



Aus unserem Suppentopf

Herzhafte Rinderkraftbrühe in der Löwenkopfterrine serviert wahlweise mit:	€ 3,80
<i>Feinen Pfannkuchen- und Gemüsestreifen</i>	€ 4,50
<i>Leberknödel und Lauchzwiebeln</i>	€ 4,90
<i>Dreierlei Einlagen (Festtagsuppe)</i>	€ 5,20
Original Münchner Brezensuppe mit Zwiebelschmelze	€ 4,50
Vegetarisches Karotten-Orangensüppchen mit Ingwer	€ 4,90

Was Kleines vornweg

Duo von O'batzter und Apfel-Griebenschmalz im Weckglas mit Körndlbaguette	€ 5,80
Rauchlachs auf knusprigem Reiberdatschi mit Dillsahnemeerrettich und Salatbouquet	€ 9,80
Warmer Ziegenkäse mit Rosmarin, Waldhonig und Walnüssen auf kleinem Salatbett, dazu Himbeerdressing und Baguette	€ 11,50
In Olivenöl gebratene frische Pfifferlinge - auch vegan möglich mit Plätzchen von Kichererbsen-Mousse und geschmorten Kirschtomaten	€ 12,90

Frisch vom Markt

Bitte wählen Sie zu allen Salaten zwischen Balsamico-, Sauerrahm- oder Himbeerdressing

Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprikastreifen, Karottenraspeln und Radieserl, dazu zweierlei Baguette

wahlweise mit:

<i>geräuchertem Hühnerbrüstchen und steirischem Kürbiskernöl</i>	€ 13,50
<i>gebratenen Austernpilzen, Zwiebeln und Kräutercroûtons</i>	€ 13,80
<i>gebratenen Truthahnbruststreifen und gegrilltem Zuckermais</i>	€ 14,80
<i>hausgebeiztem Lachs und grünem Pfeffer</i>	€ 15,80
<i>mit in Knoblauch gebratenen Seawater-Scampi's (3 Stück)</i>	€ 15,80
Probieren Sie dazu: Knuspriges Knoblauchbaguette	€ 3,00

„Fitness-Salat“ mit gegrillten Mozzarella-Ecken, Bio-Quinoa

und sonnengetrockneten Tomaten, dazu Körndlbaguette € 14,80

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu erheben. Alle Preise in EURO inkl. MWST





Bayrisch-deftig-bewährt

	Portionsgröße:		klein	normal
Kalbslünge "sauer" <i>mit hausgemachtem Brezenknödel</i>	€	6,40	€	8,50
2 Stück Leberknödel auf Sauerkraut <i>mit Specksauce und Kartoffelpüree</i>	€	7,20	€	9,50
Seefelder Räuberpfanderl [2 St. hausgemachte Fleischpflanzerl] <i>in Schwammerlrahm mit Speckwürfeln, Kräutern und Kässpätzle</i>	€	7,40	€	9,80
Andechser Brez'nknödel mit Champignonrahmsauce <i>und würzigem Romadur überbacken</i>			€	9,90
„Unser Blutwurstg'röstl“ mit feiner Leberwurst, <i>gebratenen Zwiebeln und gerösteten Knödeln auf Sauerkraut</i>			€	10,80
Kutteln - wie der Chef sie mag! <i>mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch, dazu Salzkartoffeln</i>	€	8,70	€	11,50
Duett von Wildpflanzerl im Speckmantel und Allgäuer Maultasche <i>mit Kartoffel-Feldsalat</i>			€	12,20

Hier geht's um die Wurst

2 Stück Original Fränkische Bratwürste ^{3,7} vom Rost, dazu scharfer Senf oder süßer Hausmachersenf

<i>mit Hausbrot</i>	€	8,90		
<i>mit Weinsauerkraut</i>			€	10,90
<i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>			€	11,20
dazu: Portion frisch geriebener Meerrettich			€	1,00

