



SPEISEKARTE

BAYERISCHE SCHMANKERL

Münchner Weißwurst	mit Hausmachersenf ⁴	3,50 € Stk	Weißbier
Obazda	rote Zwiebeln - Bauernbrot ⁸	11,60 €	Weißbier
Bayerischer Wurstsalat	rote Zwiebeln - Essiggurke - Bauernbrot mit Käse ^{2, 3, 4, 6, 10}	11,60 € 11,90 €	Helles
Bräustüberl's Brotzeitbrettl	Edel Salami - Leberwurst - Schinken - kalter Baten - frischer Meerrettich - Bergkäse Essiggurke - Rucola-Frischkäse - Obazda - Bauernbrot ^{2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11}	17,50 €	Helles, Pils naturtrüb
Würstl-Trilogie	vom Rost: Nürnberger Würstl - Bier-, und Schnapswürstl - Sauerkraut - Kartoffelpüree dazu dreierlei Senf ^{2, 3, 4, 6, 7, 8, 11}	17,90 €	Weißbier, Kellerbier 1516
kleine Breze		1,60 € Stk	

SCHMANKERL-TIPP:

Hausgemachte Bratensülze		16,60 €	Pils naturtrüb, Kristallweißbier
"vom Strohschwein" mit Gemüsewürfel - frischeKräuterremouladensauce - Essiggurke - gebratene Röstispäne - Speck - Frühlingszwiebeln ^{2, 4, 6, 8, 10, 11}			

SUPPE UND SALAT

Kräftige Rinderkraftbrühe	mit Kräuterpfannkuchen- und Gemüswürfel ⁸	5,90 €	Weitere Suppen finden Sie auf unserer aktuellen Saisonkarte
Vital Kick	Carpaccio von der gegrillten Paprika - Bulgur-Minz-Türmchen - Paprika- Sonnenblumenkerncreme - Artischocken - Avocadocreme - Veggie Erbsen/ Süßkartoffel Sticks - Kresse - Zitruspesto	16,90 €	Leichtes Weißbier
Weihenstephaner Sommersalat	Sommerliche Blattsalate - Rucola Dressing - Rosmarincroutons - Speckwürfel - Karotten - Parmesanspäne - Kirschtomaten "Semisecco" - Artischocke - Sonnenblumenkerne - Wiener Backendl Medaillons - Miso-Limetten-Dipp ⁵	17,20 €	Leichtes Weißbier
Veganer Sommersalat	Sommerliche Blattsalate - Balsamico Dressing - Rosmarincroutons - Karotten - Kirschtomaten "Semisecco" - Artischocke - Sonnenblumenkerne - kleine Sonnenblumen-Erbsen-Pflanzerl - Tomatensugo ⁵	15,90 €	Leichtes Weißbier

WIESENREINDL

Gegrillte Haxe, frischer Schweinebraten, Würstl-Trilogie	gegrillt - Sauerkraut - Knödelduett - dreierlei Senfsorten - mittig am Tisch serviert ab 2 Personen ^{2, 3, 4, 6, 7, 8, 11}	21,90 € p.P.	Helles, Kellerbier 1516, Dunkles Weißbier
--	--	--------------	---

HAUPTSPEISEN

BIEREMPFEHLUNG

Bayerischer Schweinsbraten	17,50 €	Helles, Tradition Dunkel, Korbinian
vom Strohschwein ^a mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce – Kartoffelknödel – Krautsalat ^{3, 6}		
½ gegrillte Schweinshaxe	18,90 €	Helles, Tradition Dunkel, Korbinian
vWeihenstephaner Dunkelbiersauce – Kartoffelknödel – Krautsalat ^{3, 6}		
Braumeister-Pfandl	18,90 €	Kellerbier 1516, Weißbier
drei Medaillons vom Rind und Schwein – Rahmedelpilze – Béarnaise-Sauce Bohnenbündchen – gebackener Speck – hausgemachte Spätzle ^{2, 3, 6, 8, 11}		
Wiener Schnitzel vom Weidenkalb	27,80 €	Helles, Pils naturtrüb
Kartoffelsalat – Pommes frites ⁸		
Weihenstephaner Korbinian-Bockbier-Gulasch	17,90 €	Tradition Dunkel, Dunkles WB, Pils
vom bayerischen Weiderind – saftig gekocht – Brezenknödel ^{3, 8}		
Tafelspitz	22,90 €	Pils naturtrüb, Kristallweißbier
vom bayerischen Weiderind – frischer Meerrettich – Wurzelgemüwestreifen – Apfelmeerrettichcreme – Petersilienkartoffeln		
Bergschnitzel	19,80 €	Helles, Weißbier
gereiftes Schweinelendchen – Brezen-Käse-Panade – Pommes frites – kleiner Salat ⁸		
Zwiebelrostbraten	28,90 €	Dunkles Weißbier, Kellerbier 1516
Röstzwiebeln – Kräuterbutter “L'Entrecôte” – Pommes frites – kleiner Salat ⁸		
Wolfsbarschmedaillon	26,60 €	Kristall Weißbier, Korbinian
Tomaten-Paprika-Schalotten-Artischocken-Creme – Brokkoliröschen – Oliven – Rosmarin- Pellkartoffeln – Basilikumpesto		

VEGETARISCH

Rahmschwammerl	15,90 €
Waldpilze – Steinpilze – frische Kräuter – hausgemachte Brezenknödel ⁸	
Bierempfehlung: Weißbier	
Hausgemachte Käsespätzle	15,70 €
Lauchzwiebeln – dreierlei Allgäuer Käsesorten ⁸	
Bierempfehlung: Pils naturtrüb	

VEGAN

Hausgemachte Grünkern- & Dinkelvollkorn Pflanzlerl	16,90 €
Tomaten-Paprika-Schalotten-Artischocken- Gemüse – Brokkoliröschen Zitrus-Basilikumpesto	
Bierempfehlung: Weißbier, Kellerbier 1516	

BEILAGEN

Spätzle – Knödel – Sauerkraut – Röstispäne – Kartoffelsalat – Krautsalat	4,90 €
Pommes frites – kleiner Beilagensalat	5,30 €

DESSERTS

“Chefs Dessert Potpurri”	11,80 €	“Café Gourmand”⁸	
Dreierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses – Lassen Sie sich überraschen! ⁸		• Espresso mit zweierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses	8,20 €
		• Cappuccino oder Haferl Kaffee mit zweierlei Dessert-Spezialitäten	8,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel	8,90 €		
an Vanillespiegel, oder Vanilleeis			

1. FARBSTOFF, 2. KONSERVIERUNGSMITTEL, 3. ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4. GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5. SCHWEFELDIOXID, 6. NITRITPÖCKELSSALZ,
7. PHOSPHAT, 8. MILCHEIWEISS, 9. KOFFEIN, 10. SÜSSSTOFF, 11. RAUCH
AUFPREIS FÜR BEILAGENÄNDERUNG, JEWEILS 1,00 € – DIE ALLERGIEAUFLISTUNG IST BEIM RESTAURANTLEITER ERHÄLTLICH
30. MÄRZ BIS 4. OKTOBER 2026 – ALLE PREISE INKL. GESETZL. MWST