

SUPPEN

<i>Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsewürfeln</i>	3,90 €
<i>Kürbissuppe mit Kokosmilch und steirischem Espuma</i>	4,50 €

VEGETARISCHES

<i>Käsespätzle mit Lauchzwiebeln und dreierlei Bergkäsesorten</i>	8,90 €
<i>Rahmschwammerl mit Steinpilzen und hausgemachten Semmelknödeln</i>	9,90 €

BAYRISCHE SCHMANKERL

<i>Hausgemachte Fleischpflanzerl auf rahmigem Speckwirsing, mit Bratenjus und Kartoffelpüree</i>	8,90 €
<i>"Würstl-Trilogie vom Rost", Nürnberger Würstl, Bier- und Schnapswürstl auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und dreierlei Senf</i>	10,90 €
<i>Bräustüberls Brotzeitbrett'l Schnapswürstl, Sülze, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, Obazda, frischer Meerrettich, Gurke, Griebenschmalz, Bauernbrot</i>	12,90 €

WARME SPEISEN

<i>Bayrischer Schweinebraten mit Weihenstephaner Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat</i>	10,90 €
<i>Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelblaukraut und Kartoffelpüree</i>	13,90 €
<i>Tafelspitz vom bayerischen Weiderind mit Meerrettichsahnesauce, Rahmspinat und kleinen Rösti</i>	14,90 €
<i>Zartes Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne, dazu Speck-Rosenkohl und gebratenen Serviettenknödeln</i>	14,90 €
<i>"Braumeister-Pfanderl" Drei Medaillons von Rind und Schwein, Edelpilze in Rahm mit Béarnaise-Sauce überbacken, Bohnenbündchen, gebratener Speck und Spätzle</i>	16,70 €
<i>Gedünstetes Rotbarschfilet auf Blattspinat, dazu Steinpilz-Krebs-Sauce -mit Cognac verfeinert- und Salzkartoffeln</i>	13,30 €
<i>Krautsalat als Beilage</i>	3,00 €
<i>Kleiner Beilagensalat</i>	3,80 €

<u>DESSERT</u>	
<i>Topfen-Zwetschgen-Mousse auf Portwein-Spiegel, dazu Mandelblätteteig-Segel und Kirschsorbet</i>	7,80 €