

**Herbst- und Winterkarte**  
gültig vom 09. Oktober 2018 bis 02. April 2019

**Aperitif und Premium-Schorlen:**

**Marillen-Bitter-Spritz,**  
Mailänder Bitter mit Marillennektar, Prosecco und Soda 0,2 l € 5,90

**Marillennektar, 100% Marillensaft**  
von "Wieser", dem Marillenspezialisten aus der Wachau, Schorle 0,4 l € 4,90

**Apfelsaft** von Streuobstwiesen

**Schattenmorellen-Premiumsaft**

**Birnensaft "Williams Christ"** Saft 0,4 l € 4,90  
vom Traditionsunternehmen "van Nahmen" Schorle 0,4 l € 4,50

Täglich von 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr:

**Frischer, hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott<sup>8</sup> € 8,50**

Täglich von 10:00 Uhr bis 21:30 Uhr

**Bayrische Schmankerl**

**"Aufstrich-Trilogie"<sup>8</sup>**

Obazda, Tiroler Speck-Frischkäse und Kräuterfrischkäse, dazu Bauernbrot € 6,50

**"Münchner Weißwurst"** mit Hausmacher-Senf, Stück<sup>3,4</sup> € 2,40

**"Obazda"** mit roten Zwiebeln und Bauernbrot<sup>8</sup> € 7,50

**Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger<sup>2,3,4</sup>**  
mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot € 8,20

**„Bräustüberls Brotzeitbrett!“<sup>2,3,4,8</sup>**

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

**Salate und leichte Gerichte**

**Bunter gemischter Salatteller,** kleine Portion € 3,80 / große Portion € 7,20<sup>1,5,8</sup>  
beim Dressing haben Sie die Wahl zwischen Joghurt-Kräuter- und Balsamico-Dressing

**Feldsalatbouquet mit Walnuss-Dressing<sup>4,8</sup>**  
dazu gebratener Ziegenkäse auf geröstetem Baguette mit Speckwürfeln und Nüssen € 12,50

**Vegetarisch:** Ohne Speck € 12,00

## Warme bayrische Schmankerl

**2 Weihenstephaner Bierwürstl nach Hausrezept**<sup>2, 3, 4, 7, 8</sup>  
gespickt mit Käse, serviert mit dreierlei Senf und Kartoffelsalat € 8,90

**Hausgemachte Fleischpflanzerl**<sup>4, 8</sup>  
auf rahmigem Wirsing, mit Bratenjus und Kartoffelpüree € 10,50

**Würstl-Trilogie vom Rost mit dreierlei Senfsorten**<sup>2, 3, 4, 7, 8</sup>  
Nürnberger Würstl, Bier- und Schnapswürstl auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree € 10,90

## Suppen

**Kräftige Rinderkraftbrühe**  
mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsewürfeln<sup>4, 8</sup> € 3,90

**Süsskartoffelsüppchen**<sup>4, 8</sup>  
mit Ingwer, Kokosmilch und Kresse im Weckglas serviert € 4,50

**Rindfleisch-Suppentopf**  
mit Grießnockerl, Gemüsewürfel und Fleischeinlage

kleine Portion	€ 5,50
große Portion	€ 7,90

## Vegetarisch

**Käsespätzle mit Lauchzwiebeln**<sup>4, 8</sup>  
und dreierlei Allgäuer Käsesorten € 8,90

**Berner Pfannenrösti**<sup>8</sup>  
mit Blattspinat, Rahm-Steinpilzen und Sauce Bearnaise,  
überbacken mit Bergkäse, im Reindl serviert € 9,90

**Rahmschwammerl mit Steinpilzen**<sup>4, 8</sup>  
frischen Kräutern und hausgemachten Brezenknödeln € 9,90

**Topfen-Kaspress-Pflanzerl**<sup>4, 8</sup>  
paniert, an winterlichen Blattsalaten, dazu Kürbis- und Erbeer-Balsamico-Chutney € 10,50

