



Aus unserem Suppentopf

Herzhafte Rinderkraftbrühe <u>natur</u> in der Löwenkopfterrine serviert	€ 3,80
wahlweise mit:	
<i>feinen Pfannkuchen- und Gemüsestreifen</i>	€ 4,90
<i>Leberknödel und Lauchzwiebeln</i>	€ 5,20
<i>dreierlei Einlagen (Hochzeitssuppe)</i>	€ 5,50

Original Münchner Brezensuppe mit Zwiebelschmelze	€ 4,90
--	--------

Was Kleines – auch vorweg

Duett von O'batzter und Apfel-Griebenschmalz	
<i>im kleinen Weckglas mit Körndlbaguette</i>	€ 7,90
Mozzarella-Kugeln mit Kirschtomaten	
<i>auf Rucola-Bett mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Baguette</i>	€ 8,90
Wakamé- Seealgensalat mit geröstetem Sesam, dazu kleiner Kürbisrösti	
<i>mit gebratenem Kirschtomatenbouquet - vegan</i>	€ 12,50
Rauchlachs auf knusprigem Reiberdatschi	
<i>mit Dillsahneerrettich und Salatbouquet</i>	€ 12,80
Warmer Ziegenkäse mit Rosmarin, Waldhonig und Walnüssen	
<i>auf kleinem Salatbett, dazu Himbeerdressing und Baguette</i>	€ 12,80

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>gebratenen Austernpilzen, Zwiebeln und Kräutercroûtons</i>	€ 13,80
<i>gebratenen Truthahnbruststreifen und gegrilltem Zuckermais</i>	€ 14,80
<i>geräuchertem Hühnerbrüstchen und steirischem Kürbiskernöl</i>	€ 14,80
<i>hausgebeiztem Lachs und grünem Pfeffer</i>	€ 16,80

mit gebratenen Pfifferlingen und Reiberdatschi-Ecken	€ 16,80
---	---------

Marktfrischer kleiner Beilagensalat	€ 4,50
--	--------

Marktfrischer großer Salat in der Salatbowl	€ 7,50
--	--------

Beachten Sie auch unsere Tages- Tafeln !

Alle Preise in EURO inkl. MWST





Bayrisch-deftig-bewährt

	Portionsgröße:	klein	normal
Kalbslüngerl "sauer" <i>mit hausgemachtem Brezenknödel</i>	€	7,65	€ 10,20
Andechser Brez'nknödel in Zwiebel-Burgundersauce <i>mit würzigem Romadur und Bergkäse überbacken</i>			€ 10,50
Seefelder Räuberpfanderl [2 St. hausgemachte Fleischpflanzerl] <i>in Schwammerlrahm mit Speckwürfeln, Kräutern und Kässpätzle</i>	€	8,10	€ 10,80
2 Stück Leberknödel auf Sauerkraut <i>mit Specksauce und Kartoffelpüree</i>	€	8,10	€ 10,80
„Unser Blutwurstg'rösti“ mit feiner Leberwurst, <i>gebratenen Zwiebeln und gerösteten Knödeln auf Sauerkraut</i>			€ 12,50
Duett von Wildpflanzerl im Speckmantel und Allgäuer Maultasche <i>mit Kartoffel-Feldsalat</i>			€ 12,80

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>	€		9,50
<i>mit Weinsauerkraut</i>	€		11,50
<i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	€		11,80
dazu: Portion frisch geriebener Meerrettich	€		1,00

Matjes – klassisch – lecker

Matjes-Doppelfilet „Hausfrauen Art“ in Sauerrahm <i>mit feinen Streifen von Äpfeln und Gurken, milden roten Zwiebeln und Salzkartoffeln</i>	€		16,50
Dill-Matjesfilet und Rauchlachs <i>auf Reiberdatschi mit Sauerrahm und Salatgarnitur</i>	€		16,50

Für Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen fragen Sie bitte unser Servicepersonal

„Speisen zum Mitnehmen“

Der Umwelt zuliebe bitten wir Sie, geeignetes Geschirr von zu Hause mitzubringen, da wir auf Plastik- oder Aluminium-Verpackungen verzichten wollen – vielen Dank!

