



BRAUHAUS AM SCHLOSS

VORSPEISEN

Dreierlei zum Bier 10,50
Obatzda | Griebenschmalz | Zwiebelmett | Bauernlaib

Dreierlei vegan ^{VEGAN} 10,50
Guacamole | Kichererbsenpüree | Paprikaletscho | Bauernlaib

SALATE

kleiner gemischter Marktsalat 5,90
A bisserl was von Allem | Pfirsich Senf Vinaigrette

Brauhaus Sommersalat ^{VEGAN} 13,90
-mit marinierter Wassermelone-
Pfirsich Senf Vinaigrette | Frische Blattsalate | Tomate | Gurke | Kerndl | Baguette
mit Kartoffelkrapfen ^{NICHT VEGAN} + 4,-

Knackiger Frühlingsalat 18,90
-mit karamellisiertem Ziegenkäse & Granatapfelkernen-
Himbeervinaigrette | Kerndl | Baguette

Sommersalat mit glacierten Rinderstreifen 19,90
Pfirsich Senf Vinaigrette | Frische Blattsalate | Tomate | Gurke | Kerndl | Baguette

Steirisches Backhendl 19,90
-in der Kürbiskern Panade-
Hausgemachter Kartoffel Gurkensalat | Steirisches Kernöl

SUPPE

Kräftige Rindssuppe 6,90
Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

Französische Zwiebelsuppe 7,90
-mit Gouda Baguette-
glacierte Zwiebeln | Weißwein Sud | Kräuter der Provence

VEGETARISCH & VEGAN

Kaspressknödel -Brauhaus Art- 16,90
Großes mariniertes Salatbouquet | Bergkäse | Radieserl | Sauerrahm Dip

Hausgemachte Quinoapflanzerl ^{VEGAN} 16,90
Quinoa | Soja Kräuter Dip | großes mariniertes Salatbouquet

Tiroler Schlutzkrapfen 18,90
-im Roggen- Kartoffelsteig-
Braune Butter | Tomatenchutney | Parmesanobel

VOM KALB / RIND & WILD

Wiener Schnitzel (vom Kalb) 10,50
Hausgemachter Kartoffel Gurkensalat | Preiselbeeren | Salatbouquet

220g Zwiebelrostbraten
-zart medium gebraten-
Röstzwiebeln | Kräuterbutter | Speckbohnen | Bratkartoffeln

Sous vide gegarte Ochsenbäckchen 25,90
Barolojus | Kartoffelkrapfen | knackiges Marktgemüse

Brauhaus Spezial:

Bayerische Trüffeltascherl 22,90
-auf süß saurem Apfelkraut-
Rieslingsauce | Trüffeltascherl | gebratene Blutwurst

VOM SCHWEIN

Bratl vom Schweinsbrüstl -in Marstall Dunkel eingelegt- 16,90
Dunkelbiersoße | Kartoffel Gurken Salat | resche Kruste | Salatbouquet

Ofenfrischer Schweinebraten -Brüstl und Hals- 16,90
Dunkelbiersoße | Reiberknödel | Weißweinsauerkraut

Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) -Damenportion- 17,90
Kartoffelstäbchen | Salatbouquet -XXL- Männerportion- 19,90

Gegrillte Schweinshaxn (täglich frisch ab 18 Uhr) 6,90
Dunkelbiersoße | Reiberknödel | Speck Krautsalat

Züricher Geschnetzeltes 20,90
-vom Schweinerücken-
Cognac Pilzrahm | Eierspätzle | Buntes Marktgemüse

XXL Cordon Bleu (vom Schwein) 21,90
Bratkartoffeln | Salatbouquet | Preiselbeeren

Bavarian Brauhaus Burger 19,90
Pulled Pork | Kraut | Preiselbeeren | Rettich | BBQ Sauce | Salatbouquet | Pommes

AUS FLUSS UND MEER

Gebackener Haiwels 16,90
Remouladensoße | Kartoffel Gurkensalat | Salatbouquet

Filet vom Atlantik Kabeljau 27,90
-im Anis Riesling Sud pochiert- 25,90
Weißwein Sambucca Sauce | Ratatouille Gemüse | Risoleekartoffeln 28,90

