

SUPPEN UND VORSPEISEN

LEBERKNÖDELSUPPE

mit kräftiger Rindsbrühe, Wurzelgemüse und frischer Petersilie

6.50 €

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE

mit Sahnehaube und Trüffelchips

7.50€

CARPACCIO VOM RINDERFILET

marinierter Rucola,

Tomatensalsa und frisch gehobelter Parmesan

10.90 €

VEGETARISCH

ALLGÄUER KÄSESPATZEN

mit deftigem Bergkäse, aufgeschmolzenen Zwiebelringen und Kl. Salat

10.50€

FEINE RAHMSCHWAMMERL

aus Waldpilzen mit Semmelknödel und frischer Petersilie

11.50€

VEGANES KÜRBIS-FENCHEL-RISOTTO

mit Pilzgröstl

9.90€

STAMMTISCH & WIRTSHAUSKLASSIKER

CURRYWURST^{15,17,18,19}
mit pikanter Soße und Pommes
9.80 €

OFENFRISCHER NIEDERBAY. SCHWEINEBRATEN
mit Kartoffelknödel^{12,15} Dunkelbiersoße und Sauerkraut
14.90 €

WIENER SCHNITZEL^{3,6,9}
vom Schwein mit Pommes
16.50 €

BRÄUHOF SCHNITZEL^{3,6,9}
vom Schwein mit hausgemachter Knoblauchpaste bestrichen,
in Schmalz gebacken, gegrillten Schwammerln und Bratkartoffeln
18.90 €

CORDON BLEU^{3,6,9,17}
aus der Schw. Lende, gefüllt mit Schinken und Bergkäse,
dazu gibt's Pommes
17.50 €

SCHLEMMERTELLER^{3,6}
gegrilltes Schweinefilet in Bayerwald-Schwammerlrahm,
Butterspätzle und aufgeschmolzenen Zwiebelringen
21.50 €

dazu empfehlen wir einen kleinen gemischten Salat
4.50 €

HERBST - KLASSIKER

HIRSCHBRATEN

in feiner Neunerleisoße mit Schwammerl-Dip,
Butterspätzle und Apfelblaukraut
21.50 €

PASTA DI PEPPINO

Bunte Fettuccine mit Wildbolognese,
Ital. Pancetta und Selleriestroh
16.50 €

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

mit Kartoffelgratin, Trüffeljus und winterlichem Grillgemüse
24.90 €

ZWIEBELROSTBRATEN^{3,4}

aus der Premium Rinderlende, mit Dijon-Senf bestrichen,
aufgeschmolzenen Röstzwiebeln, Rotweinjus und Bratkartoffeln
26.90 €

AUS FLUSS & MEER

SKREI

Gegrillter Winterkabeljau auf Röstitaler
mit Cafe de Paris- Senfsoße und buntem Gemüse
23.50 €

SALAT - VARIATIONEN

Große gemischte Salatschale ^{1,2,8},
mit verschiedenen Pflücksalate, Tomaten, Paprikastreifen,
Salatgurken, Karottenlocken, Radieschen-Sprossen

PUTE mit gegrillter Putenbrust¹⁴ und gerösteten Egerlingen^{5,16}
15.90 €

CAMEMBERT mit gebackenem Camembert, Röstitaler und Preiselbeeren
15.90 €

SHRIMPS mit Shrimps in der Knusperpanade und Chili-Marinade^{7,1}
16.50 €

Hausgemachte Dressings für Ihren Salat zur Wahl:

Balsamico-Dressing
Senf-Orangen-Kräuter Dressing
Kürbiskern Vinaigrette ^{1,2,3,4,14}

OFENKARTOFFEL

mit Sauerrahm, Gemüse und Salatbouquet
gefüllt mit marinierten Putenstreifen
16.50 €

ZU UNSEREN SALATEN SERVIEREN WIR

1 Brötkörbchen - Mix

BEILAGENSALAT

Kleiner gemischter Salat mit Balsamico-Senf-Dressing⁴
4.50 €

BRÄUHOF DESSERTS

APFELKÜCHERL^{3,14,15}

Im Bierteig, mit Zimt-Zucker bestreut,
Vanilleeis, frischer Minze und Staubzucker
7.50 €

BROWNIE ROCKSLIDE

Saftiger Brownie mit gesalzener Karamelleis, Schoko-Soße,
Schwarzer Keks und karamellisierten Nüssen^{1,3,6,14,}
7.50 €

HAUSGEMACHTES PANNA COTTA

mit Himbeermark
6.90 €

BESCHWIPSTER CASSIS APFEL

mit Joghurteis und Amarettinibrösel
6.50 €

BRÄUHOF KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Gorilla Kaffee Crema & Gorilla Espresso Delicato Besteht zu 80% aus feinsten Arabicabohnen und zu 20% aus intensiven Robustabohnen aus Süd- und Mittelamerika. Besonders sind die Nuss- und Holzaromen und die feste, rehbraune Crema.

-Espresso 2.90€ -Espresso Doppio 3.70 €

-Espresso macchiato 3.30 € -Cappuccino 3.80 € -Latte Macchiato 4.20 €

-Café Crema Tasse 3.50 € -Haferl Kaffee 4.80 € -Koffeinfreier Kaffee 3.50 €

-Heiße Schokolade 3.50 €

-Tee (verschiedene Sorten) 3.30 €