



BRAUHAUS AM SCHLOSS

VORSPEISE

Dreierlei zum Bier
Obatzda | Griebenschmalz | Zwiebelmett | Bauernlaib

Dreierlei vegan VEGAN
Guacamole | Kichererbsenpüree | Paprikaletscho | Bauernlaib

SALATE

kleiner gemischter Marktsalat
A bissel was von Allem | Pfirsich Senf Vinaigrette

Knackiger Marktsalat VEGAN
Pfirsich Senf Vinaigrette | Frische Blattsalate | Tomate | Gurke | Kerndl | Baguette

Knackiger Herbstsalat
-mit gegrilltem Kürbis & Kartoffelkräpfen-
Balsamico Vinaigrette | Steirisches Kernöl | Kürbiskerndl

SUPPE

Kräftige Rindssuppe
Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

Französische Zwiebelsuppe
-mit Gouda Baguette-
glacierte Zwiebeln | Weißwein Sud | Kräuter der Provence

VEGETARISCH & VEGAN

Kaspressknödel -Brauhaus Art-
Großes mariniertes Salatbouquet | Bergkäse | Radieserl | Sauerrahm Dip

Hausgemachte Quinoapflanzerl VEGAN
Quinoa | Soja Kräuter Dip | großes mariniertes Salatbouquet

Cremiges Zartweizen Risotto
-vom unbehandelten Ebly Korn-
Parmesan | Kirschtomaten | Zucchini | Rucola

10,50 VOM KALB / RIND & WILD

10,50 Wiener Schnitzel (vom Kalb)
Hausgemachter Kartoffel Gurkensalat | Preiselbeeren | Salatbouquet

220g Zwiebelrostbraten
-zart medium gebraten-
Röstzwiebeln | Kräuterbutter | Speckbohnen | Bratkartoffeln

5,90 Hausgemachte Wildpflanzlerl
Schokoladen Wildsauce | hausgemachter Kartoffelsalat | Salatbouquet

10,90

Brauhaus Empfehlung:
Hausgemachte Rindsrouladen
- mit Speck, Zwiebel & Senf gefüllt -
Barolojus | getrüffeltes Kartoffelpüree | glacierte Karotten

25,90

VOM SCHWEIN

16,90 Brat'l vom Schweinsbrüstl -in Marstall Dunkel eingelegt-
Dunkelbiersoße | Kartoffel Gurken Salat | resche Kruste | Salatbouquet

16,90 Ofenfrischer Schweinebraten -Brüstl und Hals-
Dunkelbiersoße | Reiberknödel | Weißweinsauerkraut

7,90 Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) -Damenportion- 17,90
Kartoffelstäbchen | Salatbouquet -XXL- Männerportion- 19,90

20,90 Züricher Geschnetzeltes
-vom Schweinerücken-
Cognac Pilzrahm | Eierspätzle | Buntes Marktgemüse

16,90 XXL Cordon Bleu (vom Schwein) 21,90
Bratkartoffeln | Salatbouquet | Preiselbeeren

16,90 Bavarian Brauhaus Burger 19,90
Pulled Pork | Kraut | Preiselbeeren | Rettich | BBQ Sauce | Salatbouquet | Pommes

18,90

AUS FLUSS UND MEER

16,90 Gebackener Haiwels
Remouladensoße | Kartoffel Gurkensalat | Salatbouquet

27,90 Filet vom Atlantik Kabeljau 25,90
-im Anis Riesling Sud pochiert-
28,90 Weißwein Sambucca Sauce | Ratatouille Gemüse | Risoleekartoffeln

20,90 DESSERT

9,50 Crème Brûlée
Karamellisierter Rohrzucker | Tahiti Vanille

7,90 Lauwarmer Apfelstrudel
Nüsse | Rosinen | Früchte | Sahne
mit Vanilleeis +1,50
mit Vanillesoße +1,50