Kalbsbriesmilzwurst abgebräunt <i>mit Kartoffel- Rukolasalat</i>	€	8,20	€	10,80
--	---	------	---	-------

Matjes – klassisch – lecker

Matjes-Doppelfilet „Hausfrauen Art“ in Sauerrahm <i>mit feinen Streifen von Äpfeln und Gurken, milden roten Zwiebeln und Salzkartoffeln</i>	€	13,90		
Matjes-Doppelfilet natur <i>auf Wakamee-Seealgensalat mit Kirschtomaten und geröstetem Sesam</i>	€	14,50		
Dill-Matjesfilet und Rauchlachs <i>auf Reiberdatschi mit Sauerrahm und Salatgarnitur</i>	€	14,80		

Für Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen fragen Sie bitte unser Servicepersonal





Vegetarisch & Vegan

	Portionsgröße:		klein	normal
Hausgemachte Gemüselasagne <i>mit Tomatenragout und Reibkäse überbacken</i>			€	8,90
Abgeröstete Knödel – auch vegan möglich <i>mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomatenragout und Kräuter-Rührei</i>			€	9,50
Gefüllte Gemüse-Maultaschen abgebräunt <i>mit Kartoffel-Feldsalat</i>	€	8,90	€	11,80
Knusprige Kartoffeltaschen <i>mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat</i>	€	9,50	€	12,50
„Mediterranes Ratatouille“ - auch vegan möglich <i>würziges Tomaten-Auberginen-Zucchini-Ragout auf gebratenen Gnocchi mit Schafskäse und Reibkäse gratiniert</i>			€	12,80
Seefelder Spinatrahmspatzen <i>mit Blattspinat und Champignons, mit Emmentaler Käse überbacken</i>	€	9,60	€	12,80
Vegetarische Kichererbsenpfanne– auch vegan möglich <i>-leichte Schärfe- mit Basmatireis und Joghurt-Dip</i>	€	10,20	€	13,50
Crespelle (Pfannkuchen) gefüllt mit Ricotta, Spinat <i>und Kräuterquark auf Zucchini-Paprika-Gemüse</i>			€	13,50

Ins Netz gegangen

	Portionsgröße:		klein	normal
Ganze Forelle – ohne Mittelgräte - „Müllerin Art“ <i>in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Marktsalaten</i>			€	16,50
Ganze Scholle in Limonen-Kapernbutter gebraten, <i>dazu Petersilienkartoffeln – auch mit Speckwürfeln möglich</i>			€	17,50
Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter gebraten <i>mit Walnuss-Blattspinat und Schwenkkartoffeln</i>	€	13,70	€	17,90
Saiblingsfilet in Trauben-Mandel-Butter gebraten <i>mit Kräuterkartoffeln und Salatteller</i>	€	13,90	€	18,50
Doradenfilet in Limettenbutter gebraten <i>auf mediterranem Ratatouillegemüse, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	€	14,20	€	18,80
Norweger-Lachsfilet vom Grill auf Dillrahmsauce <i>mit Saisongemüse und Basmatireis</i>			€	18,80





Spezialitäten von Lamm & Wild

Zartes Lammhaxerl in Burgundersauce

mit mediterranem Ratatouillegemüse und gebratenen Gnocchis

€ 17,50

„Duett vom Lamm“

Lamm-Medaillons und Lamm-Kotelette vom Rost in Thymianjus

auf Blattspinat mit Grilltomate, Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln

€ 19,80

Geschmorte Wildhasenkeule in Nussrahmsauce

mit hausgemachten Eierspätzle, Apfelblaukraut und Preiselbeeren

€ 17,80

Hirschkalbmedaillons in Wild-Pfeffersauce mit Sauerkirschen,

dazu Broccoliröschen und Kartoffelkroketten

€ 23,50

Sommerzeit = Pfifferlingszeit

	Portionsgröße:	klein	normal
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm	€	11,20	€ 14,80
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm <i>mit hausgemachtem Semmelknödel</i>	€	11,90	€ 15,80
Marktfrische Blattsalate in Balsamicodressing <i>mit gebratenen Pfifferlingen und kleinen Kartoffel-Kürbiströckchen - vegan</i>	€		15,80

