

Täglich von 10:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Bayrische Schmankerl

"Münchner Weißwurst" mit Hausmacher-Senf *(bis 12:00h)*^{3,4} Stück € 2,50

"Obazda" mit roten Zwiebeln und Bauernbrot⁸ € 8,20

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger^{2,3,4}

mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot € 8,70

„Bräustüberls Brotzeitbrettl“^{2,3,4,5,8}

Edel-Trockenwurst, Sülze, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, frischer Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Griebenschmalz, Obazda, Bauernbrot € 13,90

Täglich von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Suppen, Salate & vegetarische Gerichte

Kräftige Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsenürfeln^{4,8} € 4,20

Cremiges Selleriesüppchen^{2,3,4,6,8}

mit Speck-Trüffelschaum und frischer Kresse € 4,50

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

kl. Portion € 3,90

wahlweise mit Balsamico- oder Joghurt-Kräuter-Dressing gr. Portion € 8,50

Winterliche Blattsalate mit Caesars-Dressing^{4,8}

dazu gebratene Egerlinge, Putenbruststreifen, Kirschtomaten und Sonnenblumenkerne € 12,90

Vegetarisch: Ohne Pute € 10,50

Käsespätzle mit Frühlingszwiebeln^{4,8}

und dreierlei Allgäuer Käsesorten € 9,90

Rahmschwammerl mit Steinpilzen,^{4,8}

frischen Kräutern und hausgemachten Semmelknödeln € 10,90

Risotto-Nest, mit Spinat gefüllt *(vegan)*

dazu Süßkartoffel-Gemüsecurry, zubereitet mit Kokosmilch und Ingwer € 9,90

Fisch

Bräustüberls Fischeintopf

Leicht tomatierte Fischsuppe von einheimischen Fischen und Flusskrebse mit frischem Gemüse, dazu Knoblauchbagnette und Safrandipp; kleine Portion € 10,80 / große Portion € 17,50

Gedünstetes Rotbarschfilet auf Blattspinat⁸

dazu Krebsauce, mit Cognac verfeinert, und Salzkartoffeln € 13,80

Aufpreis für Beilagenänderung, jeweils € 1,00

DIE ALLERGIEAUFLISTUNG IST BEIM RESTAURANTLEITER ERHÄLTlich.

Hauptspeisen

Ofenfrischer bayerischer Schweinsbraten ^{2, 3, 4, 6}
mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat € 12,90

½ gegrillte Schweinshaxe in Dunkelbiersauce ^{2, 3, 4}
mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 14,50

Würstl-Trilogie vom Rost mit dreierlei Senfsorten ^{2, 3, 4, 6, 7, 8}
Nürnberger Würstl, Bier- und Schnapswürstl auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree € 11,90

Zartes Hirschgulasch mit Preiselbeeren ^{2, 3, 4, 6, 8}
Speck-Rosenkohl und gebratenen Serviettenknödeln € 16,50

Tafelspitz vom bayerischen Weiderind ^{3, 4, 8}
mit Apfel-Meerrettich-Senfsauce, Wirsing und Salzkartoffeln € 15,90

Ochsenbäckchen ^{4, 8}
an Portweinsauce, dazu Schwarzwurzeln und Kartoffelpüree € 16,90

"Braumeister-Pfanderl" ^{2, 3, 4, 6, 8}
3 Medaillons vom Rind und Schwein, Edelpilze in Rahm, mit Sauce Béarnaise überbacken,
dazu Bohnenbündchen, gebackener Speck und Spätzle € 17,20

Marinierte Entenbrust, knusprig gebraten, ⁸
auf Ingwer-Orangensauce, dazu Broccoli und kleine Rösti € 17,90

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{4, 8}
gebraten in Weihenstephaner Fassbutter, dazu Kartoffelsalat oder Pommes Frites € 19,50

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende ^{4, 8}
mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinem Salatteller € 20,50

Süßspeisen

"Chefs Dessert-Potpourri", ⁸
Dreierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses, lassen Sie sich überraschen! € 8,90

Hausgemachter Zwetschgenstrudel auf Vanilleeis mit Zimteis € 7,90

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

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

Frischer, hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Apfelkompott ⁸ (von 15:00h bis 18:00h) € 8,90

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxyde,
6 Natriumpöckelsalz, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 Koffein, 10 Süßstoff

Aufpreis für Beilagenänderung, jeweils € 1,00

DIE ALLERGIEAUFLISTUNG IST BEIM RESTAURANTLEITER ERHÄLTLICH.