Sollten Sie spontan Speisen mitnehmen, können wir Ihnen unsere Food-Box, die biologisch abbaubar ist, gegen eine Gebühr von € 0,80 anbieten.





Vegetarisch & Vegan

Portionsgröße: klein normal

Hausgemachte Gemüselasagne <i>mit Tomatenragout und Reibkäse überbacken</i>		€ 9,80
Abgeröstete Knödel – auch vegan möglich <i>mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomatenragout und Kräuter-Rührei</i>		€ 10,80
Fingernudeln in Kräuterbutter gebraten <i>auf Weinsauerkraut</i>	€ 8,10	€ 10,80
Gefüllte Gemüse-Maultaschen abgebräunt <i>mit Kartoffel-Feldsalat</i>	€ 9,50	€ 12,50
Knusprige Kartoffeltaschen <i>mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat</i>	€ 9,50	€ 12,50
Seefelder Spinatrahmspatzen <i>mit Blattspinat und Champignons, mit Emmentaler Käse überbacken</i>	€ 9,60	€ 12,80
Pikante Kichererbsenpfanne mit Minze -vegan- mit Basmatireis dazu: Joghurt-Quinoa-Dip	€ 10,50	€ 13,80 € 1,00

„Penne Rigate Sicilia“ <i>mit grünen und schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten, Kapern und Auberginen-Zucchini-Tomaten-Ragout</i>	€ 13,80
--	---------

Crespelle (Pfannkuchen) gefüllt mit Ricotta, Spinat und Kräuterquark auf Ratatouillegemüse	€ 13,80
---	---------

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm	€ 12,60	€ 16,80
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm <i>mit hausgemachtem Semmelknödel</i>	€ 12,60	€ 16,80

Flammkuchen – knusprig frisch aus dem Backofen

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

Klassisch - „Elsässer Art“ <i>mit Speckwürfeln und Zwiebeln</i>	€ 11,50
Vegetarisch – „Griechische Art“ <i>mit Hirtenkäse und milden Peperoni</i>	€ 11,50
„Nordische Art“ <i>mit Lachs und Shrimps</i>	€ 11,50
Flammkuchen süß mit Äpfeln und Zimt	€ 10,80





Spezialitäten von Lamm & Wild

Geschmorte Wildhasenkeule in Nussrahmsauce

mit hausgemachten Eierspätzle und Apfelblaukraut

€ 18,50

dazu: **Portion Wildpreiselbeeren**

€ 1,00

Zartes Lammhaxerl in Burgunder-Rosmarinsauce

*mit mediterranem Zucchini-Paprika-Tomatengemüse
und gebratenen Fingernudeln*

€ 18,20

„Duett vom Lamm“

*Lamm-Medaillons und Lamm-Kotelette vom Rost in Thymianjus
auf Blattspinat mit Grilltomate, Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln*

€ 21,80

Ins Netz gegangen

	Portionsgröße:	klein	normal
Ganze Forelle – ohne Mittelgräte - „Müllerin Art“ <i>in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Marktsalaten</i>			€ 17,50
Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter gebraten <i>mit Walnuss-Blattspinat und Schwenkkartoffeln</i>	€ 14,10		€ 18,80
Doradenfilet in Limettenbutter gebraten <i>auf würzigem Ratatouille, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	€ 14,65		€ 19,50
Saiblingsfilet in Trauben-Mandel-Butter gebraten <i>mit Kräuterkartoffeln und Salatteller</i>	€ 15,40		€ 20,50

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu erheben.

Frühschoppen im Bräustüberl–bei schönem Wetter im Biergarten

Live Musik – von 11:30 Uhr – 14:30 Uhr – Eintritt frei

Sonntag, 11. August

"Cross 5"

Blues, Country, Irish Folk

Sonntag, 25. August

"Huntcase"

3 Gitarren, 3 Stimmen, 3 Typen

Sonntag, 01. September

"Freebeer & Chicken"

Karibische Rhythmen treffen auf Blues & Jazz





Unsere Klassiker

Portionsgröße: klein normal

Wir beziehen für unseren Schweinsbraten ausschließlich „Bayrische Strohschweine“ - artgerechte Stroh-Haltung mit großer Bewegungsfreiheit und Wühlmöglichkeit – Herkunft ausschließlich aus unserer Heimat Bayern – Hofeigenes, garantiert genfreies Futter – Verbot der prophylaktischen Antibiotikaabgabe - dadurch ein regionales Genusserlebnis mit weit mehr Fleischqualität!