6,50 Beschwipstes Vanilleeis -in der Cappuccinotasse-
1 Kugel Vanilleeis | Brauhaus Bockbierlikör | Sahne

8,90 Warmes Schokoladensoufflé
16,90 Flüssiger Schokoladenkern | 1 Kugel Eis | frische Früchte

12,50 Brauhaus Kaiserschmarrn
mit oder ohne Rosinen | Apfelmus | Sahne

FÜR DIE KIDS

4,50 Knödel oder Spätzle
mit Bratensoße

8,90 Kinderschweinebraten
mit Reiberknödel & Bratensoße

8,90 Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelstäbchen

FOLLOW US ONLINE:



UNSERE KINDERPORTIONEN SIND AUSSCHLIESSLICH FÜR KINDER GEDACHT.
FÜR GÄSTE, DIE KLEINEN HUNGER MITGEBRACHT HABEN SERVIEREN WIR GERNE
SENIORENPORTIONEN UNSERER NORMALEN SPEISEN.

FÜR DIE ALLERGEN- UND ZUSATZSTOFF KENNZEICHNUNGSLISTE FRAGEN SIE BITTE BEI UNSEREM
SERVICE NACH!



BRAUHAUS AM SCHLOSS

SPRITZIGER START

Der Klassiker (Aperol Spritz) 0,25L 7,50
Aperol | Sekt | Soda | Orange

Der Sommer Klassiker (Hugo) 7,50
Sekt | Soda | Minze | Holundersirup | Limette

Die Rosa Gerstenkönigin 7,50
Brauhaus Weißbier | Rhabarbersaft | Vanillesirup | Granatapfelkerne

Glühwein Spritz ^{WINTEREMPFEHLUNG} 7,50
Hausgemachter Glühwein | Kirschlikör | Prosecco | Zimtorange

Der Alpenhugo 7,50
Brauhaus Helles | Ginger Ale | Minze | Holundersirup | Limette

Die Abendsonne 7,50
Campari | Maracujasaft | Bitter Lemon | Orange

ALKOHOLFREI

Alkoholfreier Hugo 0,25L 7,50
Ginger Ale | Minze | Holundersirup | Limette

RADLERBAR

Naturradler | Naturruss (auch alkoholfrei möglich) 0,5L 4,60 | 4,80
St. Emmeram Hell oder Schloss Weiße | Zitronenlimonade

Dunkles Radler 4,80
Marstall Dunkel | Zitronenlimonade

Kräuterradler | Kräuterruss 4,90
St. Emmeram Hell oder Schloss Weiße | Almdudler

FRUCHTIGES VON WOLFRA

JOHANNESBEERE | ORANGE | APFEL | MARACUJA | RHABARBER 0,3L 0,5L 3,90 4,90
Saftschorle 3,90 4,90
Saft pur 3,90 5,40

MINERALWASSER ADELHOLZENER

Mineralwasser klassik oder still 0,25L 0,5L 0,75L 3,90 4,90 7,50
Sodawasser 0,5L 4,20

LIMONADEN

Zitronenlimo | Fanta 0,3L 0,5L 3,90 4,90
Paulaner Spezi | Coca Cola | Cola light ^{KOFFEINHALTIG} 3,90 4,90
Ginger Ale | Bitter Lemon | Tonic Water 3,90 4,90
Gartenlimonade Zitrone naturtrüb oder Pink Grapefruit 4,90

HAUSGEMACHTE LIMO

Marillen Thymian Limonade 4,90

IM HAUS GEBRAUTE BIERE

St. Emmeram Hell 0,5l 4,60
1,0l 8,90
Stammwürze: 12,5 % Alkoholgehalt: 5,2 %

Schloss Weiße 0,5l 4,80
1,0l 9,20
Stammwürze: 12,5 % Alkoholgehalt: 5,2 %

Marstall Dunkel 0,5l 4,80
1,0l 9,20
Stammwürze: 12,8 % Alkoholgehalt: 5,5 %

Erfrischendes Pils „Hopfenblume“ 0,3l 4,20
0,5l 5,40
Stammwürze: 12,5 % Alkoholgehalt: 5,3 %