DESSERT

Crème Brûlée 25,90
Karamellisierter Rohrzucker | Tahiti Vanille 9,50

Lauwarmer Apfelstrudel 7,90
Nüsse | Rosinen | Früchte | Sahne
mit Vanilleeis +1,50
mit Vanillesoße +1,50

Beschwipstes Vanilleeis -in der Cappuccinotasse- 6,50
1 Kugel Vanilleeis | Brauhaus Bockbierlikör | Sahne

Warmes Schokoladensoufflé 8,90
Flüssiger Schokoladenskern | 1 Kugel Eis | frische Früchte

Brauhaus Kaiserschmarrn 12,50
mit oder ohne Rosinen | Apfelmus | Sahne

DESSERT

Brauhaus Wurstsalat 12,90
Würzige Marinade | Emmentaler | Essiggurken | Kirschtomaten | Bauernlaib

FÜR DIE KIDS

Knödel oder Spätzle 4,50
mit Bratensoße

Kinderschweinebraten 8,90
mit Reiberknödel & Bratensoße

Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelstäbchen 8,90

UNSERE KINDERPORTIONEN SIND AUSSCHLIESSLICH FÜR KINDER GEDACHT.
FÜR GÄSTE, DIE KLEINEN HUNGER MITGEBRACHT HABEN SERVIEREN WIR GERNE
SENIORENPORTIONEN UNSERER NORMALEN SPEISEN.

FÜR DIE ALLERGEN- UND ZUSATZSTOFF KENNZEICHNUNGSLISTE FRAGEN SIE BITTE BEI UNSEREM
SERVICE NACH!

FOLLOW US ONLINE:





BRAUHAUS AM SCHLOSS

SPRITZIGER START

Der Klassiker (Aperol Spritz) 7,50
Aperol | Sekt | Soda | Orange

Der Sommer Klassiker (Hugo) 7,50
Sekt | Soda | Minze | Holundersirup | Limette

Die Rosa Gerstenkönigin 7,50
Brauhaus Weißbier | Rhabarbersaft | Vanillesirup | Granatapfelkerne

Brauhaus Basil Smash **EMPFEHLUNG VOM CHEF** 9,50
Basilikum | Gin | Apfelsaft | Soda

Der Alpenhugo 7,50
Brauhaus Helles | Ginger Ale | Minze | Holundersirup | Limette

Die Abendsonne 7,50
Campari | Maracujasaft | Bitter Lemon | Orange

ALKOHOLFREI

Alkoholfreier Hugo 7,50
Ginger Ale | Minze | Holundersirup | Limette

RADLERBAR

Naturradler | Naturruss (auch alkoholfrei möglich) 4,60 | 4,80
St. Emmeram Hell oder Schloss Weiße | Zitronenlimonade

Dunkles Radler 4,80
Marstall Dunkel | Zitronenlimonade

Kräuterradler | Kräuterruss 4,90
St. Emmeram Hell oder Schloss Weiße | Almdudler

FRUCHTIGES VON WOLFRA

JOHANNESBEERE | ORANGE | APFEL | MARACUJA | RHABARBER 0,3L 0,5L
Saftschorle 3,90 4,90
Saft pur 3,90 5,40

MINERALWASSER ADELHOLZENER

Mineralwasser klassik oder still 0,25L 0,5L 0,75L
3,90 4,90 7,50
Sodawasser 0,5L
4,20

LIMONADEN

Zitronenlimo | Fanta 0,3L 0,5L
3,90 4,90
Paulaner Spezi | Coca Cola | Cola light **KOFFEINHALTIG** 3,90 4,90
Ginger Ale | Bitter Lemon | Tonic Water 3,90 4,90
Gartenlimonade Zitrone naturtrüb oder Pink Grapefruit 4,90

