



Speisekarte

Weinempfehlung

2021 Chardonnay Weissburgunder
Weingut Knipser – Pfalz - Deutschland
Glas 0,2l € 8,40 Flasche 0,75l € 31,50

Brotzeit

Original Münchner Weißwürste

(Verkauf ab 2 Stück) bis 14.00 Uhr, Stück € 3,10

Hausgemachter Obazda € 7,50

Tölzer Wurstsalat

der Regensburger mit Zwiebeln und Essiggurken € 7,50

Schweizer Wurstsalat

von der Regensburger mit Zwiebeln und Essiggurken & Emmentaler € 9,50

Bräustüberl-Jause

ab 2 Personen – mit Obazda, Frischkäse, Camembert, Schmalz, Südtiroler Speck, Emmentaler, Kaminwürsten, Butter, Radiserl, Meeretich, Cornichons & kaltem Braten € 12,90 p.P.

Bräustüberl-Kasplatte

ab 2 Personen – mit Obazda, Frischkäse, Camembert, Emmentaler, Parmesan, Preiselbeeren, Feigensenf, frischen Früchten & Salzbrezeln € 14,90 p.P.

...dazu empfehlen wir: ofenfrische Brez'n € 1,50

Hausgemachtes Rindstatar

mit Essiggurken, roten Zwiebeln, Kapern, Butter und Röstbrot
klein € 14,50
groß € 18,00

Suppen

Rindskraftbrühe

wahlweise mit Pfannkuchen oder Grießnockerl € 6,50

pikante Kürbissuppe

mit Croutons € 6,50



Salate

Beilagensalat

€ 3,90

Bunte Marktsalate

mit Strauchtomaten, Karotten, Gurken, Mozzarella und gebratenen Pilzen
verfeinert mit Senfdressing

klein € 8,50

groß € 12,50

mit gebratenen Garnelen € 18,90

Rinderlendenstreifen

auf bunten Blattsalaten mit Hausdressing € 18,50

Hauptgerichte

Knuspriger Schweinsbraten

vom Hofgut Schwaige, mit zweierlei Knödeln,
dazu Krautsalat oder Apfelblaukraut € 12,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

in Andechser Fassbutter gebraten mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren € 21,50

Gegrillte Rinderlende aus regionaler Zucht

an frischem Grillgemüse & Kräuterbutter € 21,90

dazu empfehlen wir:

Süßkartoffel-Pommes € 4,50

Pommes Frites € 4,50

Bayrische Lugeder Ente

mit Kartoffelknödeln, Apfelblaukraut und Orangenjus

¼ € 17,90

½ € 22,90

Vegetarisches + Fisch

Bunte Marktsalate

mit Strauchtomaten, Karotten, Gurken, Mozzarella und gebratenen Pilzen
verfeinert mit Senfdressing

klein € 8,50

groß € 12,50

mit gebratenen Garnelen € 18,90

Hausgemachte Käsespätzle

mit Röstzwiebeln & Beilagensalat € 13,50

gebackenes Rotbarschfilet

mit Kartoffel-Gurken-Salat und Sauce Remoulade € 15,50

Gemüsecurry

in fruchtig pikanter Soße mit Basmatireis € 13,90

Dessert

Warme Apfelkücherl

in Zimt-Zucker gewendet, mit Bourbon-Vanilleeis € 6,90

Warme Auszogene € 4,90

mit Bourbon-Vanilleeis € 6,40

Geeiste Marillenknödel

mit feinem Himbeerragout € 6,50

Tagesdessert im Gläschen

fragen Sie unsere Kellner nach der Empfehlung des Küchenteams € 3,90

..... und dazu Kaffee & Tee

Tasse Kaffee € 3,00

Haferl Kaffee € 3,50

Cappuccino € 3,50

Latte Macchiato € 3,50

Haferl Kakao € 3,80

Haferl Tee € 3,50

Espresso € 2,50

Doppelter Espresso € 3,80

Espresso Macchiato € 2,80

Doppelter Espresso Macchiato € 4,10

Affogato (Espresso+Vanilleeis) € 4,00