Flammkuchen – knusprig frisch aus dem Backofen – ab 15:00 Uhr

Ein knusprig dünner Teig mit feiner Creme und verschiedenen Belagsvariationen - auf dem Brett serviert

Klassisch - „Elsässer Art“

mit Speckwürfeln und Zwiebeln

€ 9,80

„Vegetarisch“

mit Hirtenkäse und milden Peperoni

€ 9,80

„Mediterran“

mit Lachs und Shrimps

€ 10,80

„Süß“

mit Apfel und Zimt

€ 9,80

Unsere Empfehlung:

Marktfrischer Beilagensalat € 5,50

Kleinere Portion € 3,80

Bitte wählen Sie zwischen Balsamico-, Sauerrahm- oder Himbeerdressing

Beachten Sie auch unsere Tages- Tafeln !





Unsere Klassiker

Portionsgröße: klein normal

Schwein:

Ofenfrischer Schweinsbraten aus der Schulter mit Kruste

*in würziger Schwarzbiersauce, dazu kleine Kartoffelknödel
mit Bröselbutter und Speckkrautsalat*

€ 10,50 € 13,80

Bräustüberl's Filetpfanderl - 3 zarte Schweinefilets vom Grill

*mit Kräuterchampignons, Weintrauben und gerösteten Speckwürfeln,
dazu Eierspätzle und Salat*

€ 13,50 € 17,50

Filetspitzen geschnetzelt in leichter Calvadossahne

mit Apfelspalten und Austernpilzen, dazu zweierlei Röstitaler und Salat

€ 15,80 € 20,80

Geflügel:

Medaillons von der Truthahnbrust

in Maisflocken knusprig gebraten auf Spinat-Sahne Nudeln

€ 10,95 € 14,50

Knusprig gebratene Bauernmastente frisch aus dem Rohr

mit Apfelblaukraut und kleinen Kartoffelknödeln mit Bröselbutter

¼ Ente € 15,50

½ Ente € 23,50

Kalb:

Geschnetzelte Kalbsleber in Balsamico-Rotwein-Sauce

*mit Echalotten und Champignons,
dazu hausgemachtes Kartoffelsahnepüree*

€ 11,95 € 15,80

2 kleine Wiener Schnitzel in Butter gebraten

mit reschen Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten

€ 13,90 € 18,50

dazu: Portion Wildpreiselbeeren

€ 1,00

Rind:

Altbairischer Ochsenbraten

mit Rahmschwammerl, hausgemachtem Brezenknödel und Blaukraut

€ 12,50 € 15,90

Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende (190 g)

mit gedämpften Zwiebeln und Käsespätzle im Pfanderl

€ 18,50

Angus-Rumpsteak (220 g) mit gestoßenem Pfeffer,

dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salatteller

€ 22,80

Angus-Filetsteak (220 g) in Cognac-Pfefferrahm,

dazu Zwiebelbratkartoffeln und Marktsalate

€ 25,80





Darf's noch was Süßes sein?

