



ADVENT SPEISEKARTE

28. NOVEMBER BIS 23. DEZEMBER 2026

BAYERISCHE SCHMANKERL

BIEREMPFEHLUNG

Obazda rote Zwiebeln – Bauernbrot⁸

11,60 €

Weißbier

Bräustüberl's Brotzeitbrettl

17,50 €

Helles, Pils naturtrüb

Edel Salami – Leberwurst – Schinken – kalter Braten – frischer Meerrettich – Bergkäse
Essiggurke – Rucola-Frischkäse – Obazda – Bauernbrot^{2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11}

Kleine Breze

Stk. 1,60 €

SUPPE UND SALAT

Kräftige Rinderkraftbrühe Kräuterpfannkuchen – Gemüsewürfel⁸

5,90 €

Winterlicher Suppeneintopf Wurzelgemüse – Tafelspitz – Lauchzwiebeln

8,90 €

Carpaccio von der roten Beete

Vogelsalat (Feldsalat) – Himbeerdressing – karamellisierte Walnüsse und Cranberries
dazu Baguette

- mit Räucherlachs-Joghurt-Wasabi-Terrine
- mit Fetakäse (vegetarisch)
- mit Erbsenpflanzler und Birnen-Ingwer-Chutney (vegan)

18,90 €

Kristallweißbier, Pils,

17,20 €

Helles, Pils, Weißbier

17,20 €

Weißbier, Kellerbier 1516

HAUPTSPEISEN

Bayerischer Schweinsbraten

17,50 €

Helles, Tradition
Dunkel, Korbinian

vom Strohschwein mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce – Kartoffelknödel – Krautsalat^{5, 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 Weidekalb

27,80 €

Helles, Pils naturtrüb

Kartoffelsalat oder Pommes frites

TIPP VOM KÜCHENCHEF

¼ Bauernente

Apfel-Blaukraut – Kartoffelknödel

19,90 €

½ Bauernente

29,70 €

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 – Petersilienkartoffeln

Marinierte Entenbrust

26,80 €

Korbinian, Vitus

knusprig gebraten – Schalotten-Kirschen – Brokkoli – kleine Rösti

Rinderlendensteak, 250g

28,90 €

Dunkles Weißbier,
Kellerbier 1516

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

FISCH

Duett von Zander und Lachs

Spinat-Wurzelgemüse - Steinpilz-Flusskrebssoupe - Petersilienkartoffeln

26,90 €

Kristallweißbier, Pils,
Kellerbier 1516

VEGETARISCH

Rahmschwammerl

15,90 €

Waldpilze - Steinpilze - frische Kräuter -
hausgemachte Brezenknödel

Bierempfehlung: Weißbier, Kellerbier 1516

Südtiroler Knödeltris

17,90 €

Hausgemachte Spinat-, rote Beete-, Kaspressknödel -
Wirsing - Steinpilz-Schwammerlsoupe -
Parmesanspänen

DESSERTS

Hausgemachter Zwetschenstrudel

9,90 €

an Vanillespiegel, Zimteis ⁸

VEGAN

Rotes Thaicurry

17,90 €

PLANTED Erbsenprotein-Hähnchen-Geschnetzeltes
- Pak Choi - Cashews - Baby Mais - Palm Herzen -
Koriander - Röstzwiebeln - Basmatireis - Wildreis

BEILAGEN

Spätzle - Kartoffelknödel - Brezenknödel - 4,90 €
Kartoffelsalat - Krautsalat

Pommes frites - kleiner Beilagensalat 5,30 €

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN

mit Apfelkompott - Waldbeerragout - Zimteis ⁸

täglich von 15 - 18 Uhr

12,80 €

Weihnachten bei uns im Bräustüberl

Traditionelles Weißwurst-Frühschoppen

24.12.2026: 11 - 15 Uhr

Weißwurst - Wiener - Bratwürste - Obazda - Breze - Brot - Semmel - Kartoffelsalat

Weihnachtsbrunch

25.12. & 26.12.2026: ab 11 Uhr

Aperitif - warme Getränke - Frühstücksschmankerl kalt & warm - Desserts

45,00 € pro Person

BETRIEBSURLAUB VOM 27.12.2026 - 08.01.2027 (AB 09.01.2027 SIND WIR WIEDER FÜR SIE DA!)

WINTER APERITIF SPECIAL

Marillen-Bitter

Campari, Tonic, Marillennektar

0,2 l | 7,90 €

KIR

Sekt, Creme de Cassis

0,2 l | 7,90 €



1. FARBSTOFF, 2. KONSERVIERUNGSMITTEL, 3. ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4. GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5. SCHWEFELDIOXID, 6. NITRITPÖCKELN, 7. PHOSPHAT, 8. MILCHEIWEISS, 9. KOFFEIN, 10. SÜSSSTOFF, 11. RAUCH
AUFPREIS FÜR BEILAGENÄNDERUNG, JEWEILS 1,00 € - DIE ALLERGIEAUFLISTUNG IST BEIM RESTAURANTLEITER ERHÄLTICH

28. NOVEMBER 2026 BIS 23. DEZEMBER 2026 - ALLE PREISE INKL. GESETZL. MWST