



# BRAUHAUS AM SCHLOSS

## VORSPEISEN

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

Dreierlei vegan <sup>VEGAN</sup> 10,50  
Guacamole | Kichererbsenpüree | Paprikaletscho | Bauernlaib

## SALATE

kleiner gemischter Marktsalat 5,90  
A bissel was von Allem | Pflirsich Senf Vinaigrette

Brauhaus Wintersalat <sup>VEGAN</sup> 14,90  
-mit gebratenem Kürbis & Kürbiskernen-  
Pflirsich Senf Vinaigrette | Frische Blattsalate | Tomate | Gurke | Kerndl | Baguette  
mit Kartoffelkräpfen <sup>NICHT VEGAN</sup> + 4,-

Knackiger „Ziegenpeter“ 18,90  
-mit karamellisiertem Ziegenkäse & Granatapfelkernen-  
Himbeervinaigrette | Kerndl | Baguette

Knackiger Salat mit glacierten Rinderstreifen 19,90  
Pflirsich Senf Vinaigrette | Frische Blattsalate | Tomate | Gurke | Kerndl | Baguette

## SUPPE

Kräftige Rindssuppe 6,90  
Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

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

Cremige Kürbissuppe 7,90  
steirisches Kernöl | Ingwer | Karotte | Kürbiskerndl

## VEGETARISCH & VEGAN

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

Rote Beete Burger <sup>VEGAN</sup> 18,90  
Focaccia Brötchen | Vegane Burger Sauce | Kartoffelstäbchen | Salatbouquet

Hausgemachter Kürbis Spinat Strudel 18,90  
Camembertsauce | Preiselbeeren | mariniertes Salatbouquet

## VOM KALB / RIND & WILD

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

220g Zwiebelrostbraten 28,90  
-zart medium gebraten-  
Röstzwiebeln | Kräuterbutter | Speckbohnen | Bratkartoffeln

Sauerbraten vom Hirsch 25,90  
-7 Tage in Spezial Marinade gebeizt-  
Sauerbratensauce | Preiselbeer Blaukraut | Reiberknödel

### Brauhaus Spezial:

Gebratener Wildschweinerücken 32,90  
-im Kräutermantel-  
Wildjus | Quitten Kürbis Chutney | Allgäuer Serviettenknödel

## VOM SCHWEIN

Bratl vom Schweinsbrüstl -in Marstall Dunkel eingelegt- 17,90  
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) 19,90  
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

27,90 Gebratenes Zanderfilet 25,90  
Zitronen Kapern Butter | Gebratenes Marktgemüse | Salzkartoffeln

28,90

## DESSERT

Crème Brûlée 9,50  
Karamellisierter Rohrzucker | Tahiti Vanille

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 Schokoladenkern | 1 Kugel Eis | frische Früchte

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

## 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) 0,25L 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 Winterspritz EMPFEHLUNG VOM CHEF 7,50  
Roter Vermouth | Kirschsft | Zimtsirup | Sekt

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

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

## ALKOHOLFREI

Alkoholfreier Hugo 0,25L 7,50  
Ginger Ale | Minze | Holundersirup | Limette

## RADLERBAR

Naturradler (auch alkoholfrei möglich) | Naturruss 0,5L 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 3,90 4,90  
Saftschorle 3,90 5,40  
Saft pur

## 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  
Holunder Apfel Kirsch 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 %

India Pale Ale (I.P.A.) 0,3l 4,50  
0,5l 5,90  
Stammwürze: 16,3 % Alkoholgehalt: 6,5 %

Kaminweizen „Kupferwichtl“ 0,3l 4,20  
0,5l 5,40  
Stammwürze: 13,4 % Alkoholgehalt: 5,6 %

Postmeister Doppelbock „Mandarin“ 0,3l 4,50  
0,5l 5,90  
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-

## BRAUHAUS SPEZIAL

-Die Essenz vom Doppelbock-  
Am Tisch servierter, gefrorener Doppelbock, dessen Essenz sich herauslöst und mit ca. 35% alc. Getrunken wird. Geschmacklich extrem intensiver Biergeschmack mit Noten von Schokolade, Espresso und Karamell.

1 Liter | entspricht ca. 10 - 15cl 20,90  
2 Liter | entspricht ca. 20 - 30cl 31,90  
3 Liter | entspricht ca. 30 - 45cl 41,90

Whiskybock 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.  
Stammwürze: 18,3 % Alkoholgehalt: 7,4 %

## SCHNÄPSE

AUS DER EDELBRENNEREI SCHEIBEL 2cl  
Klare Edelbrände WILLIAMS | HASELNUSS | MARILLE | HIMBEERE 4,50  
PREMIUM Plus MOORBIRNE | QUITTE | INGWER | ALTES PFLÜMLI | BRATAPFEL 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 3,40 6,40  
Hauswein Soave trocken | Campagnola | Venetien

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

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

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

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

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

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

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

## 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

