



BRAUHAUS AM SCHLOSS

VORSPEISEN

- Dreierlei zum Bier
Obatzda | Griebenschmalz | Zwiebelmett | Bauernlaib
- Dreierlei veggie
Bärlauchkrem | Erdäpfelkas | Dattel-Curry Aufstrich | Bauernlaib
- Dreierlei vom Fisch
Seelachsdip | Räucherforellenaufstrich | Thunfischkrem | Bauernlaib

SALATE

- kleiner gemischter Marktsalat
A bisserl was von Allem | Pfirsich Senf Vinaigrette

- Brauhaus Frühlingssalat
-mit Wassermelone & Kartoffelkrapfen-
Pfirsich Senf Vinaigrette | Frische Blattsalate | Tomate | Gurke | Kerndl | Baguette

- Knackiger „Ziegenpeter“
-mit karamellisiertem Ziegenkäse & Granatapfelkernen-
Himbeervinaigrette | Kerndl | Baguette

- Knackiger Salat mit glacierten Rinderstreifen
Pfirsich Senf Vinaigrette | Frische Blattsalate | Tomate | Gurke | Kerndl | Baguette

- Steirisches Backhendl
-in der Kürbiskern Panade-
Hausgemachter Kartoffel Gurkensalat | Steirisches Kernöl

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

- Rote Beete Burger ^{VEGAN}
Focaccia Brötchen | Vegane Burger Sauce | Kartoffelstäbchen | Salatbouquet

- Hausgemachter Spinat Ricotta Strudel
Camembertsauce | Preiselbeeren | mariniertes Salatbouquet

- 10,50 **VOM KALB / RIND & WILD**
Wiener Schnitzel (vom Kalb)
Hausgemachter Kartoffel Gurkensalat | Preiselbeeren | Salatbouquet
- 10,50
220g Zwiebelrostbraten
-zart medium gebraten-
14,50 Röstzwiebeln | Kräuterbutter | Speckbohnen | Bratkartoffeln

- Hausgemachte Wildpflanzlerl
Wildsauce | hausgemachter Kartoffelsalat | Salatbouquet

- 5,90
- 18,90

Brauhaus Spezial:

Heimischer Hirschbraten
Wacholdersauce | Serviettenknödel | Blaukraut | Preiselbeer Birne

- VOM SCHWEIN**
Bratl vom Schweinsbrüstl -in Marstall Dunkel eingelegt-
Dunkelbiersoße | Kartoffel Gurken Salat | resche Kruste | Salatbouquet

- Ofenfrischer Schweinebraten -Brüstl und Hals-
Dunkelbiersoße | Reiberknödel | Weißweinsauerkraut

- Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)
Kartoffelstäbchen | Salatbouquet

- Gegrillte Schweinshaxn (täglich frisch ab 18 Uhr)
Dunkelbiersoße | Reiberknödel | Speck Krautsalat

- „Kleine Schweinerei“
-in Paprika Hollandaise-
Saftiges Schweinefilet | Eierspätzle | Knackiges Gemüse

- Züricher Geschnetzeltes
-vom Schweinerücken-
Cognac Pilzrahm | Eierspätzle | Bunttes Marktgemüse

- Saftiges Cordon Bleu (vom Schwein)
Bratkartoffeln | Salatbouquet | Preiselbeeren

- Bavarian Brauhaus Burger
Pulled Pork | Kraut | Preiselbeeren | Rettich | BBQ Sauce | Salatbouquet | Pommes

- 18,90
- FOLLOW US ONLINE:**



AUS FLUSS UND MEER

- Gebackener Haiwels
28,90 Remouladensoße | Kartoffel Gurkensalat | Salatbouquet

- Gebratenes Zanderfilet
28,90 Zitronen Kapern Butter | Gebratenes Marktgemüse | Salzkartoffeln

DESSERT

- Crème Brûlée
Karamellisierter Rohrzucker | Tahiti Vanille

- Lauwarmer Apfelstrudel
Nüsse | Rosinen | Früchte | Sahne
mit Vanilleeis
mit Vanillesoße

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

- Warmes Schokoladensoufflé
Flüssiger Schokoladenkern | 1 Kugel Eis | frische Früchte

- Brauhaus Kaiserschmarrn
mit oder ohne Rosinen | Apfelmus | Sahne

FÜR DIE KIDS

- Knödel oder Spätzle
mit Bratensoße

- Kinderschweinebraten
mit Reiberknödel & Bratensoße

- Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelstäbchen

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!