HAUSGEMACHTE LIMO

Marillen Thymian Limonade 4,90
Basilikum Apfel Limonade 4,90

IM HAUS GEBRAUTE BIERE

St. Emmeram Hell 0,5l 4,60
1,0l 8,90
Stammwürze: 12,5 % Alkoholgehalt: 5,2. %

Schloss Weiße 0,5l 4,80
1,0l 9,20
Stammwürze: 12,5 % Alkoholgehalt: 5,2. %

Marstall Dunkel 0,5l 4,80
1,0l 9,20
Stammwürze: 12,8 % Alkoholgehalt: 5,5. %

Erfrischendes Pils „Hopfenblume“ 0,3l 4,20
0,5l 5,40
Stammwürze: 12,5 % Alkoholgehalt: 5,3. %

Mango Pale Ale 0,3l 4,50
0,5l 5,90
Stammwürze: 13,5 % Alkoholgehalt: 5,6. %

Sommerweizen „Vladimir“ 0,3l 4,20
0,5l 5,40
Stammwürze: 12,5 % Alkoholgehalt: 5,3. %

Whiskybock ^{ab 2024} 0,2l 6,90
Wir haben unseren letztjährigen Doppelbock mehrere Monate lang in preisgekrönten Whisky Fässern ausgebaut. Geschmacklich intensiv rauchig, im Abgang würzige Noten von Eichenholz und Whisky. Überzeugen Sie sich selbst!
Stammwürze: 18,3 % Alkoholgehalt: 7,4. %

KENNEN SIE SCHON UNSERE BIERFÄSSER ZUM SELBSTZAPFEN AM TISCH?
St. Emmeram Hell 5l (Empfehlung: 2-4 Personen) 42,90
St. Emmeram Hell 10l (Empfehlung: 4-7 Personen) 84,90
St. Emmeram Hell 15l (Empfehlung: 7-12 Personen) 126,90
-größere Fässer gerne gegen Vorbestellung-

FÜR DIE ALLERGEN- UND ZUSATZSTOFF KENNZEICHNUNGLISTE FRAGEN SIE BITTE BEI UNSEREM SERVICE NACH!

SCHNÄPSE

AUS DER EDELBRENNEREI SCHEIBEL 2CL
Klare Edelbrände WILLIAMS | HASELNUSS | MARILLE | HIMBEERE 4,50
PREMIUM Plus MOORBIRNE | QUITTE | INGWER | ALTES PFLÜMLI 4,90
M. SCHEIBEL - ALTE ZEIT BRANDY. APRICOT | CHERRY | PFLAUME 7,90

Ramazzotti | Fernet Branca | Averna | Jägermeister | Sambucca 3,90
Obstler | Blutwurz | Bärwurz 3,90
Berliner Luft 3,90
hausgemachter Bockbierlikör 3,90

WEINE

WEISS 0,1L 0,2L
Hauswein Soave 3,40 6,40
trocken | Campagnola | Venetien

2022 Sauvignon Blanc „La Ferme du Rouret“ 3,90 6,90
trocken | Vignerons Ardéchois | Provence - Südfrankreich

2022 Grauburgunder 4,20 7,50
trocken | Eckehart Gröhl | Rheinhessen

2022 Riesling „Deidesheimer Herrgottsacker“ 4,20 7,50
Kabinett trocken | Kimich | Pfalz

ROSÉ 0,1L 0,2L
2022 Cuvée „La Ferme du Rouret“ 3,90 6,90
trocken | Vignerons Ardéchois | Provence - Südfrankreich

ROT 0,1L 0,2L
Hauswein Montepulciano „La Tradizione“ 3,40 6,40
trocken | Teatro Latino | Venetien

2021 Primitivo „Piluna“ 4,20 7,50
trocken | Castello Monaci | Apulien

2022 Merlot „La Ferme du Rouret“ 3,90 6,90
trocken | Vignerons Ardéchois | Provence - Südfrankreich

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee | Haferl Kaffee 3,40 | 4,20

Espresso 2,70

Espresso macchiato | Espresso doppio 3,70

Milchkaffee 3,90

Cappuccino (klein | groß) 3,60 | 4,90

Latte Macchiato 3,90

Haferl heiße Schokolade mit | ohne Sahne 4,90 | 3,90

Haferl Tee (vom Teehaus **Ronnefeldt**)

Brauner Rohrzucker | verschiedene Sorten 5,90