„Mohr im Hemd“ - Österreichischer Schoko-Gugelhupf lauwarm mit Schokosauce und Sahne	€	6,50
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillerahmeis und Sahne	€	6,90
3 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker mit Walnusseis und Sahne	€	7,50
Kleine Portion karamellierter Kaiserschmarrn, im Pfanderl serviert, dazu Apfelmus mit Mandelsahnehäubchen	€	7,80
Fruchtiges Limoncello-Mousse aus eigener Herstellung im Weckglas mit Sauerkirschragout und Sahne	€	7,80
Hausgemachte Topfenockerl auf Zwetschgenröster mit Zimt-Sahne	€	7,90
Duo von Blaubeer- und Marillenpalatschinken mit Zitroneneis und Schlagrahm	€	7,90
Amaretto-Parfait auf Mango-Pfirsichragout mit Sahne	€	8,50

Große Eiskarte - Täglich hausgemachte Kuchen aus unserer Kuchenvitrine

Brauer-Brotzeiten

*Zu allen Brotzeiten servieren wir je 1 Scheibe Bauernbrot aus der Landbäckerei Zobel - wenn nicht anders angegeben
Zusätzliche Scheibe Bauernbrot € 0,50 | Port. Baguette hell und dunkel € 0,50 | Breze hausgebacken € 1,50*

Andechser Romadur in Essig und Öl mariniert, mit milden roten Zwiebeln	€	7,80
Bayrischer Wurstsalat von Stangen-Regensburgern mit Zwiebelringen	€	7,90
Original fränkischer Pressack weiß / rot <i>natur oder sauer angemacht-mit Zwiebeln</i>	€	8,50
O'batzda im Weckglas <i>mit Zwiebeln, Butter und Gewürzen angemachter Camembert</i>	€	8,50
Fränkischer Wurstsalat mit Stadt- und Blutwurst, Käsestreifen, Zwiebeln	€	8,90
Kalter Bratenteller mit Essiggurke, Meerrettich und Butter	€	12,50
Käseteller mit fünferlei Käsesorten <i>aus Bayern und Frankreich, Butter, Trauben und Radieserl, 2 Scheiben Brot</i>	€	14,50
Bräustüberl's Brotzeiteller mit diversen Wurstspezialitäten, kaltem Braten, <i>Schinken, Hausmacherwurst, Käs', O'Batzttem, Schmalz, 2 Scheiben Brot</i>	€	14,80





Schoppenweine 0,25 Liter

WEISS	Rheingau	ALLENDORFS ZECHWEIN RIESLING TROCKEN Qualitätswein - Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel <i>trocken, klare Fruchtaromen, erfrischende Säure</i>	€	5,50
		IPHÖFER SILVANER Q.b.A. trocken - Weingut Seufert, Iphofen <i>Feines Fruchtaroma, ein klassischer Schoppensilvaner</i>	€	5,50
	Franken	IPHÖFER BACCHUS Q.b.A. trocken - Weingut Seufert, Iphofen <i>Feinfruchtig, frisch, süffig</i>	€	5,50
		IPHÖFER RIVANER Q.b.A. trocken - Weingut Seufert, Iphofen <i>trocken, feine Würze, typisch</i>	€	5,50
	Österreich	GRÜNER VELTLINER, HEURIGER – „LÖSSTERRASSEN“ Qualitätswein trocken – Winzer Krems, Krems a.d. Donau <i>trocken, spritzig, saftig</i>	€	4,80
	Italien	PINOT GRIGIO I.G.P Venetien, Cantona Colli del Soligo <i>Elegant, komplexer Fruchtkörper</i>	€	5,50
	Frankreich	CHARDONNAY Vin de Pays d'Oc, Faucon de Montagne <i>komplexer Körper, pikante Ausdruckskraft</i>	€	4,80
Rosé	Rheinhessen	SPÄTBURGUNDER ROSÉ Qualitätswein halbtrocken, <i>weiche Säure, Erdbeeraroma</i>	€	5,50
Rot	Österreich	BLAUER ZWEIFELT Qualitätswein trocken - Lössterrassen Krems <i>trocken, dicht, feinherb, zarte Würze</i>	€	4,80
	Italien	MONTEPULCIANO D.O.P. d'Abruzzo Cantina Tollo <i>tiefes Rubinrot, kraftvoller Körper, zartschmelzende Fruchtnote</i>	€	5,50
	Frankreich	CABERNET SAUVIGNON Vin de Pays d'Oc, Faucon de Montagne <i>dunkelrot, große Fülle, rebsortentypisch</i>	€	4,80
		MERLOT Vin de Pays d'Oc, Faucon de Montagne <i>Rund, geschmeidig, samtig</i>	€	5,50
	Spanien	TEMPRANILLO Vino Tinto de Emilio Valdon <i>Fruchtig, würzig, ausgewogen</i>	€	4,80





