



WINTER SPEISEKARTE

6. OKTOBER 2026 BIS 31. MÄRZ 2027

BAYERISCHE SCHMANKERL

BIEREMPFEHLUNG

Münchner Weißwurst	mit Hausmachersenf ⁴	mind. 2 Stück	3,50 € pro Stk	Weißbier
Obazda	rote Zwiebeln – Bauernbrot ⁸		11,60 €	Weißbier
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
Kleine Breze			1,60 € Stk	

SUPPE UND SALAT

Kräftige Rinderkraftbrühe	mit Kräuterpfannkuchen- und Gemüsewürfel ⁸	5,90 €	
Winterlicher Suppeneintopf	Wurzelgemüse – Tafelspitz – Lauchzwiebeln	8,90 €	
Carpaccio von der roten Beete	mit Vogerlsalat (Feldsalat), Himbeerdressing, karamellisierte Walnüsse und Cranberries, dazu Baguette		
	• mit Räucherlachs-Joghurt-Wasabi-Terrine	18,90 €	Kristallweißbier, Pils,
	• mit Fetakäse (vegetarisch)	17,20 €	Helles, Pils, Weißbier
	• mit Erbsenpflanzler und Birnen-Ingwer-Chutney (vegan)	17,20 €	Weißbier, Kellerbier 1516
Bunt gemischer Salatteller	Balsamicodressing – Kräutervinaigrette ¹		
	kleine Portion	5,30 €	
	große Portion mit Baguette	9,90 €	

FISCH

Duett von Zander und Lachs	Spinat-Wurzelgemüse – Steinpilz-Flusskrebsssoße – Petersilienkartoffeln	26,90 €	Kristallweißbier, Pils, Kellerbier 1516
-----------------------------------	---	---------	--

SCHMANKERL-TIPP:

Jean-Pierres Fischsuppe	kleine Portion	14,80 €
Edelfische – Crevetten – Sauce Rouille – Knoblauchbaguette	große Portion	24,00 €

erhältlich bis 27. November 2026

WINTER APERITIF SPECIAL

Marillen-Bitter 0,2 l | 7,90 €
Marillennektar, Campari, Tonic

KIR ROYAL 0,2 l | 7,90 €
Creme de Cassis, Sekt



6. OKTOBER 2026 BIS 31. MÄRZ 2027 – ALLE PREISE INKL. GESETZL. MWST

HAUPTSPEISEN

BIEREMPFEHLUNG

Bayerischer Schweinsbraten

17,50 €

Helles, Tradition
Dunkel, Korbinian

vom Strohschwein¹ mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce – Kartoffelknödel – Krautsalat^{3, 6}

½ gegrillte Schweinshaxe

18,90 €

Helles, Tradition
Dunkel, Korbinian

Weihenstephaner Dunkelbiersauce – Kartoffelknödel – Krautsalat^{3, 6}

Braumeister-Pfandl

23,80 €

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 frites⁸

Zart geschmorte Ochsenbäckchen

25,90 €

Korbinian, Dunkles
Bier

vom bayerischen Weideochsen – Wintergemüse – Kartoffelpüree

Zarter Tafelspitz vom bayerischen Weiderind

23,90 €

Pils, Weißbier

Pommery-Senf-Meerrettich-Soße – Wirsing – Petersilienskartoffeln

Marinierte Entenbrust

26,80 €

Korbinian, Vitus

knusprig gebraten – Schalotten-Kirschen – Brokkoli – kleine Rösti

Bergschnitzel

19,80 €

Helles, Weißbier

gereiftes Schweinelendchen – Brezen-Käse-Panade – Pommes frites – kleiner Salat⁸

Rinderlendensteak, 250g

28,90 €

Dunkles Weißbier,
Kellerbier 1516

vom bayerischen Weideochsen – Schalottenschmelze – Cognac-Pfeffersoße und
Steinpilzrahmsoße – Pommes frites – kleiner Salat

VEGETARISCH

Rahmschwammerl

15,90 €

Waldpilze – Steinpilze – frische Kräuter –
hausgemachte Brezenknödel⁸

Bierempfehlung: Weißbier, Kellerbier 1516

Hausgemachte Käsespätzle

15,70 €

Lauchzwiebeln – dreierlei Allgäuer Käsesorten⁸

Bierempfehlung: Pils naturtrüb, Helles

Südtiroler Knödeltris

17,90 €

Hausgemachte Spinat-, rote Beete-, Kaspressknödel –
Wirsing – Steinpilz-Schwammerlsoße –
Parmesanspänen

VEGAN

Rotes Thaicurry

17,90 €

PLANTED Erbsenprotein-Hähnchen-Geschnetzeltes
– Pak Choi – Cashews – Baby Mais – Palm Herzen –
Koriander – Röstzwiebeln – dazu Basmati Wildreis

BEILAGEN

Spätzle – Kartoffelknödel – Brezenknödel –
Kartoffelsalat – Krautsalat

4,90 €

Pommes frites – kleiner Beilagensalat

5,30 €

DESSERTS

“Chefs Dessert Potpourri”

11,80 €

Dreierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des
Hauses – lassen Sie sich überraschen!⁸

erhältlich bis 27. November 2026

Hausgemachter

Zwetschgenstrudel

9,90 €

an Vanillespiegel, Zimteis⁸

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN

Täglich von 15:00 – 18:00 Uhr

mit Apfelkompott – Waldbeerragout – Zimteis⁸

12,80 €

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

6. OKTOBER 2026 BIS 31. MÄRZ 2027 – ALLE PREISE INKL. GESETZL. MWST