

## Vorweg...



Frische Champignons in Rosmarin + Olivenöl gebraten  
mit Salatbukett und Vollkornkrusterln serviert

8,20

## Suppen...

Tafelspitzbrühe mit Leberknödel<sup>2</sup>

5,60

Bayrische „Aufg'schmalzne Zwiebelsuppe“ mit Brotkracherl serviert

5,60

## Regional, bayrisch...

**„Klosterbier“**  
**0,5l € 4,60**  
von Kloster Scheyern

„Bayerisches Mog'ndratzerl“ Obazda<sup>8,15</sup>, und

Apfelgriebenschmalz mit Zwiebelringen und Holzofenbrot

10,50

„Bayerisches Käseteller“ Obazda<sup>8,15</sup>, Hart-, Berg- und Weichkäse  
mit Zwiebelringen, Weintrauben Butter und Holzofenbrot

13,80

Hausgemachte Spätzle „Allgäuer Art“ mit herzhaftem Bergkäse  
in der Pfanne gemacht und mit Röstzwiebeln garniert

12,90\*\*

## **Heimat auf dem Teller...**

Erleben Sie den Geschmack und die Qualität, die in unseren regionalen Produkten steckt. Durch unser Mitwirken stärken wir die regionale Landwirtschaft und somit die Nachhaltigkeit für die nächsten Generationen.

## Hauptgang...

### **SCHWEIN**

Schnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne rausgebacken - wahlweise mit hausgemachten Kartoffelsalat serviert	14,60**
<b>oder</b> mit Pommes frites	14,60**
<b>oder</b> mit Pommes frites und gemischtem Salat	18,10**
„Bräuwirtsteller“ Medaillons vom Schweinefilet mit geschwenkten Champignons, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle	20,60**

### **ANGUSRIND**

„Absberger Zwiebelrostbraten“ von der Anguslende mit knackigen Röstzwiebeln, Natursoße und Bratkartoffeln serviert	28,90
Rumpsteak von der Anguslende mit Kräuterbutter, geschrotetem und rosa Pfeffer, Grillgemüse und Pommes frites serviert	29,90

### **FISCH** aus der Fischzucht Lang im Altmühltal

Forelle in Mandelbutter gebraten und mit Petersilienkartoffeln serviert -Zubereitung ca. 25 Minuten-	22,90
Filet vom Saibling auf der Haut gebraten mit Kräuterpesto verfeinert, mit Ofentomaten und Butterkartoffeln serviert	24,30

**„Beilagensalat“**  
knackig + frisch  
**€ 5,40**

### **VEGETARISCH**

Hausgemachte Spätzle „Allgäuer Art“ mit herzhaftem Bergkäse in der Pfanne gemacht und mit Röstzwiebeln garniert	12,90**
Herzhaftes frisches Grillgemüse mit Olivenöl, Parmesanspäne, und Kräuterkartoffeln garniert	14,10**

**Hauptgerichte mit -\*\*- servieren wir auch in reduzierten Portionen -10% Abzug!**

### **nur für unsere Kinder**

Portion Butterspätzle mit Rahmsauce	4,50
Portion Pommes frites mit Ketchup	4,50
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	7,60
Kleines Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	7,60

## Salate

Bunt gemischter Salat mit gebackenem Brie Käse,  
dazu Preiselbeeren und Baguette 14,50

Großer gemischter Salatteller mit Joghurtdressing,  
geschwenkten Körndl und Baguette 11,70

**zusätzliche Beilagen** pro Portion 4,50  
gemischter Beilagensalat 5,40  
Scheibe Holzofenbrot 0,50  
Ketchup<sup>2</sup>, Mayonaise<sup>2,3,11</sup>, Preiselbeeren, pro Portion 0,40

## Brotzeit

„Bayerisches Mog'ndratzerl“ Obazda<sup>8,15</sup> und Apfelgriebenschmalz  
mit Zwiebelringen und Holzofenbrot 10,50

„Strammer Max“ mit gekochtem Schinken<sup>2,3,4</sup>, Spiegelei und Gurke 8,90

„Lustiger Ludwig“ mit rohem Bauernschinken<sup>2,7</sup>, Spiegelei und Gurke 9,90

„Bayrischer Wurstsalat<sup>2,3,4</sup>“ garniert mit Essiggurke,  
Zwiebelringen in Essig und Öl<sup>1,2,3</sup>, dazu Holzofenbrot 10,20

„Schweizer Wurstsalat<sup>2,3,4</sup>“ garniert mit Essiggurke, Zwiebel-  
ringen und Käsestreifen in Essig<sup>1,2,3</sup> und Öl, dazu Holzofenbrot 11,90

Brotzeiteller „zum Bräu“<sup>2,3,4,7</sup> quer durch die herzhaft  
kalte Küche reich garniert mit Holzofenbrot und Butter 14,70

„Bayerisches Käseteller“ Obazda<sup>8,15</sup>, Hart-, Berg- und Weichkäse  
mit Zwiebelringen, Weintrauben Butter und Holzofenbrot 13,80