

Herbst- und Winterkarte

Aperitif und Premium-Schorlen:

Marillen-Bitter-Spritz,
Mailänder Bitter mit Marillennektar, Prosecco und Soda 0,2 l € 6,50

Marillennektar, 100% Marillensaft
von "Wieser", dem Marillenspezialisten aus der Wachau, Schorle 0,4 l € 5,50

Apfelsaft von Streuobstwiesen

Schattenmorellen-Premiumsaft

Birnensaft "Williams Christ" Saft 0,4 l € 5,50
vom Traditionsunternehmen "van Nahmen" Schorle 0,4 l € 4,90

Täglich von 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr:

Frischer, hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott^{2,3,8} € 8,90

Täglich von 10:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Bayrische Schmankerl

"Aufstrich-Trilogie"^{4,8}

Obazda, Griebenschmalz und Kräuterfrischkäse, dazu Bauernbrot € 6,90

"Münchner Weißwurst" mit Hausmacher-Senf, Stück^{3,4} € 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 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr (Sa. und So. ab 11:30 Uhr)

Salate und leichte Gerichte

Bunter gemischter Salatteller, kleine Portion € 3,90 / große Portion € 8,50^{1,5,8}
beim Dressing haben Sie die Wahl zwischen Joghurt-Kräuter- und Balsamico-Dressing

Winterliche Blattsalate mit Caesars-Dressing^{4,8}
dazu gebratene Egerlinge, Putenbruststreifen, Kirschtomaten und Sonnenblumenkerne € 12,90

Vegetarisch: Ohne Pute € 10,50

Aufpreis für Beilagenänderung, jeweils € 1,00

DIE ALLERGIEAUFLISTUNG IST BEIM RESTAURANTLEITER ERHÄLTlich.

Warme bayrische Schmankerl

2 Weihenstephaner Bierwürstl nach Hausrezept ^{2, 3, 4, 6, 7, 8}
gespickt mit Käse, serviert mit dreierlei Senf und Kartoffelsalat € 9,90

Hausgemachte Fleischpflanzerl ^{4, 8}
auf rahmigem Wirsing, mit Bratenjus und Kartoffelpüree € 10,50

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

Suppen

Kräftige Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsewürfeln ^{4, 8} € 4,20

Cremiges Selleriesüppchen ^{2, 3, 4, 6, 8}
mit Speck-Trüffelschaum und frischer Kresse € 4,50

Rindfleisch-Suppentopf kleine Portion € 5,50
mit Grießnockerln, Gemüse- und Tafelspitzwürfeln große Portion € 7,90

Vegetarisch

Käsespätzle mit Lauchzwiebeln ^{4, 8}
und dreierlei Allgäuer Käsesorten € 9,90

Brezenknödel-Auflauf ⁸
mit Spinat, Gemüse-Bolognese und Käse-Bechamel, überbacken mit Raclette € 10,50

Rahmschwammerl mit Steinpilzen ⁸
frischen Kräutern und hausgemachten Brezenknödeln € 10,90

Topfen-Kaspress-Pflanzerl ⁸
in Panko-Panade, an winterlichen Blattsalaten, dazu Aprikosen-Balsamico-Chutney € 10,50

Risotto-Nest, mit Spinat gefüllt (vegan)
dazu Süßkartoffel-Gemüsecurry, zubereitet mit Kokosmilch und Ingwer € 9,90

Aufpreis für Beilagenänderung, jeweils € 1,00

DIE ALLERGIEAUFLISTUNG IST BEIM RESTAURANTLEITER ERHÄLTlich.

Hauptspeisen

Ofenfrischer bayrischer 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

Hausgemachte Rinderroulade ^{2, 3, 4, 6, 8, 10}
mit Speck und Gewürzgurke, dazu Blaukraut und Kartoffelpüree € 16,50

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

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

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

Bergschnitzel vom gereiften Schweinelendchen ⁸
in Brezen-Käse-Panade mit Pommes Frites und kleinem Salat € 15,90

"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

Unsere Empfehlung

Bräustüberls Alpen-Burger ^{2, 3, 4, 6, 8}
mit hausgemachtem Ochsenlaiberl, Rucola, Parmesan, Tomate, krossem Speck
und Röstzwiebeln; dazu Steakhouse Pommes und zweierlei Dips € 14,60

Aufpreis für Beilagenänderung, jeweils € 1,00

DIE ALLERGIEAUFLISTUNG IST BEIM RESTAURANTLEITER ERHÄLTLICH.

Fisch

"Bräustüberls Fischeintopf"

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

kleine Portion € 10,80 / große Portion € 17,50

Gedünstetes Rotbarschfilet auf Blattspinat ⁸

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

Duett von Zander und Lachs ⁸

an Safran-Weißwein-Sauce, dazu Steinpilzrisotto und Broccoli € 18,90

Beilagen

Bauernbrot € 0,60

kleine Breze € 1,10

Kartoffelknödel / Semmelknödel mit Sauce ⁸ € 3,30

Krautsalat / Sauerkraut ^{2, 3} € 3,30

Kartoffelsalat / Butterspätzle ² / Pommes Frites € 3,30

Süßspeisen

"Chefs Dessert-Potpourri" ⁸

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

€ 8,90

Hausgemachter Zwetschgenstrudel ⁸

auf Vanillespiegel mit Zimteis € 7,90

Nougat-Minz-Mousse ^{8, 9}

auf Kirschragout, dazu Orangenhippe € 7,90

Gemischtes Eis ⁸ € 6,60 / *mit Sahne* ⁸ € 6,90

Saisonale Kuchen ⁸ *pro Stück* € 3,90

Torten *pro Stück* ⁸ € 4,90

1 Kugel Eis ⁸ *(Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt)* € 2,50

Täglich von 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr:

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott ^{2, 3, 8} € 8,90

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

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

Aufpreis für Beilagenänderung, jeweils € 1,00

DIE ALLERGIEAUFLISTUNG IST BEIM RESTAURANTLEITER ERHÄLTLICH.