SPRITZIGER START

Der Klassiker (Aperol Spritz)
Aperol | Sekt | Soda | Orange

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

Die Rosa Gerstenkönigin
Brauhaus Weißbier | Rhabarbersaft | Vanillesirup | Granatapfelkerne

Hibiskus Spritz EMPFEHLUNG VOM CHEF
Lillet Rosé | Hibiskus Sirup | Sekt | Limette

Der Alpenhugo
Brauhaus Helles | Ginger Ale | Minze | Holundersirup | Limette

Die Abendsonne
Campari | Maracujasaft | Bitter Lemon | Orange

ALKOHOLFREI

Alkoholfreier Hugo
Ginger Ale | Minze | Holundersirup | Limette

RADLERBAR

Naturradler (auch alkoholfrei möglich) | Naturruss
St. Emmeram Hell oder Schloss Weiße | Zitronenlimonade

Dunkles Radler
Marstall Dunkel | Zitronenlimonade

Kräuterradler | Kräuterruss
St. Emmeram Hell oder Schloss Weiße | Almdudler

FRUCHTIGES VON WOLFRA

JOHANNESBEERE ORANGE APFEL MARACUJA RHABARBER	0,3L	0,5L
Saftschorle	3,90	5,20
Saft pur	3,90	5,60
Holunderschorle	3,90	5,20

MINERALWASSER ADELHOLZENER

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

LIMONADEN

	0,3L	0,5L
Zitronenlimo Fanta	3,90	5,20
Paulaner Spezi Coca Cola Cola light KOFFEINHALTIG	3,90	5,20
Ginger Ale Bitter Lemon Tonic Water	3,90	5,20
Gartenlimonade Zitrone naturtrüb oder Pink Grapefruit		5,20

HAUSGEMACHTE LIMO

Marillen Thymian Limonade	4,90
Holunder Apfel Kirsch Limonade	4,90



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

IM HAUS GEBRAUTE BIERE

St. Emmeram Hell	0,5l	4,70
	1,0l	9,20
	Stammwürze: 12,5 %	
	Alkoholgehalt: 5,2. %	

Schloss Weiße	0,5l	4,90
	1,0l	9,40
	Stammwürze: 12,5 %	
	Alkoholgehalt: 5,2. %	

Marstall Dunkel	0,5l	4,90
	1,0l	9,40
	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: 6,5. %	

Sommerweizen „Vladimir“	0,5l	5,40
	1,0l	9,90
	Stammwürze: 12,5 %	
	Alkoholgehalt: 5,3. %	

Whiskybock	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-

SCHNÄPSE

AUS DER EDELBRENNEREI SCHEIBEL	2CL
Klare Edelbrände WILLIAMS HASELNUSS MARILLE HIMBEERE	4,90
PREMIUM Plus MOORBIRNE QUITTE INGWER ALTES PFLÜMLI BRATAPFEL	5,40
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

<u>WEISS</u>	0,1L	0,2L
Hauswein Soave	3,90	6,90
trocken Campagnola Venetien		

2023 Grüner Veltliner „Vivat“	4,20	7,50
trocken Weingut Eichenwald Burgenland - Österreich		

2023 Grauburgunder	4,20	7,50
trocken Eckehart Gröhl Rheinhessen		

2023 Riesling „Deidesheimer Herrgottsacker“	4,20	7,50
Kabinett trocken Kimich Pfalz		

<u>ROSÉ</u>	0,1L	0,2L
2023 Cuvée „Vivat“ (BF+ZW)	4,20	7,50
trocken Weingut Eichenwald Burgenland - Österreich		

<u>ROT</u>	0,1L	0,2L
Hauswein Montepulciano „La Tradizione“	3,90	6,90
trocken Teatro Latino Venetien		

2023 Primitivo „Soprano“	4,20	7,50
trocken Castello Monaci Apulien		

2023 Merlot „La Ferme du Rouret“	4,20	7,50
trocken Vignerons Ardéchois Provence - Südfrankreich		

HEIßGETRÄNKE

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

Espresso Espresso macchiato	2,70 2,90
Espresso doppio Espresso doppio macchiato	3,70 3,90

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