

SUPPEN

<i>Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsegewürfen</i>	3,90 €
<i>Jungspinatcrèmesuppe mit geräuchertem Topfenschaum und Räucherlachsstreifen</i>	4,30 €

VEGETARISCH

<i>Käsespätzle mit Lauchzwiebeln und dreierlei Bergkäsesorten</i>	8,90 €
<i>Rahmschwammerl mit Steinpilzen und hausgemachten Semmelknödeln</i>	9,50 €

BAYRISCHE SCHMANKERL

<i>Würstl-Trilogie vom Rost Nürnberger Würstl, Bier- und Schnapswürstl auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und dreierlei Senf</i>	10,60 €
<i>Bräustüberls Brotzeitbrettl Schnapswürstl, Sülze, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, Obazda, frischer Meerrettich, Gurke, Griebenschmalz, Bauernbrot</i>	12,60 €

WARME SPEISEN

<i>Bayrischer Schweinebraten mit Weihenstephaner Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat</i>	10,60 €
<i>Weihenstephaner Biergulasch, saftig gekocht dazu Semmelknödel</i>	11,60 €
<i>Ochsenbäckchen, in Rotwein geschmort, mit gebratene Steinpilze mit Speck, Sommergemüse und Kartoffelpüree</i>	15,60 €
<i>"Braumeister-Pfandl", drei Medaillons von Rind und Schwein, Edelpilze in Rahm mit Sauce Béarnaise überbacken, Bohnenbündchen gebratener Speck und Spätzle</i>	16,60 €
<i>Tafelspitz mit frischem Meerrettich Gemügestreifen, Petersilienkartoffeln und Meerrettichcremesauce</i>	14,60 €
<i>Rotbarschfilet auf gedünstetem Lauch mit rosa Pfeffer an Limetten-Senf-Sauce, dazu Petersilienkartoffeln</i>	12,80 €
<i>Krautsalat als Beilage</i>	3,00 €
<i>Kartoffelsalat als Beilage</i>	3,00 €
<i>Kleiner Beilagensalat</i>	3,60 €

DESSERT

<i>Vanilleeis, dazu heiße Himbeeren, parfümiert mit Himbeergeist</i>	6,50 €
<i>Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und frischen Beeren</i>	6,80 €