**Hirse-Bratlinge mit Spinat** (vegan)  
auf Tomatensugo an Salat-Bouquet € 8,90

## Hauptspeisen

### **Ofenfrischer bayrischer Schweinsbraten** <sup>2, 3, 4</sup>

mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce dazu Kartoffelknödel und Krautsalat € 10,90

### **½ gegrillte Schweinshaxe in Dunkelbiersauce** <sup>2, 3, 4</sup>

mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 12,90

### **Kalbsfricandeau**

geschmort in Korbinianbier, Wintergemüse, Kaisersensfsoße und Gratinkartoffeln € 16,50

### **Tafelspitz vom bayerischen Weiderind** <sup>3, 4, 8</sup>

mit Meerrettichcrème, Wirsing und Salzkartoffeln € 14,90

### **Ochsenbäckchen** <sup>4, 8</sup>

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

### **Zitronen-Rindsgulasch** <sup>4, 8</sup>

dazu Wintergemüse und kleine Rösti € 13,90

### **Bergschnitzel vom gereiften Schweinelendchen** <sup>4, 8</sup>

in Brezen-Käse-Panade mit Pommes Frites und kleinem Salat € 14,90

### **"Braumeister-Pfanderl"** <sup>2, 3, 4, 8</sup>

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

### **Marinierte Entenbrust**, knusprig gebraten, <sup>4, 8</sup>

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

### **Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>4, 8</sup>

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

### **Zwiebelrostbraten von der Rinderlende** <sup>4, 8</sup>

mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinem Salatteller € 19,80

### **Unsere Gusto-Stückerl**

#### **Bayrisches Winterturf** <sup>4, 8</sup>

Ochsenlendenmedaillons und Garnelenspieß, Wintergemüse, Kartoffelgratin, dazu Saucenduet mit Sauce Béarnaise-/ Pfeffer Demi-glace € 22,50

## Fisch

### **"Bräustüberls Fischeintopf"**

*Leicht tomatierte Fischsuppe von einheimischen Fischen und Flusskrebse  
mit frischem Gemüse; dazu Knoblauchbaguette und Safrandipp*

*kleine Portion € 10,80 / große Portion € 16,80*

### **Gedünstetes Rotbarschfilet auf Blattspinat<sup>4, 8</sup>**

*dazu Steinpilz-Krebs-Sauce -mit Cognac verfeinert- und Salzkartoffeln € 13,30*

### **Gebratenes Loup de Mer-Filet<sup>4, 8</sup>**

*an Safran-Weißwein-Sauce, dazu Steinpilzrisotto und Broccoliröschen € 16,90*

## Beilagen

*Bauernbrot € 0,60*

*kleine Breze € 1,10*

*Kartoffelknödel / Semmelknödel mit Sauce<sup>8</sup> € 3,00*

*Krautsalat / Sauerkraut<sup>2, 3</sup> € 3,00*

*Kartoffelsalat / Butterspätzle<sup>2</sup> / Pommes Frites € 3,00*

## Süßspeisen

### **"Chefs Dessert-Potpourri"<sup>8</sup>**

*Dreierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses,  
lassen Sie sich überraschen!*

*€ 8,70*

### **Hausgemachter Zwetschgenstrudel<sup>8</sup>**

*auf Vanillespiegel mit Zimteis € 7,90*

### **Baumkuchen-Terrine mit weißer Mokka-Mousse<sup>8, 9</sup>**

*auf Johannisbeerspiegel und Joghurteis € 8,90*

**Gemischtes Eis<sup>4, 8</sup> € 6,60 // mit Sahne<sup>8</sup> € 6,90**

**Saisonale Kuchen<sup>8</sup> pro Stück € 3,90**

**Torten pro Stück<sup>8</sup> € 4,90**

**1 Kugel Eis<sup>8</sup> (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt) € 2,50**

*Täglich von 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr:*

**Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott<sup>8</sup> € 8,50**

*Die Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld.*

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

***DIE ALLERGIEAUFLISTUNG IST BEIM RESTAURANTLEITER ERHÄLTlich.***