

# Frühjahr Sommer Karte

## Selbstgemachte Suppen

kräftige Rinderkraftbrühe mit Gartenkräutern, Wurzelgemüse

Maultaschenstreifen oder Flädle<sup>1,2,5/a,d,j</sup> 5,60 €

selbstgemachte Tomatensuppe mit italienischen Kräutern,

Kokosmilch und einer Note Chili (vegetarisch/vegan)<sup>i</sup> 5,80 €

## frische Salatvariationen

kleiner gemischter Salat<sup>j,k</sup> 3,70 €

Gärtnergruß<sup>j,k,d,h</sup>

verschiedene Salate mit Baguette 10,20 €

Schwabensalat<sup>1,2,3,6,13,17/a,d,k,j</sup>

großer gemischter Salat mit panierten Maultaschen 12,50 €

Schlösslesalat<sup>1,3,6/k,j</sup>

großer gemischter Salat in selbstgemachtem Hausdressing

mit gebratenen Putenbruststreifen 12,80 €

Braumeistersalat<sup>3,5,9/k,j</sup>

großer gemischter Salatteller mit angebratenen würzigen Roastbeefstreifen

(ca. 100gr.) Speckkramperln und frischen Avocadostückchen 13,80 €

# Brauhauspezialitäten

saure Kutteln im Gußpfännle in Trollingersauce mit reschen Bratkartoffeln aus der Pfanne <sup>i</sup>	11,40 €
saure Nierle im Gußpfännle mit Bratkartoffeln aus der Pfanne <sup>i</sup>	13,80 €
Rinderleber mit Apfelscheiben <sup>i</sup>	14,20 €
Brauhauschnitzel mit Pommes Frites <sup>a,f</sup> wahlweise Wiener Art oder Malzbierpanade (hauseigenes Treber)	12,90 €
Jägerschnitzel (natur vom Schwein oder Pute) nach Brauhausart mit Pilzrahmsauce und selbstgemachten Knödel oder Spätzle <sup>a,d,j,h</sup>	14,20 €
Cordon Bleu mit Pommes oder Krokette und Beilagensalat <sup>1,8/a,d,f,i,k</sup>	16,20 €
Brauerei Pfeffer Steak (aus Roastbeef) ca. 280 gr. in pikanter Pfeffer Rahmsauce mit Pommes oder Krokette <sup>6/h,j</sup>	19,80 €
Sulzbacher Metzger-Zwiebelrostbraten ca. 220 gr. mit hausgemachten Spätzle, frisch geschmälzten Zwiebeln und selbstgemachter Bier- Bratensauce <sup>a,d,j</sup>	17,80 €
knusprige Brauereihaxe (800gr.) <sup>a,d,j</sup> in dunkler Biersauce mit Rotkraut und selbstgemachten Knödel	14,20 €
fein eingelegter Rindersauerbraten mit Rotkraut und Knödel oder selbstgemachten Spätzle <sup>a,d,j,h</sup>	15,60 €

# Heiliges Vesperkärtle

Käsebrot <sup>2,13/f,h</sup> mit Zwiebelringen garniert, Petersilie und feinem Paprikagewürz	5,20 €
feines Rauchfleischspeckbrot <sup>2,3,5,6,7,9/f</sup> mit herzhaften sauren Gurken und Brot	5,80 €
knuspriges, überbackenes Käsebrot <sup>2,13/f,h</sup> mit Zwiebeln und Paprikagewürz	6,80 €
Vesperbrettle mit Obatzda <sup>2,8/d,h</sup> (aus Camembert, Butter, sauren Gurken und Baguette)	8,20 €
Wurstsalat mit Brot <sup>3,6,7,9/f,h</sup> wahlweise nach Schweizer oder Schwäbischer Art	9,20 €
Flammkuchen	8,50 €
<ul style="list-style-type: none"><li>• Zwiebeln und Speck <sup>3,5,13/d</sup></li><li>• Käse und Lauch <sup>d,h</sup></li></ul>	
geschmälzte Maultaschen mit Kartoffelsalat <sup>1,2,5/d,k,j</sup>	11,80 €
1 Paar Brauhauswurst nach Hauseigenem Metzgerrezept <sup>3,6,8,9/j,k</sup> mit dunkler Bier-Bratensauce und selbstgemachten Kartoffelsalat	9,80 €

## Vegetarische Gerichte

Selbstgemachte geröstete Semmelknödel mit Kräuter (Petersilie, Zwiebel) und feiner Pilzrahmsauce <sup>s,d,h,j</sup>	11,20 €
Käsespätzle mit würzig, cremigem Käse und geschmälzten Zwiebeln <sup>a,d,h,k</sup>	10,80 €
Kartoffelgnocchi mit Ruccola in feiner Tomaten-, Sahnesauce <sup>d,h</sup>	10,80 €

## Brauhaus Special

Tischholzkohlegrill für den Biergarten pro Person 250g Grillfleisch (Schwein, Pute, Rind) <sup>2,3,5,10,13/j,d</sup> Rotewurst, Bratwurst, gemischter Salat, frisches Baguette	pro Person 22,50 €
--	--------------------

## Beilagen

- Pommes Frites	3,50 €
- Spätzle	3,50 €
- Bratkartoffeln	4,00 €
- Kartoffelsalat	3,50 €
- Kroketten <sup>1,8</sup>	3,50 €

## Etwas Süßes

erfrischende Beerengrütze mit Vanillesauce <sup>1,8,10</sup>	5,20 €
Hausgemachte Zimtapfelküchle im Bierteig mit Vanilleeis <sup>1,8,10,a,d,h</sup>	6,10 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>1,2,7,13/h</sup>	5,60 €

# Verbraucherangaben

- 1 - Farbstoff
- 2 - Konservierungsstoffe
- 3 - Phosphat
- 4 - geschwefelt
- 5 - Nitritpökelsalz
- 6 - Antioxidationsmittel
- 7 - Süßungsmittel
- 8 - Verdickungsmittel
- 9 - Säuerungsmittel
- 10 - Geschmacksverstärker
- 11 - Schwefeldioxid
- 12 - Schwarzungsmittel
- 13 - Milchweiß
- 14 - koffeinhaltig
- 15 - chininhaltig
- 16 - enthält eine Phenylalaminquelle
- 17 - gewachst
- 18 - mit Taurin

Liebe Gäste, für Allergiker haben wir eine extra Karte in der alle Allergene gekennzeichnet sind.

# Zusatzstoffe Speisen

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Phosphat
4. Geschwefelt
5. Nitripökelsalz
6. Antioxidanzmittel
7. Süßungsmittel
8. Verdickungsmittel
9. Säuerungsmittel
10. Geschmacksverstärker
11. Schwefeldioxid
12. Schwarzungsmittel
13. Milchweis
14. Gewachst
16. Enthält eine Phenylalaminquelle
17. Sellerie
18. Senf
19. Ei