicht

### *Weizenschankbier*

Mild-spritzige Erfrischung – mit typischem Weißbiergeschmack! Die spritzig, schlanke Hofbräu Weisse leicht ist mit nur 3,2 % Alkohol das ideale Bier für leichten Genuss bei vollem, typischen Weißbiergeschmack. Das goldgelbe Bier mit weißer Schaumkrone ist ein Tribut an den Fitness- und Wellness-Trend!

## Hofbräu Münchner Weisse

### *Hefeweissbier*

Feinhefig, spritzig – die Erfrischung pur! Die obergärige „Münchner Weisse“ ist der Geheimtipp für alle Weißbiergenießer, die prickelnde Erfrischung schätzen. Hell bernsteinfarben mit einer cremigen Schaumkrone und einem harmonisch fruchtigen Bukett entfaltet sich „Münchner Weisse“ mit einem Alkoholgehalt von 5,1 % Vol. im Glas. Ihr Geschmack ist feinhefig, spritzig, aromatisch und mit einem mild-süßlichem Ausklang. Ein erfrischendes Vergnügen!

## Hofbräu Weisse Alkoholfrei

### *Alkoholfreies Hefeweissbier*

Voller Biergeschmack – ohne Alkohol! Hofbräu Weisse Alkoholfrei ist die ideale Erfrischung für aktive Menschen. Durch ein spezielles Verfahren wird dem Hefeweißbier nachträglich sehr schonend der Alkohol entzogen, so dass die weißbiertypischen Eigenschaften und der spritzige, unverwechselbare Geschmack erhalten bleiben. Hofbräu Weisse Alkoholfrei ist mit nur 67 kJ bzw. 16 kcal pro 100 ml und vielen wertvollen Inhaltsstoffen ein zeitgemäßer Durstlöscher für genussorientierte Bierliebhaber. Erfrischend, spritzig und mit viel Geschmack!

*Prost!*





# Saisonspezialitäten

Je nach Jahreszeit sind unsere Spezialbiere für einen begrenzten Zeitraum erhältlich

## Hofbräu Maibock

### Münchner Bockbier

Malzaromatisch, vollmundig – ein exklusives Starkbier!

Der untergärige Hofbräu Maibock mit einem Alkoholgehalt von 7,2% Vol. ist bernsteinfarben mit einem cremigem, rohweißem Schaum und einem barockem, leicht estrigem Malzaroma im Bukett. Sein Geschmack ist sehr vollmundig, malzaromatisch und mit einem samtig-weichem und hopfigem Ausklang. Ein Höhepunkt des Bierjahres!

## Hofbräu Sommerzwickl

### Münchner Hell naturtrüb

Feinwürzig, frisch – die Original Münchner Biergartenspezialität! Im Glas entfaltet sich „Hofbräu Sommerzwickl naturtrüb“ opal-schimmernd und märzenfarben mit einer feinporigen Schaumkrone. Das Bukett des untergärigen Bierklassikers mit rund 5,1% Vol. ist feinwürzig und frucht aromatisch. Sein Geschmack entfaltet sich frisch, spritzig und mit einem subtilherben Ausklang. Die Alternative zum Weißbier!

## Hofbräu Oktoberfestbier

### Münchner Oktoberfestbier

Vollmundig, feinherb – so einzigartig wie das Oktoberfest!

Das untergärige Hofbräu Oktoberfestbier mit einem Alkoholgehalt von 6,3% Vol. präsentiert sich festlich in einem fein glänzenden, kräftigen Goldton und mit einer üppigen Schaumkrone. Sein Bukett ist malzblumig und mit einem feinen Hopfenaroma. Hofbräu Oktoberfestbier überzeugt mit einem geschmeidig-sanften, vollmundigen, süffigen Geschmack und einem leicht hopfen-blumigen Ausklang.

## Hofbräu Winterzwickl

### Münchner Dunkel unfiltriert

Hofbräu Winterzwickl – das Bier speziell gebraut für die kalte Jahreszeit. Das dunkelbraune, deutlich opale Hofbräu Winterzwickl hat einen Alkoholgehalt von 5,5% Vol., ist harmonisch kräftig, mit leichten Anklängen von Karamell und Schokolade und einer dezenten Malznote.



## A gscheide Mass (Bier)

0,5L

1,0L

**Hofbräu Original**

4,20 €

8,20 €

**Hofbräu Dunkel**

4,20 €

8,20 €

**Hofbräu Münchner Weisse**

4,20 €

8,20 €

**Radler**

4,20 €

8,20 €

**Dunkles Radler**

4,20 €

8,20 €

**Rußn**

4,20 €

8,20 €

## A Flascherl (Bier aus der Flasche)

0,5L

**Hofbräu Alkoholfrei**

4,00 €

**Hofbräu Weisse Alkoholfrei**

4,00 €

**Hofbräu Schwarze Weisse**

4,00 €

**Hofbräu Weisse Leicht**

4,00 €

**Hofbräu Kristall Weisse**

4,00 €

**Erleben Sie, wie unsere Biere gebraut und abgefüllt werden!**

Infos zur Brauereiführung unter [www.hofbraeu-muenchen.de](http://www.hofbraeu-muenchen.de).



