



Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (vegan)	4,10 €
Tafelspitzbrühe mit Frittaten	3,90 €
Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl	3,90 €
Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle	3,90 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit hausgemachtem Pesto und Parmesan Schnitzer	9,90 €
Tartar vom irischen Rind ca. 100 gr. pikant angemacht	12,50 €
Rote Bete Carpaccio mit gebratenen Champignons	9,20 €

Brauhauspezialitäten

Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Julienne Gemüse und Salzkartoffeln	15,90 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln und Apfelscheibe garniert an hausgemachtem Kartoffelstampf	17,90 €
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln	20,90 €
Grillteller „Kleines Brauhaus“ Dreierlei Filets vom Schwein, Rind und Pute mit Bratwürstel, Kräuterbutter und Speckbohnen an Pommes frites	17,20 €
Rosa gebratenes Schweinefilet im Kürbismantel mit Kartoffel-Kürbis-Püree und Rotweinsauce	17,90 €
Sauerbraten mit Blaukraut und Spätzle	14,90 €

Für 2. Personen

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

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 Kroketten mit Röstzwiebeln garniert	17,40 €
„Schwabenpfanderl“ Drei Schweinemedallions in Schwammerlrahm mit Käse überbacken, dazu in Butter geschwenktes Gemüse und hausgemachte Eierspätzle	17,20 €
Züricher Geschnetzeltes von der Kalbshütte in Champignonrahmsauce mit Käse überbacken dazu Kartoffelrösti	18,20 €

Schnitzelspezialitäten

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

Fisch

Gemischter Fischteller vom Grill mit in Butter geschwenktes Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln	19,20 €
Zanderfilet auf Pinienkerne-Spinat, Reis und Weißweinsauce	18,60 €
Forellenfilet „Müllerin Art“ an Salzkartoffeln, dazu bunter Beilagensalat	17,20 €
Kross gebratenes Saiblingsfilet in Zitronensauce auf Kürbis-Risotto	17,90 €

Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Käsespätzle mit dreierlei Bergkäse und Röstzwiebeln	9,90 €
Rahmschwammerl (Steinpilze, Pfifferlinge und Champignons) mit hausgemachtem Semmelknödel und Beilagensalat	12,50 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip, Juliennegemüse, gebratenen Champignons und „Salatnest“	10,90 €
Hausgemachtes Gemüsecurry mit Basmatireis -vegan-	10,90 €

Salate - zu unseren Salaten servieren wir Ihnen frisches Baguette-

Knoblauchbaguette	2,80 €
Beilagensalat	3,80 €
„Cesar Salat“ Gemischter Salat mit Putenstreifen und Parmesan	12,40 €
Großer Salatteller mit gebratenen Champignons, Pinienkernen und Croutons	11,60 €

- wählen Sie ihr hausgemachtes Dressing -
Joghurt-Parmesan-Dressing, 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 €
Zigeunerschnitzel vom Schwein oder von der Pute mit Pommes Frites	9,70 €
Sauerbraten mit Blaukraut und Spätzle	9,90 €

Dessert

Hausgemachtes Mousse au Chocolat mit Blutorangenpüree	6,20 €
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 €
Bratapfel mit Honig, Nüssen und Sahne	5,20 €
„ Nussknacker “ jeweils 1 Kugel Walnuss, Pistazien und Vanilleeis mit Walnüssen und Sahne	4,80 €

Extras

Portion Käsespätzle (nur als Beilagenänderung erhältlich)	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.

