

Abend

Montag – Sonntag · Ab 17 Uhr

BROTZEIT

Aufgeschlagene Obazda-Creme ^{15,19} | 12

Sauerteig | geräucherte Paprika |
Bierzwiebeln | Schnittlauchöl

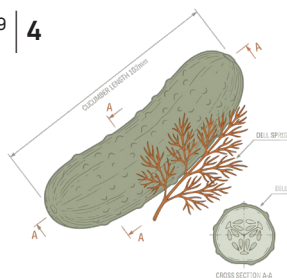
Laugenknödel-Chips ^{15,19} | 10,5

Trüffelrahm | Bergkäse | Schnittlauch

Gebackene Essiggurken ^{11,15,19} | 10,5

Meerrettich-Ranch | Dillstaub

Brez 'n mit Butter ^{15,19} | 4

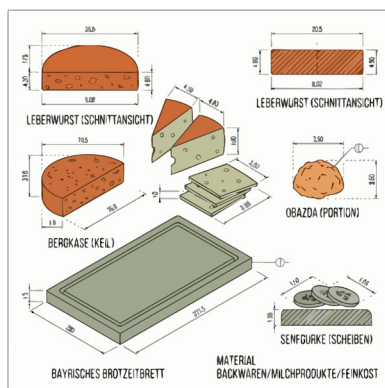


Zum Teilen

ab 2 Personen

Kalte Brettljause ^{19,20} | p.P. 18,5

Leberkas, Wildsalami, Schinken vom Gutshof Weng,
grobe Leberwurst, Bergkäse, Obazda, Senfgurke,
gebackene Gewürzgurke, fermentierter Rettich



Vorweg

Geröstete Sellerie-Suppe ^{19,21,22} | 9,9

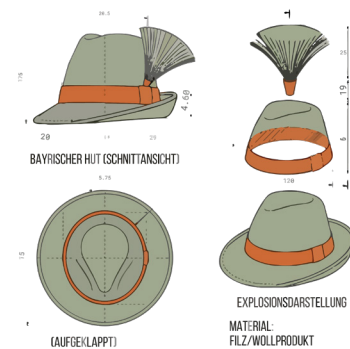
Braune Butter | Haselnuss | Schnittlauch-Asche

Gebackenes Paté vom Spanferkelbäckchen ^{18,19,21} | 15,5

Erbse | Apfel | Gurke | Verbene

Forelle aus dem Alpenrauch ^{12,19,20} | 16,5

Apfel | Gurke | Dillöl | Kren-Schmand



Tatar vom Rind ^{11,12,15,20,23} | 22,5

Eigelbcreme | Sauerteig | Eingelegte Senfsaat

Schinken

vom Bunten

Bentheimer Schwein (85g) ^{15,19, 20} | 18

(85g)
Sauerteig | Gewürzgurke | Butter

Kopfsalat ^{20,21} | 14,5

Roter Rettich | Kapern | Zitrone |
Schnittlauch | Petersilienvinaigrette
Add-ons:

Forelle ¹² | +4

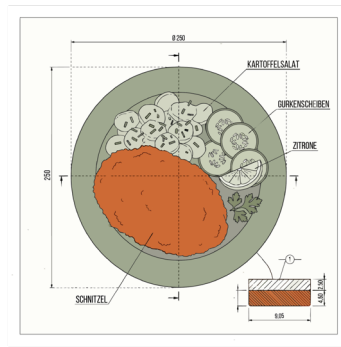
Bentheimer Schinken ^{15,19,20} | +6

Feierabend-Sau

Mo - Fr von 17 bis 18 Uhr

Ofenfrischer Schweinebraten vom Bauch ^{19, 18, 20, 21} | 15,5

Kartoffelcreme, Dunkelbier-Jus



HAUPTSACHE DIE KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{11,15,20} | **32**
Kartoffel-Vogelersalat | Preiselbeere | Zitrone

Berliner Biergulasch ^{11,15,18,20,21} | **28,5**
48h geschmorte Ochsenbacke |
Serviettenknödel | Majoranöl

**Ofenfrischer Schweinebraten
vom Bauch** ^{18,19,20,21} | **22,5**
Dunkelbierjus | Spitzkohl | Kartoffelcreme

„Der Leberkas“ ^{18,19,20,21} | **19,5**
Leberkas | Trüffelsenf | Kartoffel-Miso-Püree | Bierjus

Brauhaus Schmankerplatte ^{15,18,19,20,21} | **36 p.P.**
ab 2 Personen - zum Teilen
48h geschmorte Ochsenbacke | Dunkelbierjus |
Schweinebauch | Käsekrainer | Leberkas aus
dem Ofen | Kartoffelcreme | Kartoffel-Vogelersalat |
Bayerisches Kraut | Bierzwiebeln | Senfgrurken |
Sauerteig | Butter

Highlights

Saibling & Beurre blanc ^{11,18,19,21} | **24,5**
geräucherte Molke | Erbsen | Estragonöl

Entenbrust „Wirtshaus Royal“ ^{18,19,21} | **29**
Blaukrautlack | Marille | Kartoffelgratin

Sauerbraten ^{18,19,20,21} | **28**
roh marinierter Rotkohl | Kartoffelcreme
Spekulatius-Schaum | Jus

VEGETARISCH

Gebrannter Spitzkohl ^{15,22,23} | **19,5**
Malz-Miso | Haselnuss | Apfel [vegan]

Käseknöpfe ^{11,15,19} | **19,5**
Bergkäse | Röstzwiebel-Crunch |
Schnittlauch | Schmelzzwiebeln

DESSERT

Kaiserschmarrn Berliner Art ^{11,15,19} | **14**
Zwetschge | Vanille | Salzkaramell
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

Topfenknödel ^{11,15,19} | **13**
Aprikose | Butterbrösel | Sauerrahmeis

Gebrannte Creme ^{11,15,19} | **10,5**
Tonka | Apfelkompott | Brezel-Crumble

SNACKS & SIDES

Nürnberger „Wirtshaus Style“ ^{19,20} | **16**
Rostbratwürstchen | Sauerkraut-Creme |
Kartoffelcrunch | Apfel-Senf-Chutney

Weißwurst „Brauhaus“ ^{15,19,20} | **16**
2 Münchner Weißwürste | Kartoffel-Selleriecreme |
süßer Senfschaum | Bierzwiebeln | Laugenchip |
Schnittlauchöl

Pommes mit Alpensalz ^{11,15,20} | **7**
Estragon-Mayo

Gurkensalat ¹⁹ | **6**
Dill | Sauerrahm | Apfelessig