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein aus der Schulter

in würziger Schwarzbiersauce, dazu kleine Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat

€ 10,90 € 14,50

Knusprig gebratene Bauernmastente frisch aus dem Rohr

mit Apfelblaukraut und kleinen Kartoffelknödeln mit Bröselbutter

¼ Ente € 15,80

½ Ente € 23,90

Altbairischer Ochsenbraten

mit Rahmschwammerl, hausgemachtem Brezenknödel und Blaukraut

€ 12,50 € 16,50

Medaillons von der Truthahnbrust

in Maisflocken knusprig gebraten auf Spinat-Sahne Nudeln

€ 11,65 € 16,50

Geschnetzelte Kalbsleber in Balsamico-Rotwein-Sauce

mit Echalotten und Champignons, dazu Kartoffelsahnepestee

€ 13,35 € 17,80

Bräustüberl's Filetpfanderl - 3 zarte Schweinefilets vom Grill

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

€ 13,90 € 18,50

2 kleine Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten

mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten

€ 14,70 € 19,50

dazu: **Portion Wildpreiselbeeren**

€ 1,00

Zwiebelrostbraten von der bayrischen Ochsenlende

mit gedämpften Zwiebeln und Käsespätzle im Pfanderl

€ 19,50

Filetspitzen geschnetzelt in leichter Calvadossahne

mit Apfelspalten und Austernpilzen, dazu zweierlei Röstitaler und Salat

€ 15,80 € 20,80

Rumpsteak vom bayrischen Weiderind mit gestoßenem Pfeffer,

dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salatteller

€ 24,80

Zartes Rinderfilet vom bayrischen Weiderind in Cognac-Pfefferrahm,

dazu Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalate

€ 26,80





Darf's noch was Süßes sein?

„Mohr im Hemd“ - Österreichischer Schoko-Gugelhupf lauwarm mit Schokosauce und Sahne	€	6,80
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillerahmeis und Sahne	€	7,50
3 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker mit Walnusseis und Sahne	€	7,80
Kleine Portion karamellisierter Kaiserschmarrn, im Pfanderl serviert, dazu Apfelmus mit Mandelsahnehäubchen	€	8,20
Topfennockerl auf Zwetschgenröster mit Zimt-Sahne	€	7,90
Duo von Blaubeer- und Marillenpalatschinken mit Zitroneneis und Schlagrahm	€	8,20
Fruchtiges Limoncello-Mousse aus eigener Herstellung im Weckglas mit Sauerkirschragout und 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 € 0,60 | Port. Baguette hell und dunkel € 1,00 | Breze € 1,50

Andechser Romadur in Essig und Öl mariniert	€	7,80
Original fränkischer Pressack weiß / rot natur oder sauer angemacht-mit Zwiebeln	€	8,50
Bayrischer Wurstsalat von Stangen-Regensburgern mit Zwiebeln und Essiggurke	€	9,20
O'batzda im Weckglas mit Zwiebeln, Butter und Gewürzen angemachter Camembert	€	9,20
Fränkischer Wurstsalat mit Stadt- und Blutwurst, Käsestreifen, Zwiebeln	€	9,80
Ochsenmaulsalat mit Radieserl, Essiggurken und roten Zwiebeln	€	10,50
Schinkenplatte von rohem und gekochtem Schinken mit Essiggurken, Radieserl, Meerrettich, Butter, 2 Scheiben Brot	€	14,90
Käseteller mit fünferlei Käsesorten aus Bayern und Frankreich, Butter, Trauben und Radieserl, 2 Scheiben Brot	€	15,50





