

Speisen

Aperitif und Premium-Saft-Schorlen:

FRAENZI , Spumante, natur oder mit Rhabarbernektar	0,1 l	4,80 €
Rosenzauber-Spritz (alkoholfrei) Apfel Cider, Rosen, Minze, Waldbeere dazu Tonic	0,25 l	7,90 €
Apfelsaft von Streuobstwiesen, Kirschsafft, Birnensaft vom Traditionsunternehmen "Van Nahmen"	Saft 0,4 l Schorle 0,4 l	6,90 € 5,90 €
Marillennektar, 100% Marillensaft von "Wieser", dem Marillenspezialisten der Wachau	Schorle 0,4 l	5,90 €

Bayerische Schmankerl:

Münchner Weißwurst , Hausmachersenf ⁴	<u>Bierempfehlung</u> Weißbier Stk	3,50 €
Obazda mit roten Zwiebeln und Bauernbrot ⁸	Weißbier	11,60 €
Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger „vom Strohschwein“ mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot / mit Käse ^{2, 3, 4, 6, 10}	Helles	11,60 € / 11,90 €
Bräustüberl's Brotzeitbrettl ^{2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11} Edel-Salami, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, frischer Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Rucola-Frischkäse, Obazda, Bauernbrot	Helles, Pils (naturtrüb)	17,50 €
Würstl-Trilogie vom Rost: Nürnberger Würstl, Bier- und Schnapswürstl auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree dazu dreierlei Senf ^{2, 3, 4, 6, 7, 8, 11}	Weißbier, Kellerbier 1516	17,90 €
Kleine Breze	Stk	1,60 €

Unser Schmankerl-Tipp:

Hausgemachte Bratensülze „vom Strohschwein“ mit Gemüsewürfeln, frischer Kräuterremouladensauce, Essiggurke, gebratenen Röstispanen, Speck und Frühlingzwiebeln ^{2, 4, 6, 8, 10, 11}	Pils (naturtrüb), Kristallweißbier	16,60 €
---	------------------------------------	---------

Suppe und Salat:

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen- und Gemüsewürfel ⁸	5,90 €
--	--------

➤ Weitere Suppen finden Sie auf unserer aktuellen Saisonkarte

Vital Kick Carpaccio von der gegrillten Paprika, Bulgur-Minz-Türmchen mit Paprika-Sonnenblumenkerncreme, Artischocken, Avocadocreme und Falafelbällchen, Kresse und Zitruspesto (veget. / vegan)	Helles, Pils (naturtrüb), alkfr. WB	16,90 €
--	-------------------------------------	---------

Weihenstephaner Sommersalat Sommerliche Blattsalate mit French Dressing, Rosmarincroutons, Speckwürfeln, Karotten, Parmesanspäne, Kirschtomaten „Semisecco“, Artischocke und Sonnenblumenkernen ³ : dazu	Leichtes Weißbier	
▪ Wiener Backbendl Medaillons		17,20 €
▪ Gebratene King Prawns auf Tomatensugo		19,50 €
▪ Falafel-Bällchen auf Tomatensugo (vegan: in Balsamicodressing, ohne Parmesan, ohne Speck)		15,90 €

Wiesenreindl

Gegrillte Haxe, frischer Schweinebraten, Würstl-Trilogie gegrillt, Sauerkraut, Knödelduett und 3erlei Senfsorten, mittig am Tisch serviert (ab 2 Personen) ^{2, 3, 4, 6, 7, 8, 1}	Helles, Kellerbier 1516, Dunkels WB	p.P. 20,90 €
---	-------------------------------------	--------------

Hauptspeisen:

	<u>Bierempfehlung</u>
Bayrischer Schweinsbraten „vom Strohschwein“ ^{3,6} mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat	Helles, Tradition Dunkel, Korbinian 17,20 €
½ gegrillte Schweinshaxe in Weihenstephaner Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Krautsalat ^{3,6}	Helles, Tradition Dunkel, Korbinian 18,90 €
Braumeister-Pfandl , drei Medaillons vom Rind und Schwein, Edelpilze in Rahm, mit Béarnaise-Sauce überbacken, dazu Bohnenbündchen, gebackener Speck und hausgem. Spätzle ^{2,3,6,8,11}	Kellerbier 1516, Weißbier 23,50 €
Wiener Schnitzel vom Weidenkalb , gebraten in Weihenstephaner Fassbutter, dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites ⁸	Helles, Pils (naturtrüb) 27,80 €
Weihenstephaner Korbinian-Bockbier-Gulasch aus der Wade, vom bayerischen Weiderind, saftig gekocht, dazu Brezenknödel ⁸	Tradition Dunkel, Dunkles WB, Pils 17,90 €
Tafelspitz vom bayerischen Weiderind mit frischem Meerrettich, Wurzelgemüsstreifen, Apfelmeerrettichcreme dazu Petersilienkartoffeln ^{3,8}	Pils (naturtrüb), Kristallweißbier 22,50 €
Bergschnitzel vom gereiften Schweinelendchen in Brezen-Käse-Panade mit Pommes frites und kleinem Salat ⁸	Helles, Weißbier 19,80 €
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter „Café de Paris“ Pommes frites und kleiner Salat ⁸	28,90 € Dunkles Weißbier, Kellerbier 1516
Wolfsbarschmedaillon auf Tomaten-Paprika-Schalotten-Artischocken-Gemüse dazu Brokkoliröschen, Oliven, Rosmarin-Pellkartoffeln, Basilikumpesto	26,60 € Kristall WB, Korbinian

Vegetarisch/Vegan:

Rahmschwammerl mit Steinpilzen, frischen Kräutern und hausgemachten Brezenknödeln ⁸ (veget.)	Weißbier 15,80 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Lauchzwiebeln und dreierlei Allgäuer Käsesorten ⁸ (veget.)	Pils (naturtrüb) 15,20 €
Hausgemachte Quinoapflanzerl auf mediterranem Tomatengemüseragout mit Oliven, Sonnenblumenkerne, dazu Brokkoliröschen, Zitrus-Basilikumpesto (vegan)	Weißbier, Kellerbier 1516 16,90 €

Beilagen:

Spätzle, Knödel, Sauerkraut, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Krautsalat	4,50 €
Pommes frites / Kleiner Beilagensalat	5,00/5,30 €

Desserts:

"Chefs Dessert Potpourri" Dreierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses - Lassen Sie sich überraschen! ⁸	11,80 €
Hausgemachter Kirschstrudel mit Mandel-Marzipancreme an Vanillespiegel oder Vanilleeis	9,50 €
"Café Gourmand" ⁸	
- Espresso mit zweierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses	8,20 €
- Cappuccino oder Haferl Kaffee mit zweierlei Dessert-Spezialitäten	8,90 €

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxid,
6. Natriumpöckelsalz, 7. Phosphat, 8. Milchweiß, 9. Koffein, 10. Süßstoff, 11. Rauch

Anpreis für Beilagenänderung, jeweils 1,00 € / Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.