



## Suppen

<b>Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Tafelspitzbrühe mit Frittaten</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl</b>	<b>3,70 €</b>

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

<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit hausgemachtem Pesto und Parmesan Schnitzer	<b>9,90 €</b>
<b>Tartar</b> vom irischen <b>Rind</b> ca. 100 gr. pikant angemacht	<b>12,50 €</b>
<b>Hausgebeizter Lachs</b> mit Kartoffelrösti und Senf-Dill-Sauce	<b>9,90 €</b>

## Brauhauspezialitäten

<b>Tafelspitz in Meerrettichsauce</b> mit Julienne Gemüse und Salzkartoffeln	<b>15,90 €</b>
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit Röstzwiebeln und Apfelscheibe garniert an hausgemachtem Kartoffelstampf	<b>17,90 €</b>
<b>Grillteller „Kleines Brauhaus“</b> Dreierlei Filets vom Schwein, Rind und Pute mit Bratwürstel, Kräuterbutter und Speckbohnen an Pommes frites	<b>17,20 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b> von der Rinderlende mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln	<b>20,90 €</b>
<b>Filetsteak vom Irischen Rind</b> (250g) mit Beilagensalat und Knoblauchbaguette	<b>26,90 €</b>

## Für 2. Personen

<b>Schmankerlplatte „Kleines Brauhaus“</b> Dreierlei Filets vom Schwein, Rind und Pute, 2 panierte Schnitzel und Grillwürstl mit Gemüse, Spätzle und Kartoffeltaschen dazu Champignonrahm - und Pfeffersauce sowie Kräuterbutter	<b>35,90 €</b>
---	----------------

## Deftige Pfannengerichte

<b>„Schmankerlpfanderl“</b> Streifen von der Rinderlende in Steinpilz – Pfifferlingsauce, dazu in Butter geschwenktes Gemüse und Kartoffeltaler	<b>17,80 €</b>
<b>„Gourmetpfanderl“</b> Filets von Schwein, Rind und Pute in Pfeffersauce an Brokkoliröschen und Kroketten mit Röstzwiebeln garniert	<b>17,40 €</b>
<b>„Schwabenpfanderl“</b> Drei Schweinemedallions in Schwammerlrahm mit Käse überbacken, dazu in Butter geschwenktes Gemüse und hausgemachte Eierspätzle	<b>17,20 €</b>
<b>Züricher Geschnetzeltes von der Kalbshütte</b> in Champignonrahmsauce mit Käse überbacken dazu Kartoffelrösti	<b>18,20 €</b>

## Schnitzelspezialitäten

<b>Schnitzel Wiener Art</b> vom Schwein oder von der Pute mit Pommes frites	<b>12,90 €</b>
<b>Altdeutsches Jägerschnitzel gebacken</b> vom Schwein oder von der Pute auf Champignonrahmsauce mit Preiselbeeren an hausgemachten Eierspätzle	<b>13,90 €</b>
<b>Cordon bleu</b> vom Schwein oder von der Pute an Gemüse der Saison mit Pommes frites	<b>15,90 €</b>
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Preiselbeeren an Petersilienkartoffeln	<b>17,90 €</b>

## Fisch

<b>Gemischter Fischteller vom Grill</b> mit in Butter geschwenktem Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln	<b>19,20 €</b>
<b>Zanderfilet</b> auf Rote Bete-Risotto mit Weißweinsauce	<b>18,60 €</b>
<b>Forellenfilet „Müllerin Art“</b> an Salzkartoffeln, dazu bunter Beilagensalat	<b>17,20 €</b>
<b>Lachssteak (150 g)</b> auf Pesto-Tagliatelle, garniert mit feinstem Ruccola	<b>18,20 €</b>

## Vegetarisch & Vegan

<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit dreierlei Bergkäse und Röstzwiebeln	<b>9,90 €</b>
<b>Hausgemachtes Gemüsecurry</b> mit Basmatireis <b>-vegan-</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Ofenkartoffel</b> mit Sauerrahmdip, Julienne Gemüse, gebratenen Champignons und Salatnest	<b>10,90 €</b>
<b>Pépites</b> (gemischte Linsen aus Mais, Erbsen und Karotten) mit Sojasauce und gebratenem Julienne Gemüse	<b>9,90 €</b>

## Salate - zu unseren Salaten servieren wir Ihnen frisches Baguette-

<b>Knoblauchbaguette</b>	2,80 €
<b>Beilagensalat</b>	3,80 €
<b>„Cesar Salat“</b> Grüner Mixsalat mit Putenstreifen, Croutons und Parmesandressing	12,40 €
<b>Großer gemischter Salat</b> mit 3 gebratenen Garnelen	12,40 €
<b>Großer Salatteller</b> mit gebratenen Champignons, Pinienkerne und Croutons	11,60 €

- wählen Sie ihr Hausgemachtes Dressing -  
Cocktail-Dressing, Joghurt-Parmesan-Dressing, Senfdressing oder Balsamico-Dressing

## Kleine Gerichte

<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit Röstzwiebeln und Apfelscheibe garniert an hausgemachtem Kartoffelstampf	11,90 €
<b>Züricher Geschnetzeltes von der Kalbshütte</b> in Champignonrahmsauce mit Käse überbacken dazu Kartoffelrösti	12,60 €
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Preiselbeeren an Petersilienkartoffeln	12,60 €
<b>Tafelspitz</b> in Meerrettichsauce mit Julienne Gemüse und Salzkartoffeln	9,90 €
<b>Altdeutsches Jägerschnitzel von Schwein oder Pute</b> auf Champignonrahm mit hausgemachten Eierspätzle an Preiselbeeren	9,70 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“ von Schwein oder Pute</b> mit Pommes frites	9,20 €
<b>Filet von der Forelle „Müllerin Art“</b> an Salzkartoffeln, dazu gemischter Beilagensalat	11,60 €

## Dessert

<b>Panna Cotta</b> auf Zwetschgenragout	7,20 €
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahnehäubchen	5,90 €
<b>Apfelkücherl</b> mit Vanilleeis und Sahnehäubchen	5,90 €
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen, serviert mit Apfelmus	9,80 €
<b>Palatschinken</b> mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne	5,60 €

## Extras

<b>Portion Käsespätzle</b>	4,20 €
<b>Portion Extrabeilage</b>	3,80 €
<b>Portion Sauce extra</b>	1,80 €
<b>Portion Preiselbeeren extra</b>	1,20 €
<b>Portion Baguette extra</b>	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 Candellight – 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.

