

Neu

Probieren Sie unsere Burger nach „Art des Kleinen Brauhaus“

Burgerspezialitäten

„ Surf & Turf “ Rindfleisch und zwei Riesengarnelen mit Salat, Tomate und Essiggurke, dazu hausgemachtes Basilikumpesto und Burger-Sauce	19,90 €
„ Fisch “ Lachs und Avocado mit Salat und frischer Gurke, dazu hausgemachte Limetten-Mayonnaise	15,90 €
„ Veggie “ Hausgemachter Gemüsebratling, frischer Salat, Tomate, Zwiebel und Essiggurke, dazu hausgemachte Burger-Sauce	11,90 €

- Zu all unseren Burgern servieren wir Ihnen Pommes frites und hausgemachten „Farmer-Salat“ -



Suppen

Kürbiscremesuppe (vegan)	3,90 €
Tafelspitzbrühe mit Frittaten	3,70 €
Tafelspitzbrühe mit Leberknödel	3,90 €

Vorspeisen – zu allen unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen Toastbrot und Butter

Carpaccio vom Rinderfilet mit hausgemachtem Pesto und Parmesan Schnitzer	9,90 €
Tartar vom irischen Rind ca. 100 gr. pikant angemacht	11,90 €
Tatar vom norwegischem Lachs mit Apfel, Zwiebel und Minze angemacht	9,90 €
„ Caprese “ Frische Tomaten mit Büffel-Mozzarella	7,90 €

Brauhausspezialitäten

Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Julienne Gemüse und Salzkartoffeln	15,60 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln und Apfelscheibe garniert an hausgemachtem Kartoffelstampf	17,60 €
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln	19,90 €
Grillteller „Kleines Brauhaus“ Dreierlei Filets vom Schwein, Rind und Pute mit Bratwürstel, Kräuterbutter und Speckbohnen an Pommes frites	16,90 €
Ofenfrischer Schweinebraten mit hausgemachtem Semmelknödel und Krautsalat	11,90 €

Für 2. Personen

Schmankerlplatte „Kleines Brauhaus“ Dreierlei Filets vom Schwein, Rind und Pute, 2 panierte Schnitzel und Grillwürstl mit Gemüse, Krokette und Paprikareis dazu Champignonrahm - und Pfeffersauce sowie Kräuterbutter	34,90 €
--	----------------

Deftige Pfannengerichte

„Schmankerlpfanderl“ Streifen von der Rinderlende in Steinpilz – Pfifferlingsauce, dazu in Butter geschwenktes Gemüse und Kartoffeltaler	17,80 €
„Gourmetpfanderl“ Filets von Schwein, Rind und Pute in Pfeffersauce an Brokkoliröschen und Krokette mit Röstzwiebeln garniert	16,90 €
„Schwabenpfanderl“ Drei Schweinemedallions in Schwammerlrahm mit Käse überbacken, dazu in Butter geschwenktes Gemüse und hausgemachte Eierspätzle	16,80 €
Züricher Geschnetzeltes von der Kalbshülfe in Champignonrahmsauce mit Käse überbacken dazu Kartoffelrösti	17,90 €

Schnitzelspezialitäten

Schnitzel Wiener Art vom Schwein oder von der Pute mit Pommes frites	12,50 €
Altdeutsches Jägerschnitzel gebacken vom Schwein oder von der Pute auf Champignonrahmsauce mit Preiselbeeren an hausgemachten Eierspätzle	13,50 €
Cordon bleu vom Schwein oder von der Pute an Gemüse der Saison mit Pommes frites	15,20 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren an Petersilienkartoffeln	17,70 €

Fisch

Gemischter Fischteller vom Grill mit in Butter geschwenktes Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln	18,90 €
Doradenfilet mit hausgemachtem Kräuterpesto, mediterranem Gemüse und Gnocchi	18,50 €
Forellenfilet „Müllerin Art“ an Salzkartoffeln, dazu bunter Beilagensalat	16,90 €
Lachssteak in hausgemachter Zitronensauce, dazu Spinatrisotto	17,50 €

Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Käsespätzle mit dreierlei Bergkäse und Röstzwiebeln	9,20 €
Rahmschwammerl (Steinpilze, Pfifferlinge und Champignons) mit hausgemachtem Semmelknödel	11,90 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip, JulienneGemüse, gebratenen Champignons und „Salatnest“	10,90 €
Hausgemachte Kürbisravioli in Wacholder-Butter geschwenkt mit frischen Parmesan	14,90 €
Hausgemachtes Gemüsecurry mit Basmatireis -vegan-	10,90 €
Gemüsepfanne süßsauer (-vegan-) aus dem „Hotwok“ mit asiatischen Nudeln	11,90 €

Salate - zu unseren Salaten servieren wir Ihnen frisches Baguette-

Knoblauchbaguette	2,80 €
Beilagensalat	3,80 €
„Cesar Salat“ Gemischter Salat mit Putenstreifen und Parmesandressing	12,40 €
Salat „Nizza“ Gemischter Salat mit Thunfisch, Schinken, Zwiebeln, Ei, und Schafskäse	11,40 €
„Herbstsalat“ Gemischter Salat mit Kürbis und in Schinken ummantelten Ziegenkäse	15,80 €

- wählen Sie ihr Dressing -

**hausgemachtes Himbeerdressing, hausgemachtes Joghurt-Parmesan-Dressing,
hausgemachtes Senfdressing oder Balsamico-Dressing**

Kleine Gerichte

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln und Apfelscheibe garniert an hausgemachtem Kartoffelstampf	11,20 €
Züricher Geschnetzeltes von der Kalbshüfte in Champignonrahmsauce mit Käse überbacken dazu Kartoffelrösti	12,10 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren an Petersilienkartoffeln	12,10 €
Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Julienne Gemüse und Salzkartoffeln	9,40 €
Altdeutsches Jägerschnitzel von Schwein oder Pute auf Champignonrahm mit hausgemachten Eierspätzle an Preiselbeeren	8,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ von Schwein oder Pute mit Pommes frites	8,90 €
Filet von der Forelle „Müllerin Art“ an Salzkartoffeln, dazu gemischter Beilagensalat	11,20 €

Dessert

Hausgemachtes Mousse au Chocolat schwarz-weiß mit Himbeersauce	7,20 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehäubchen	5,90 €
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahnehäubchen	5,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen, serviert mit Apfelmus	9,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,90 €
Hausgemachtes Tiramisu der Saison	6,80 €

Extras

Portion Käsespätzle	4,20 €
Portion Extrabeilage	3,80 €
Portion Sauce extra	1,80 €
Portion Preiselbeeren extra	1,20 €
Portion Baguette extra	1,20 €

Unsere Speisen können Allergene enthalten. Bei Fragen wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Gerne organisieren wir für Sie Ihre Feier jeglicher Art, vom romantischen Candelight – Dinner bis hin zur Firmenfeier.
Für Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.



Du findest uns auf 

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe enthalten:

- 1 „mit Farbstoff“
- 2 „konserviert“
- 3 „mit Nitritpökelsalz“
- 4 „mit Phosphat“
- 5 „mit Geschmacksverstärker“
- 6 „koffeinhaltig“
- 7 „chininhaltig“
- 8 „mit Antioxidationsmittel“
- 9 „geschwefelt“
- 10 „gewachst“
- 11 „geschwärzt“
- 12 „mit Süßungsmittel“

Unsere Speisen können Allergene enthalten. Bei Fragen wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Gerne organisieren wir für Sie Ihre Feier jeglicher Art, vom romantischen Candelight – Dinner bis hin zur Firmenfeier.
Für Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.

