

TAGESKARTE

Winterliche Kartoffelsuppe

mit Butterkrusterl und frischen Kräutern **5.20**

„Scharfer Ox“^{2,3,4,7}

Pikante rote Bratwurst vom Rind und Schwein mit Senf und Kartoffelsalat **11.90**

Pasta „Pomodoro“

mit pikanter Tomatensoße, Rucola und Parmesan **12.90**

-mit gebratener Hühnerbrust **16.50**

„Brauhaus Burger“²

200 g Angus Rind gegrillt in der Kartoffelsemmel

mit Bierzwiebeln, Bergkas, Speck, Salat, Tomate, Spezialsoß` und Pommes **16.50**

„Bayerisches Krautschmankerl“^{2,3,4,7}

Schweinebraten, Scharfer Ox und Fleischpflanzerl auf Sauerkraut

mit Soß`, Kren und abgebräuntem Serviettenknödel **17.20**

„Münchner Schnitzel“³

aus der Schwäbisch Hällischen Schweinelende

gefüllt mit Senf, Meerrettich und rohem Schinken mit Soß` und Bratkartoffeln **17.90**

Hirschgulasch in Wacholdersoße

mit Apfel-Blaukraut, Wildpreiselbeeren und abgebräuntem Serviettenknödel **18.90**

SUPPEN

Pfannkuchensuppe

Hausgemachte Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch **4.20**

Bayerische Brezensuppe

Rindsbouillon mit abgeschmolzenen Brezen, Zwiebeln und Schnittlauch **4.20**

UNSERE KLASSIKER

 ***Frische Schwammerl** in Weißweinrahmsöße
mit abgeschmolzenen Serviettenknödeln und Kräutern **11.50**

 ***Rahmige Kässpätzn „Allgäuer Art“**
mit hausgemachten Röstzwiebeln **11.50** dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **14.90**

***2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl ¹**
mit Soß´ und Kartoffelsalat **13.20**

2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl ¹
auf Kässpätzn mit Schwammerlsoß´ und Röstzwiebeln **15.90**

***Jungschweinebraten „Klassik“ ^{2,3}**
mit Dunkelbiersoß´ und Kartoffelknödel **11.90**
dazu Krautsalat **14.50**

Jungschweinebraten „Gäuboden Art“ ³
mit Biersoß´, Sauerkraut, frischem Kren und abgebräunten Serviettenknödeln **14.50**

Original Wiener Kalbsschnitzel, goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz,
Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **19.90** dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **23.50**

Wiener Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, goldbraun in Butter
gebraten mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **15.50**
dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **18.90**

„Allgäuer Schmankerl“ Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und
Fleischpflanzerl auf Kässpätzn mit Rahmschwammerl & Röstzwiebeln **18.90**

***Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein**
mit frischen Rahmschwammerl und Butterspätzle **15.50**
dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **18.90**

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende
„Münchner Art“ mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln **22.90**
dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **26.50**

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende
„Schwäbische Art“ mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und rahmigen Kässpätzn **22.90**
dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **26.50**

***„Paniertes Goldbarschfilet“ ¹** in Butter gebraten mit hausgemachter
Remouladensauce, Zitronenschnitz und bunt garniertem Kartoffelsalat **15.50**

SALATE

 **Marktfrischer Saisonsalat als Beilage**
mit Tomaten, Gurken und frischen Kräutern **3.90**

 **„Bayerischer Schmankerl Salat“** ^{1,3,11}
mit Tomaten-, Kartoffel- und Krautsalat **5.50**

 **Tomatensalat** mit Zwiebeln oder **Kartoffelsalat**
oder **Krautsalat** je **3,90**

„Salat Wien“


Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, glacierten Zwiebeln,
dazu gibt's eine goldbraun in Butter gebratene Backhendlbrust, Basilikumdip
und röstfrisches Knoblauchbrot **15,90**

BROTZEITEN

 **Fein aufgeschnittener Emmentaler** mit Butter und Radieserl,
dazu Breze oder Brotkörbel **7.90**

„Bayerischer Wurstsalat“ ^{2,4,7} aus Regensburgern mit Zwiebel, Ei, Gurkerl, Radieserl und
Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörbel **8.90**

„Schweizer Wurstsalat“ ^{2,4,7} aus Regensburgern mit Emmentaler, Zwiebel, Ei, Gurkerl,
Radieserl und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörbel **9.90**

 **Bayerischer Obatzda** aus Camembert und Frischkäse mit Zwiebeln, Ei, Gurkerl, Radieserl
und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörbel **9.90**