India Pale Ale (I.P.A.) 0,3l 4,50
0,5l 5,90
Stammwürze: 16,3 % Alkoholgehalt: 6,4 %

Postmeister Doppelbock Mandarin 0,5l 5,90
1,0l 10,90
Stammwürze: 18,3 % Alkoholgehalt: 7,4 %

Whiskybock ^{ab 2024} 0,2l 6,90
Wir haben unseren letztjährigen Doppelbock mehrere Monate lang in preisgekrönten Whisky Fässern ausgebaut. Geschmacklich intensiv rauchig, im Abgang würzige Noten von Eichenholz und Whisky. Überzeugen Sie sich selbst!
Stammwürze: 18,3 % Alkoholgehalt: 7,4 %

KENNEN SIE SCHON UNSERE BIERFÄSSER ZUM SELBSTZAPFEN AM TISCH?
St. Emmeram Hell 5l (Empfehlung: 2-4 Personen) 42,90
St. Emmeram Hell 10l (Empfehlung: 4-7 Personen) 84,90
St. Emmeram Hell 15l (Empfehlung: 7-12 Personen) 126,90
-größere Fässer gerne gegen Vorbestellung-

FÜR DIE ALLERGEN- UND ZUSATZSTOFF KENNZEICHNUNGSLISTE FRAGEN SIE BITTE BEI UNSEREM SERVICE NACH!

SCHNÄPSE

AUS DER EDELBRENNEREI SCHEIBEL 2CL
Klare Edelbrände WILLIAMS | HASELNUSS | MARILLE | SCHLEHE | HIMBEERE 4,50
PREMIUM Plus MOORBIRNE | QUITTE | INGWER | ALTES PFLÜMLI | BRATAPFEL 4,90
M. SCHEIBEL - ALTE ZEIT BRANDY. APRICOT | CHERRY | PFLAUME 7,90

Ramazzotti | Fernet Branca | Averna | Jägermeister | Sambucca 3,90
Obstler | Blutwurz | Bärwurz 3,90
Berliner Luft 3,90
hausgemachter Bockbierlikör 3,90

WEINE

WEISS 0,1L 0,2L
Hauswein Soave 3,40 6,40
trocken | Campagnola | Venetien

2022 Sauvignon Blanc „La Ferme du Rouret“ 3,90 6,90
trocken | Vignerons Ardéchois | Provence - Südfrankreich

2022 Grauburgunder 4,20 7,50
trocken | Eckehart Gröhl | Rheinhessen

2022 Riesling „Deidesheimer Herrgottsacker“ 4,20 7,50
Kabinett trocken | Kimich | Pfalz

ROSE 0,1L 0,2L
2022 Cuvée „La Ferme du Rouret“ 3,90 6,90
trocken | Vignerons Ardéchois | Provence - Südfrankreich

ROT 0,1L 0,2L
Hauswein Montepulciano „La Tradizione“ 3,40 6,40
trocken | Teatro Latino | Venetien

2021 Primitivo „Piluna“ 4,20 7,50
trocken | Castello Monaci | Apulien

2022 Merlot „La Ferme du Rouret“ 3,90 6,90
trocken | Vignerons Ardéchois | Provence - Südfrankreich

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee | Haferl Kaffee 3,40 | 4,20

Espresso 2,70
Espresso macchiato | Espresso doppio 3,70

Milchkaffee 3,90
Cappuccino (klein | groß) 3,60 | 4,90
Latte Macchiato 3,90
Haferl heiße Schokolade mit | ohne Sahne 4,90 | 3,90

Haferl Tee (vom Teehaus Ronnefeldt)
Brauner Rohrzucker | verschiedene Sorten 5,90



