



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 | Pflirsich Senf Vinaigrette

Brauhaus Wintersalat ^{VEGAN} 14,90
-mit gebratenem Kürbis & Kürbiskernen-
Pflirsich Senf Vinaigrette | Frische Blattsalate | Tomate | Gurke | Kerndl | Baguette
mit Kartoffelkräpfen ^{NICHT VEGAN} + 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 ^{VEGAN} 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

Hausgemachte Wildpflanzler 20,90
Wildsauce | hausgemachter Kartoffelsalat | Salatbouquet

Brauhaus Spezial:

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

VOM SCHWEIN

Brat vom Schweinsbrüsti -in Marstall Dunkel eingelegt- 17,90
Dunkelbiersoße | Kartoffel Gurken Salat | resche Kruste | Salatbouquet

Ofenfrischer Schweinebraten -Brüsti und Hals- 17,90
Dunkelbiersoße | Reiberknödel | Weißweinsauerkraut

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

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

Saftiges 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

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

28,90

DESSERT

Crème Brûlée 9,50
Karamellierter 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
SENIORPORTIONEN UNSERER NORMALER 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 | Kirschsafte | 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 3,90
Saftschorle 3,90
Saft pur 3,90
Holunderschorle 3,90

MINERALWASSER ADELHOLZENER

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

Sodawasser 0,5L 4,20

LIMONADEN

Zitronenlimo | Fanta 0,3L 3,90
Paulaner Spezi | Coca Cola | Cola light KOFFEINHALTIG 3,90
Ginger Ale | Bitter Lemon | Tonic Water 3,90
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
Hauswein Soave 3,90 6,90
trocken | Campagnola | Venetien

2023 Grüner Veltliner „Vivat“ 4,20 7,50
trocken | Weingut Eichenwald | Burgenland - Österreich

2023 Grauburgunder 4,20 7,50
trocken | Eckehart Gröhl | Rheinhessen

2023 Riesling „Deidesheimer Herrgottsacker“ 4,20 7,50
Kabinett trocken | Kimich | Pfalz

ROSE 0,1L 0,2L
2023 Cuvée „Vivat“ (BF+ZW) 4,20 7,50
trocken | Weingut Eichenwald | Burgenland - Österreich

ROT 0,1L 0,2L
Hauswein Montepulciano „La Tradizione“ 3,90 6,90
trocken | Teatro Latino | Venetien

2023 Primitivo „Soprano“ 4,20 7,50
trocken | Castello Monaci | Apulien

2023 Merlot „La Ferme du Rouret“ 4,20 7,50
trocken | Vignerons Ardéchois | Provence - Südfrankreich

HEISSGETRÄNKE

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

Espresso | Espresso macchiato 2,70 | 2,90
Espresso doppio | Espresso doppio macchiato 3,70 | 3,90

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