WÜRSTEL

Fränkische Rostbratwürste ^{4,7} mit Soß', Sauerkraut und Hausbrot **10.90**

***Milzwurst** ^{1,4,7} gebacken oder in Butter gebraten mit Soß' und Kartoffelsalat **10.90**

DESSERT

Kaiserschmarrn ⁵ mit Mandeln und Rosinen,
dazu Wildpreiselbeeren und Apfelmus **9.90**

Gemischter Eisbecher **5,50** / mit Sahne **6.10**

Apfelstrudel ⁵ – mit Vanilleeis und Sahne **6.90**

BIERSPEZIALITÄTEN

ERDINGER Weissbier	0,31	3.30
	0,51	4.00
ERDINGER Schneeweiße	0,51	4.20
ERDINGER Urweisse	0,51	4.00
ERDINGER Dunkel	0,51	4.00
ERDINGER Kristall	0,51	4.00
ERDINGER Leicht	0,51	4.00
ERDINGER Pikantus	0,51	4.50
ERDINGER Champ	0,331	3.30

ERDINGER	0,31	3.30
Alkoholfrei	0,51	4.00

ERDINGER	0,331	3.30
Alkoholfrei Zitrone / Grapefruit		

Stiftungsbräu Helles	0,31	3.30
	0,51	4.00

Trumer Pils	0,31	4.00
Mariabrunn	0,51	4.10
Dunkel		

KAFFEE & TEE

DINZLER Kaffee, Irschenberg

Tasse Kaffee		3.50
Haferl Kaffee		4.00
Latte Macchiato		4.30
Cappuccino		3.70
Großer Cappuccino		4.30
Espresso		2.90
Espresso Macchiato		3.50
Tasse Tee		4.10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,41	3.10
Zitronenlimo	0,41	3.50
Libella	0,41	3.50
Orangenlimonade		
Apfelschorle	0,41	3.70
Spezi^{1,3,9}	0,41	3.70
Coca Cola^{1,3,9}		
Coca Cola Light^{1,3,11}	0,41	4.30

“Zauberwasser”^{2,3}	0,41	4.40
Tafelwasser mit Holunder & Ingwer Sirup, Minze und Limette		

Wolfa Säfte aus Erding

Apfel naturtrüb, Johannisbeere,
Maracuja¹², Rhabarber, Mango, Orange

	0,41	4.60
als Saftschorle	0,41	4.30

Adelholzener Mineralwasser

Still / Sprudel	0,251	3.30
	0,751	6.20

SCHNAPSERL

Aus dem Holzfass der Brennerei Prinz

Alte Marille

Alte Haselnuss

Alte Himbeere	2 cl	3.50
----------------------	------	------

Klare Obstbrände
von der Brennerei Schladerer

Obstler

Williams	2 cl	3.50
-----------------	------	------

Jägermeister	2 cl	3.50
---------------------	------	------

Ramazotti	2 cl	3.50
------------------	------	------

WEISSWEIN

Grüner Veltliner 0,2l 6.30

Trocken / Weingut Überacker /
Österreich-Wagram

Chardonnay 0,2l 6.50

Trocken / Weingut Julia Schittler / Deutschland -
Rheinland Pfalz

Grüner Sylvaner

Feinherb / Weingut J.J. Berizzi /

Deutschland - Rheinland Pfalz 0,2l 6.50
0,75l 23.50

Lugana "Limne"

Fruchtig / Tenuta Roveglia /

Italien-Lombardei 0,2l 6.90
0,75l 24.50

ROSÉ

Portugieser Weissherbst

Feinherb / Winzergemeinschaft Unstein /

Deutschland-Rheinland Pfalz 0,2l 6.50
0,75l 23.50

Lola

Feinherb / Weingut J.J. Berizzi /

Deutschland-Rheinland Pfalz 0,2l 6.70
0,75l 23.50

ROTWEIN

Merlot

Trocken / Weingut Carlo Cavazza /

Italien-Veneto 0,2l 6.50
0,75l 23.50


Blauer Zweigelt

Fruchtig, mild / Weingut Überacker /

Österreich-Wagram 0,2l 6.50
0,75l 23.50

Weinschorle Weiß / Rot / Rosé

0,4l 6.50

 Diese Gerichte servieren wir Ihnen
auch als kleinere Portion.
Der Preis reduziert sich um 2.00 €

 **Vegetarisch**

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffe
3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat
8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig
10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) Nektar

Für eine Allergene Karte fragen Sie bitte unser
Servicepersonal. Alle Preise in EUR inklusive gesetzlicher
Mehrwertsteuer.