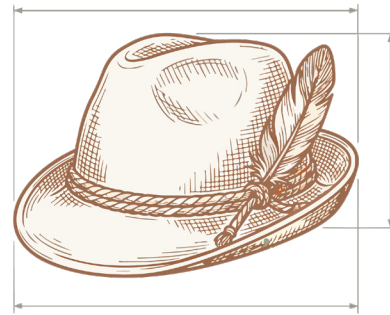


Abend

Montag – Sonntag · Ab 17 Uhr



BROTZEIT

Aufgeschlagene Obazda-Creme^{15,19} | 14

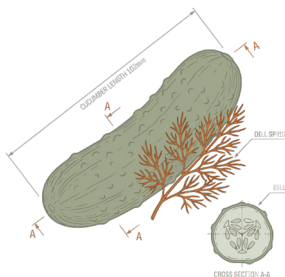
Sauerteig | geräucherte Paprika |
Bierzwiebeln | Schnittlauchöl

Laugenknödel-Chips^{15,19} | 10,5

Trüffelrahm | Bergkäse | Schnittlauch

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

Meerrettich-Ranch | Dillstaub



Vorweg

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

Braune Butter | Haselnuss | Schnittlauch-Asche

Spanferkelbäckchen^{18,19,21} | 15,5

Erbse | Apfel | Gurke | Verbene

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

Apfel | Gurke | Dillöl | Kren-Schmand

Kopfsalat^{20,21} | 14,5

Roter Rettich | Kapern | Zitrone |
Schnittlauch | Petersilienvinaigrette

Add-ons:

Forelle¹² | +4

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

Zum Teilen

bis zu 10 Personen

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

Leberkas | Wildsalami | Bergkäse | Senfgurken |
Fermentierter Rettich | Senfgurken | Obazda |
Gebackene Essiggurke | Sauerteig | Butter



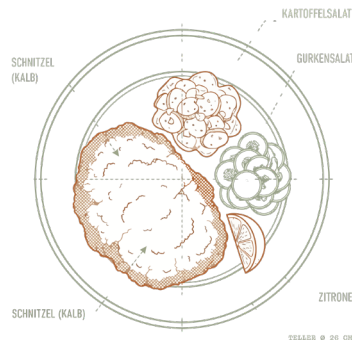
GUTSHOF WENG
AMERANG

Tatar vom Rind

Gutshof Weng | 24,5

Eigelbcreme | Sauerteig |
Eingelegte Senfsaat

11,12,15,20,23



HAUPTSACHE DIE KLASSIKER

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

Berliner Biergulasch ^{11,15,18,20,21} | **30,5**
48h geschmorte Ochsenbacke |
Serviettenknödel | Majoranöl

Käseknöpfle ^{11,15,19} | **22,5**
Bergkäse | Röstzwiebel-Crunch |
Schnittlauch | Schmelzzwiebeln

**Ofenfrischer Schweinebraten
vom Bauch** ^{18,19,20,21} | **28,5**
Dunkelbierjus | Spitzkohl | Kartoffelcreme

„Der Leberkas“ ^{18,19,20,21} | **28**
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-Vogerlsalat |
Bayerisches Kraut | Bierzwiebeln | Senfgrurken |
Sauerteigbrot | Aufgeschlagene Butter

Highlights

Saibling & Beurre blanc ^{11,18,19,21} | **26,5**
geräucherte Molke | Erbsen | Estragonöl

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

Sauerbraten ^{18,19,20,21} | **32**
roh Marinierter Rotkohl | Kartoffelcreme
Spekulatius-Schaum | Jus

VEGETARISCH

Gebrannter Spitzkohl Vegan ^{15,22,23} | **22,5**
Malz-Miso | Haselnuss | Apfel

Käseknöpfle ^{11,15,19} | **22,5**
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