

Täglich von 10:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Bayrische Schmankerl

"Münchner Weißwurst" mit Hausmacher-Senf (bis 12:00h) ^{3,4} Stück € 2,40

"Obazda" mit roten Zwiebeln und Bauernbrot ⁸ € 7,50

„Bräustüberl's Brotzeitbrettl“ ^{2, 3, 4, 8}

Edel-Trockenwurst, Sülze, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, frischer Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Tiroler Speck-Frischkäse, Obazda, Bauernbrot € 12,90

Täglich von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Suppen, Salate & vegetarische Gerichte

Kräftige Rinderkraftbrühe ^{4, 8}

mit Kräuterpfannkuchen-Streifen und Gemüsewürfel € 3,90

Süßkartoffelsüppchen

mit Ingwer, Kokosmilch und Kresse im Weckglas serviert € 4,50

Bunter gemischter Salatteller, ^{1, 5, 8}

kl. Portion € 3,80

wahlweise mit Balsamico- oder Joghurt-Kräuter-Dressing gr. Portion € 7,20

Feldsalatbouquet mit Walnussdressing

dazu gebratener Ziegenkäse auf geröstetem Baguette mit Speckwürfeln, Nüssen € 12,90

Veg.: Ohne Speck € 12,00

Käsespätzle mit Frühlingszwiebeln ^{4, 8}

und dreierlei Allgäuer Käsesorten € 8,90

Rahmschwammerl mit Steinpilzen, ^{4, 8}

frischen Kräutern und hausgemachten Semmelknödeln € 9,90

Topfen-Kaspresspflanzerl ⁴

paniert, auf winterlichen Blattsalaten, dazu Kürbis- und Erdbeer-Balsamico-Chutney € 10,50

Fisch

Bräustüberl's Fischeintopf

Leicht tomatierte Fischsuppe von einheimischen Fischen und Flusskrebse mit frischem Gemüse, dazu Knoblauchbaguette und Safrandipp; kleine Portion € 10,80 / große Portion € 16,80

Loup de Mer

kross gebraten an Safran-Weißwein-Soßenspiegel, Steinpilzrisotto und Broccoliröschen € 16,90

Hauptspeisen

Ofenfrischer bayerischer Schweinsbraten

mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat € 10,90

½ gegrillte Schweinshaxe in Dunkelbiersauce^{2, 3, 4}

mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 12,90

Hausgemachte Fleischpfanzerl

auf rahmigem Speckwirsing, mit Bratenjus und Kartoffelpüree € 10,50

Zitronen-Rindsgulasch dazu Wintergemüse und kleine Rösti^{4, 8} € 13,90

Tafelspitz vom bayerischen Weiderind^{3, 4, 8}

mit Meerrettichcrème, Wirsing und Salzkartoffeln € 14,90

Ochsenbäckchen

an Portweinsauce, dazu Wintergemüse und Kartoffel-Püree € 15,90

"Braumeister-Pfandl",^{2, 3, 4, 8}

3 Medaillons vom Rind und Schwein, Edelpilze in Rahm, mit Sauce Béarnaise überbacken, dazu Bohnenbündchen, gebackener Speck und Spätzle € 16,70

Marinierte Entenbrust, knusprig gebraten,

auf Grandmanier-Orangensauce, dazu Broccoliröschen und kleine Rösti € 17,90

Wiener Schnitzel vom Kalb^{4, 8}

gebraten in Weihenstephaner Fassbutter, dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites € 18,50

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende^{4, 8}

mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes frites und ein kleiner Salatteller € 19,80

Bayrisches Winterturf

Ochsenlendenmedaillon und Garnelenspieß, Wintergemüse, Kartoffelgratin, dazu Soßenduet mit Sauce Béarnaise-/Pfeffer demi-glace € 22,50

Süßspeisen

"Chefs Dessert-Potpourri",⁸

Dreierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses, lassen Sie sich überraschen! € 8,70

Hausgemachter Zwetschgenstrudel mit Zimteis € 7,80

Gemischtes Eis^{4, 8} € 6,60 // mit Sahne⁸ € 6,90

Saisonale Kuchen pro Stück⁸ € 3,90 // **Torten pro Stück**⁸ € 4,90

Frischer, hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Apfelkompott⁸ (von 15:00h bis 18:00h) € 8,50

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxide, 6. Nitritpökelsalz, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffein, 10. Süßstoff