Getränkekarte

Graf Toerring-Seefeld® Biere vom Faß

Graf Toerring-Seefeld® Export Edeltrunk hell	0,5 l	€ 3,70
Radler	0,5 l	€ 3,70
Huber Dunkles Exportbier Premium	0,5 l	€ 3,90
Huber Weiße Original hell	0,5 l	€ 3,90
Huber Weiße Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,90
Weizen-Radler	0,5 l	€ 3,90
Apfel-Weisse	0,5 l	€ 3,90

Flaschenbier

Huber Leichte Weiße	0,5 l	€ 3,90
Huber Weiße dunkel	0,5 l	€ 3,90
Graf Ignaz Pils	0,33 l	€ 3,40
Hofbräuhaus Freising Premium Hell Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,70
Beck's Pils Alkoholfrei Jever Pils Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,90

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Quelle [Sprudel Medium Naturell]	0,25 l	€ 2,90
Gerolsteiner Gourmet [Sprudel Medium Naturell]	0,75 l	€ 6,50
Bergquellwasser	0,4 l	€ 2,90
Coca Cola 1,9, Coca Cola light 1, 3, 9,11,Coca Cola zero [1, 3, 9, 11, 12]	0,33 l	€ 3,30
Fanta [1, 3,], Sprite	0,33 l	€ 3,30
Spezi Karibik [1, 3, 9]	0,4 l	€ 3,30
Apfelsaftschorle [3] Orangensaftschorle	0,4 l	€ 3,60
Apfel-Mango-Saftschorle Traubensaftschorle	0,4 l	€ 3,80
Maracujanektarschorle Johannisbeernektarschorle Rhabarberschorle	0,4 l	€ 3,80
Schweppes Tonic [10] Bitter Lemon [1,10] Ginger Ale [1, 10]	0,2 l	€ 3,30
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Tomatensaft	0,2 l	€ 3,00
Apfel-Mango-Saft, Johannisbeernektar	0,2 l	€ 3,00

Warme Getränke

Haferl Kaffee	€ 3,00
Espresso	€ 2,60
Glas Tee Schwarz Grün Pfefferminz Kamille Früchte Rotbusch	€ 2,60
Haferl Cappuccino Latte macchiato	€ 3,60
Schale Milchkaffee Haferl Heiße Schokolade	€ 3,60

Bayerische Edelbrände aus dem Hause Lantenhammer, Schliersee

Williamsbrand Mirabellenwasser Schlehengeist	42%vol	2 cl	€ 5,50
SLYRS – oberbayerischer Single Malt Whisky	43% vol	2 cl	€ 5,50

Feine Verteiler

diverse Schnäpse und Liköre [Ramazotti, Obstler etc.]	38%vol	2 cl	€ 3,50
Linie Aquavit	41,5% vol	2 cl	€ 3,70
Oberbayerischer Gebirgsenzian	40% vol	2 cl	€ 3,70
Fränkischer Grappa – im Holzfass gereift - Weingut Seufert, Iphofen	42 % vol	2 cl	€ 3,90

Carlos Primero I. – Brandy de Jerez Solera Gran Reserva	38 % vol.	2 cl	€ 5,50
---	-----------	------	--------

Gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe:

1)mit Farbstoff 2)mit Konservierungsstoff 3)mit Antioxidationsmittel 4)mit Geschmacksverstärker 7)mit Phosphat 9)koffeinhaltig
10)chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12)enthält eine Phenylalaninquelle