## Was für'n Duaschd (Alkoholfreies)

	0,33L	0,5L	0,75L
<i>Coca Cola</i> <sup>(1, 3, 11)</sup>	2,90 €	–	–
<i>Coca Cola Light</i> <sup>(1)</sup>	2,90 €	–	–
<i>Mezzo Mix</i> <sup>(1, 3, 11)</sup>	2,90 €	–	–
<i>Orangenlimonade</i> <sup>(1, 3)</sup>	2,90 €	–	–
	0,2L	0,5L	0,75L
<i>Zitronenlimonade</i> <sup>(3)</sup>	1,90 €	3,90 €	–
<i>Tafelwasser, still</i>	1,70 €	3,00 €	–
<i>Tafelwasser, sprudel</i>	1,70 €	3,00 €	–
<i>Schweppes Tonic Water</i> <sup>(1, 3)</sup>	2,50 €	–	–
<i>Schweppes Ginger Ale</i> <sup>(1, 3)</sup>	2,50 €	–	–
<i>Gerolsteiner Mineralwasser, still</i>	–	–	5,00 €
<i>Gerolsteiner Mineralwasser, sprudel</i>	–	–	5,00 €
	0,2L	0,4L	0,75L
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	2,10 €	3,80 €	–
<i>Orangensaft</i> <sup>(2)</sup>	2,10 €	3,80 €	–
<i>Kirschnektar</i>	2,10 €	3,80 €	–
<i>Bananennektar</i>	2,10 €	3,80 €	–
<i>Kirsch-Bananennektar</i>	2,10 €	3,80 €	–
<i>Schorlen</i> <sup>(Apfel, Orange (2), Kirsch, Banane)</sup>	2,10 €	3,80 €	–



## A guada Tropfn (Weissweine & Rotweine)

	0,2L	1,0L
<i>Pinot Grigio Fasswein</i> trocken, Italien	3,90 €	–
<i>Kloster Pforta Silvaner</i> trocken, Saale Unstrut (L)	6,20 €	28,00 €
<i>Dr. Hage „Muschelkalk“</i> trocken, Saale Unstrut (L)	5,50 €	24,80 €
<i>Adelseck Riesling</i> trocken, Nahe (L)	4,80 €	21,50 €
<i>Kloster Pforta Kerner</i> halbtrocken, Saale Unstrut (L)	6,00 €	28,00 €
<i>Adelseck Bacchus</i> lieblich, Nahe (L)	4,50 €	20,00 €
<i>Freyburger Rosé</i> halbtrocken, Saale Unstrut (L)	5,50 €	25,00 €
<i>Merlot Fasswein</i> trocken, Italien	3,90 €	–
<i>Thürkind Portugieser</i> trocken, Saale Unstrut (L)	5,50 €	25,00 €
<i>Freyburger Dornfelder</i> trocken, Saale Unstrut (L)	5,60 €	25,00 €
<i>Shiraz/Merlot</i> trocken, Stellenbosch (L)	4,00 €	18,00 €
<i>Diedert Spätburgunder</i> halbtrocken, Rheinessen (L)	4,20 €	18,50 €



## Was Prickelnds (Sekt & Mischgetränke)

	0,2L	0,75L
<i>Geldermann Grand Carte Blanche</i>	6,80 €	–
<i>Geldermann Carte Rosé</i>	–	26,00 €
<i>Geldermann Carte Blanche</i>	–	26,00 €
<i>Scavi &amp; Ray Frizzante</i>	–	26,00 €
<i>Scavi &amp; Ray Sprizzione<sup>(L)</sup>/Aperol Spritz<sup>(L)</sup></i>	6,00 €	–



## A Schnapslerl (Spirituosen/Brände von Prinz)

	2CL	4CL
<i>Obstler im Holzfass gelagert</i>	2,50 €	–
<i>Obstbrände: Williams-Birne, Marille, Haselnuss</i>	3,00 €	–
<i>Neudietendorfer Aromatique</i>	2,50 €	–
<i>Enzian</i>	3,00 €	–
<i>Enzian im Orig. Hofbräuglas (Glas zum Mitnehmen)</i>	–	7,50 €
<i>Eckes Edelkirsch</i>	2,50 €	–
<i>Zirberla Likör</i>	3,00 €	–
<i>Wodka Three Sixty</i>	2,50 €	–
<i>Wodka Orange/Kirsch</i>	–	6,50 €
<i>Gin Tonic mit Bombay Sapphire London Dry Gin</i>	–	6,50 €



## Wos Warms (Heissgetränke)

<i>Kaffee Creme<sup>(11)</sup></i>	2,80 €
<i>Espresso<sup>(11)</sup></i>	2,00 €
<i>Doppelter Espresso<sup>(11)</sup></i>	3,00 €
<i>Cappuccino<sup>(11)</sup></i>	3,00 €
<i>Latte Macchiato<sup>(11)</sup></i>	3,70 €
<i>Heiße Schokolade</i>	3,50 €
<i>Pott Bio Tee</i>	3,50 €

(Schwarzer Tee, Pfefferminztee, Grüner Tee, Kräutertee, Früchtetee)

## Für die kalte Jahreszeit

	0,2L
<i>Glühwein, rot</i>	3,50 €
<i>Glühwein, weiß</i>	3,50 €

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmitteln, (11) koffeinhaltig,  
(L) enthält Sulfite/Schwefeldioxid



**HOFBRÄU  
AM DOM**  
— ERFURT —

Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr. 11:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Sa. 10:00 Uhr bis 23:00 Uhr

So. 11:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Samstags ab 10:00 Uhr Weißwurstfrühstück

Hofbräu am Dom · Inh. Jens Hoffmann

Domplatz 31 · 99084 Erfurt

Telefon: +49 361 644 311 55 · E-Mail: [info@hofbraeu-am-dom.de](mailto:info@hofbraeu-am-dom.de)

[www.hofbraeu-am-dom.de](http://www.hofbraeu-am-dom.de)