

Speisen

Aperitif und Premium-Saft-Schorlen:

FRAENZI , Spumante, natur oder mit Rhabarbermektar		0,1 l	4,80 €
Rosenzauber-Spritz (alkoholfrei) Apfel Cider, Rosen, Minze, Waldbeere dazu Tonic		0,25 l	7,90 €
Apfelsaft von Streuobstwiesen, Kirschsaft, Birnensaft vom Traditionsunternehmen "Van Nahmen"	Saft	0,4 l	6,50 €
	Schorle	0,4 l	5,30 €
Marillennektar, 100% Marillensaft von "Wieser", dem Marillenspezialisten der Wachau	Schorle	0,4 l	5,90 €

Bayerische Schmankerl:

Münchner Weißwurst , Hausmachersenf ⁴	<u>Bierempfehlung</u>	Weißbier	Stk	3,30 €
Obazda mit roten Zwiebeln und Bauernbrot ⁸		Weißbier		10,20 €
Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger „vom Strohschwein“ mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot / mit Käse ^{2, 3, 4, 6, 10}		Helles		10,50 € / 10,80 €
Bräustüberl's Brotzeitbrettl ^{2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11} Edel-Salami, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, frischer Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Rucola-Frischkäse, Obazda, Bauernbrot		Helles, Pils (naturtrüb)		16,90 €
Würstl-Trilogie vom Rost: Nürnberger Würstl, Bier- und Schnapswürstl auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree dazu dreierlei Senf ^{2, 3, 4, 6, 7, 8, 11}		Weißbier, Jubiläumsbier, Kellerbier 1516		16,90 €
Kleine Breze			Stk	1,50 €

Unser Schmankerl-Tipp:

Hausgemachte Bratensülze „vom Strohschwein“ mit Gemüsewürfeln, frischer Kräuterremouladensauce, Essiggurke, gebratenen Röstispanen, Speck und Frühlingzwiebeln ^{2, 4, 6, 8, 10, 11}		Pils (naturtrüb), Kristallweißbier		15,60 €
---	--	------------------------------------	--	---------

Suppe und Salat:

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen- und Gemüsewürfel ⁸				5,50 €
➤ Weitere Suppen finden Sie auf unserer aktuellen Saisonkarte				

Vital Kick Carpaccio von der gegrillten Zucchini, Paprika-Tatar, Couscous-Türmchen mit Avocadoragout, Sonnenblumenkerne, Kresse, Pikanter Hummus Aufstrich mit Sesamcracker, Joghurt-Minze-Dip, Kirschtomaten, Tomatenpesto, dazu Baguette ³ (veget. / vegan)		Helles, Pils (naturtrüb), alkfr. WB		16,30 €
--	--	-------------------------------------	--	---------

Weihenstephaner Sommersalat Knuspriges Hähnchenfilet in Reispanade, saisonale Blattsalate, Karotten, Tomaten, Artischocken, Sesam, Kräutervinaigrette, dazu Mango-Topping und pikantem Dip, Kresse ³		Leichtes Weißbier		17,50 €
--	--	-------------------	--	---------

Veganer Sommersalat Quinoa/Minze- und Kichererbsen/ Curry-Sticks dazu eine Linsen-Pfirsich-Praline, saisonale Blattsalate, Karotten, Tomaten, Joghurt-Minze- und pikanter Asia-Dip		Weißbier, Dunkles WB, Pils (naturtrüb)		15,90 €
---	--	--	--	---------

Wiesenreindl

Gegrillte Haxe, frischer Schweinebraten, Würstl-Trilogie gegrillt, Sauerkraut, Knödelduett und 3erlei Senfsorten, mittig am Tisch serviert (ab 2 Personen) ^{2, 3, 4, 6, 7, 8, 11}		Helles, Kellerbier 1516, Dunkels WB	p.P.	18,90 €
--	--	-------------------------------------	------	---------

Hauptspeisen:

Bayrischer Schweinsbraten „vom Strohschwein“ ^{3,6} mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat	<u>Bierempfehlung</u> Helles, Tradition Dunkel, Korbinian 16,80 €
½ gegrillte Schweinshaxe in Weihenstephaner Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Krautsalat ^{3,6}	Helles, Tradition Dunkel, Korbinian 18,60 €
Braumeister-Pfandl , drei Medaillons vom Rind und Schwein, Edelpilze in Rahm, mit Béarnaise-Sauce überbacken, dazu Bohnenbündchen, gebackener Speck und hausgem. Spätzle ^{2,3,6,8,11}	Kellerbier 1516, Weißbier 22,30 €
Wiener Schnitzel vom Kalb , gebraten in Weihenstephaner Fassbutter, dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites ⁸	Helles, Pils (naturtrüb) 24,60 €
Weihenstephaner Korbinian-Bockbier-Gulasch aus der Wade, vom bayerischen Weiderind, saftig gekocht, dazu Brezenknödel ⁸	Tradition Dunkel, Dunkles WB, Pils (trüb) 16,90 €
Tafelspitz vom bayerischen Weiderind mit frischem Meerrettich, Wurzelgemüsestreifen, Meerrettichcreme dazu Petersilienkartoffeln ^{3,8}	Pils (naturtrüb), Kristallweißbier 21,50 €
Bergschnitzel vom gereiften Schweinelendchen in Brezen-Käse-Panade mit Pommes frites und kleinem Salat ⁸	Helles, Weißbier 19,80 €
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und hausgem. Kräuterbutter „Café de Paris“ Pommes frites und kleiner Salat ⁸	26,50 € Dunkles Weißbier, Kellerbier 1516
Zanderfilet kross gebraten, auf einem Tomaten-Paprika-Ragout, dazu Brokkoliröschen, Rosmarin-Pellkartoffeln, Basilikumpesto	Kristall WB, Jubiläumsbier, Korbinian 25,50 €

Vegetarisch/Vegan:

Rahmschwammerl mit Steinpilzen, frischen Kräutern und hausgemachten Brezenknödeln ⁸ (veget.)	Weißbier 15,60 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Lauchzwiebeln und dreierlei Allgäuer Käsesorten ⁸ (veget.)	Pils (naturtrüb) 14,90 €
Veganes Geschnetzeltes - PLANTED (Erbsenprotein) in leicht rauchiger Paprikacreme mit Paprikastreifen, dazu Brokkoliröschen, Rosmarin-Pellkartoffeln, Röstzwiebeln	Weißbier, Kellerbier 1516, Jubiläumsbier 16,30 €

Beilagen:

Spätzle, Knödel, Sauerkraut, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Krautsalat	4,50 €
Pommes frites, Kleiner Beilagensalat	4,80 €

Desserts:

"Chefs Dessert Potpourri" Dreierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses - Lassen Sie sich überraschen! ⁸	11,80 €
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und frischen Früchten ⁸	8,90 €
"Café Gourmand" ⁸ - Espresso mit zweierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses	7,50 €
- Cappuccino oder Haferl Kaffee mit zweierlei Dessert-Spezialitäten	8,50 €

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxid,
6. Natriumpöckelsalz, 7. Phosphat, 8. Milchweiß, 9. Koffein, 10. Süßstoff, 11. Rauch

Aufpreis für Beilagenänderung, jeweils 1,00 € / Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

DIE ALLERGIEAUFLISTUNG IST BEIM RESTAURANTLEITER ERHÄLTlich.