

Brotzeit...



"Strammer Max" mit gekochtem Schinken ^{2,3,4} , Spiegelei und Gurke	9,10
"Bayrischer Wurstsalat" ^{2,3,4} garniert mit Essiggurke, Zwiebelringen in Essig und Öl ^{1,2,3} , dazu Holzofenbrot	10,40
"Bayerisches Mog'ndratzerl" Apfelgriebenschmalz und Obazda ^{8,15} mit Zwiebelringen und Holzofenbrot	10,70
Brotzeitteller "zum Bräu" ^{2,3,4,7} quer durch die herzhafte kalte Küche reich garniert mit Holzofenbrot und Butter	14,90

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe	2 Konservierungstoffe	3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker	5 Schwefeldioxid	6 Schwarzungsmittel
7 Phosphat	8 Milcheiweiß	9 coffeinhaltig
10 chininhaltig	11 mit Süßungsmittel	12 enthält eine Phenylalaninquelle
13 gewachst (frischen Früchten)	14 Taurin	15 Verdickungsmittel
16 Natriumcitrate	17 Stabilisatoren	18 Citronensäure
19 Säuerungsmittel	20 Phospor	21 Aromen

Unterlagen bezüglich Allergene sind sehr gerne einsehbar – fragen Sie unseren Service danach.

Warme Gerichte...



Tafelspitzbrühe mit Leberknödel ²	5,80
Großer gemischter Salatteller mit Joghurtdressing, geschwenkten Körndl und Baguette	11,90
Hausgemachte Spätzle mit herzhaftem Bergkäse in der Pfanne gemacht und mit Röstzwiebeln garniert	13,30**
Schnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne rausgebacken - wahlweise mit hausgemachten Kartoffelsalat serviert	15,30**
oder mit Pommes frites	15,30**
oder mit Pommes frites und gemischtem Salat	18,90**
„Bräuwirtsteller“ Medaillons vom Schweinefilet mit geschwenkten Champignons, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle	21,30 **
auf Wunsch gerne einen knackigen Beilagensalat dazu	5,50

Fragen Sie sehr gerne nach unserem Tagesgericht!

Hauptgerichte mit -**- servieren wir auch in kleiner Portion – 10% Abzug!

nur für unsere kleinen Gäste

Portion Butterspätzle mit Rahmsauce	4,60
Portion Pommes frites mit Ketchup	4,60
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	7,90

Wir akzeptieren keine 500€-Scheine - Beträge bis € 20,00 bitten wir in bar zu bezahlen

---Endpreise---