

## Bräustüberl „Klassiker“

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein..... € 9,20  
Kartoffel-Gurken-Salat / Preiselbeeren <sup>(S/SF/E/G)</sup>

Original Wiener Schnitzel vom Kalb ..... € 15,20  
Kartoffel-Gurken-Salat / Preiselbeeren <sup>(S/SF/E/G)</sup>

Portion knusprige Schweinshaxe ..... € 10,80  
Grünbacher Altweisse Dunkel Sauce /  
Kartoffel-Gurken-Salat <sup>(1,3) (S/SF)</sup>

Bayerische Bauernente, ¼ ..... € 13,80

Bayerische Bauernente, ½ ..... € 18,40  
Apfel-Blaukraut / Kartoffelknödel <sup>(G/SD)</sup>

Geräuchertes Wammerl ..... € 10,20  
Süßkraut / Semmelknödel <sup>(M/G/E/S)</sup>

Ganzer Geräucherter Saibling ..... € 18,90  
– entgrätet –Kartoffel-Meerrettich-Püree /  
Frischer Kren <sup>(F/M)</sup>

## Bräustüberl „Spezial“

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende . € 18,80  
Abgeschmolzene Zwiebeln /  
Kartoffel-Bohnen-Pfanne <sup>(M/S)</sup>

Lammnackn „rosa gebraten“ ..... € 17,20  
Grüner Spargel / Schafskäse-Risotto <sup>(M/S)</sup>

Zanderfilet gebraten ..... € 15,40  
Perlgraupensalat / Rucola / Zitrone <sup>(F/SF/S/G)</sup>

250 g „Ursprung“ Entrecôte ..... € 22,80  
Café de Paris Butter / Ofenkartoffel /  
Sour Cream <sup>(M/SF/G)</sup>

## Jeden Samstag, Sonntag & Feiertag OFENFRISCH:

Bräustüberl Krustenbraten  
vom Schweinehals <sup>(S/M/G/SD)</sup> ..... € 10,40  
Dunkelbiersauce / Kartoffelknödel /  
Speckkrautsalat

## Beilagen

Semmelknödel / Stück <sup>(M/G/E)</sup> ..... € 2,00  
Kartoffelknödel / Stück <sup>(SD/G) (1/3)</sup> ..... € 2,00  
Blaukraut / Port. .... € 3,80  
Pommes / Port. .... € 3,50  
Kartoffel-Bohnen-Pfanne <sup>(M)</sup> ..... € 4,00  
Portion Sauce <sup>(M/S/G)</sup> ..... € 1,60

## Süße Leckereien

Lavendel Panna Cotta ..... € 8,20  
Windbeutel / Erdbeereis <sup>(M/G/E)</sup>

Bananenküchlein ..... € 7,40  
Vanilleeis / Karamellsauce <sup>(M/G/E)</sup>

Kleine „Nascherei“ ..... € 5,20  
Espresso / Pralinen-Zweierlei / Sahne <sup>(M/Sch)</sup>

Coupe Danmark ..... € 7,80  
3 Kugeln Vanilleeis / Heiße Schokoladensauce /  
Sahne / Waffel <sup>(M/E/G/SO)</sup>

Bräustüberl Becher ..... € 8,50  
Kokos / Banane / Schoko /  
Bananchips / Sahne / Waffel <sup>(M/E/G/SO)</sup>

Bitte beachten Sie auch die täglich wechselnden Spezialitäten auf unserer Tafel!



## Lieber Gast,

es ist uns ein Anliegen, Sie bei uns rundherum zufriedenzustellen. Wir versuchen daher Lebensmittel von hoher Qualität und aus überwiegend regionaler Herkunft zu verwenden. Außerdem ist es unser Ziel möglichst viele „BIO“ Produkte aus zertifiziertem Anbau zu verwenden die wir über den Ökoring beziehen. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden, z.B. Speck, Speiseeis, Coca Cola usw.. Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen dies an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff  
Nr. 2 mit Farbstoff  
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel  
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin  
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle  
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam  
Nr. 8 mit Phosphat  
Nr. 9 geschwefelt  
Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 koffeinhaltig  
Nr. 12 mit Geschmacksverstärker  
Nr. 13 geschwärzt  
Nr. 14 gewachst  
Nr. 15 gentechnisch verändert

Um auch unseren Gästen mit Unverträglichkeiten und Allergien ein guter Gastgeber sein zu können, und mehr Sicherheit bei der Speisenauswahl zu bieten, weisen wir bestimmte Lebensmittel, die wir für die Zubereitung verwenden, gerne extra aus. Bitte beachten Sie dazu folgende Kennzeichnung:

Eier = E  
Erdnüsse = ER  
Fisch = F

Glutenhaltiges Getreide = G  
Krebstiere = K  
Lupine = L

Milch = M  
Schalenfrüchte = SCH  
Sellerie = S

Senf = SF  
Sesamsamen = SE  
Sojabohnen = SO

Schwefeldioxid/Sulfite = SD  
Weichtiere = W