Schoppenweine 0,25 Liter

WEISS	Rheingau	ALLENDORFS ZECHWEIN RIESLING TROCKEN Qualitätswein - Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel <i>trocken, klare Fruchtaromen, erfrischende Säure</i>	€	5,20
		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 MÜLLER-THURGAU 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>	€	4,90
	Italien	PINOT GRIGIO „COL DEL SOLE“ I.G.P Venetien, Cantona Colli del Soligo <i>Elegant, komplexer Fruchtkörper</i>	€	5,50
	Frankreich	CHARDONNAY I.G.P. - Les Vignerons de Sieur D'Arques, Limoux <i>komplexer Körper, pikante Ausdruckskraft</i>	€	4,90
Rosé	Pfalz	PORTUGIESER WEIßHERBST DEIDESHEIMER HOFSTÜCK Qualitätswein halbtrocken, die Weinmacher, Niederkirchen <i>weiche Säure, Erdbeeraroma</i>	€	5,20
Rot	Österreich	BLAUER ZWEIFELT Qualitätswein trocken - Lössterrassen Krems <i>trocken, dicht, feinherb, zarte Würze</i>	€	4,90
	Italien	MONTEPULCIANO D.O.P. d'Abruzzo Cantina Tollo <i>tiefes Rubinrot, kraftvoller Körper, zartschmelzende Fruchtnote</i>	€	5,50
	Frankreich	CABERNET SAUVIGNON „AIMERY“ I.G.P. - Les Vignerons de Sieur D'Arques, Limoux <i>dunkelrot, große Fülle, rebsortentypisch</i>	€	4,90
		MERLOT „AIMERY“ I.G.P. - Les Vignerons de Sieur D'Arques, Limoux <i>Rund, geschmeidig, samtig</i>	€	5,30
	Spanien	TEMPRANILLO I.G.P. - Bodegas Eguren, Vitoria-Gasteiz <i>Fruchtig, würzig, ausgewogen</i>	€	4,80
		FRANKENWEINSCHORLE WEIß 0,5 LTR.	€	6,20
		FRANKENWEINSCHORLE WEIß 0,25 LTR.	€	4,50
		WEINSCHORLE ROT 0,5 LTR.	€	6,20
		WEINSCHORLE ROT 0,25 LTR.	€	4,50





Getränkete

Graf Toerring-Seefeld® Biere vom Faß

Graf Toerring-Seefeld® Export Edeltrunk hell	0,5 l	€ 4,10
Radler	0,5 l	€ 4,00
Dunkles Exportbier Premium	0,5 l	€ 4,20
Huber Weiße Original hell	0,5 l	€ 4,20
Huber Weiße Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,20
Weizen-Radler	0,5 l	€ 4,10
Apfel-Weisse	0,5 l	€ 4,10

Flaschenbier

Huber Leichte Weiße	0,5 l	€ 4,20
Huber Weiße dunkel	0,5 l	€ 4,20
Graf Ignaz Pils	0,33 l	€ 3,70
Hofbräuhaus Freising Premium Hell Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,90
Beck's Pils Alkoholfrei Jever Pils Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,10

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	€ 3,20
Coca Cola 1,9, Coca Cola light 1, 3, 9,11, Coca Cola zero [1, 3, 9, 11, 12]	0,33 l	€ 3,50
Fanta [1, 3,], Sprite	0,33 l	€ 3,50
Spezi Karibik [1, 3, 9]	0,4 l	€ 3,70
Apfelsaftschorle [3] Orangensaftschorle	0,4 l	€ 3,70
Apfel-Mango-Saftschorle Traubensaftschorle	0,4 l	€ 3,90
Maracujanektarschorle Johannisbeernektarschorle Rhabarberschorle	0,4 l	€ 3,90
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		€ 3,20
Espresso		€ 2,60
Glas Tee Schwarz Grün Pfefferminz Kamille Früchte Rotbusch		€ 2,60
Haferl Cappuccino Latte macchiato		€ 3,70
Schale Milchkaffee Haferl Heiße Schokolade		€ 3,70

Bayerische Edelbrände aus dem Hause Lantenhammer, Schliersee

Williamsbrand Mirabellenwasser Schlehengeist	42%vol	2 cl	€ 5,80
SLYRS – oberbayerischer Single Malt Whisky	43% vol	2 cl	€ 5,80

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	€ 5,80
Carlos Primero I. – Brandy de Jerez Solera Gran Reserva	38 % vol.	2 cl	€ 5,80

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

