



# BRAUHAUS AM SCHLOSS

VORSPEISEN

Dreierlei zum Bier  
Obatzda | Griebenschmalz | Zwiebelmett | Bauernlaib

Dreierlei veggio  
Bärlauchkrem | Erdäpfelkas | Dattel-Curry Aufstrich | Bauernlaib

SALATE

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

Brauhaus Wintersalat  
-mit gebratenem Kürbis & 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

SUPPE

Kräftige Rindssuppe  
Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

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

Cremige Kürbissuppe  
Steirisches Kernöl | Ingwer | Karotte | Kürbiskernöl

VEGETARISCH & VEGAN

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

Rote Beete Burger <sup>VEGAN</sup>  
Focaccia Brötchen | Vegane Burger Sauce | Kartoffelstäbchen | Salatbouquet

Hausgemachter Kürbis Spinat 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-  
Röstzwiebeln | Kräuterbutter | Speckbohnen | Bratkartoffeln

5,90 Gebratene Barbarie Entenbrust  
-mit Akazienhonig glasiert-  
Orangenjus | Kürbis Zimt Ragout | Kartoffelkrapfen

18,90

Brauhaus Spezial:

Sauerbraten vom Hirsch 26,90  
-7 Tage in Spezial Marinade gebeizt-  
Sauerbratensauce | Serviettenknödel | Preiselbeer Blaukraut

**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) -Damenportion- 18,90  
Kartoffelstäbchen | Salatbouquet -Männerportion- 20,90

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

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

17,90 Saftiges Cordon Bleu (vom Schwein)  
Bratkartoffeln | Salatbouquet | Preiselbeeren

18,90 Bavarian Brauhaus Burger 20,90  
Pulled Pork | Kraut | Preiselbeeren | Rettich | BBQ Sauce | Salatbouquet | Pommes

18,90

AUS FLUSS UND MEER

Gebackener Haiwels 17,90  
28,90 Remouladensoße | Kartoffel Gurkensalat | Salatbouquet

Gebratenes Zanderfilet 26,90  
28,90 Zitronen Kapern Butter | Gebratenes Marktgemüse | Salzkartoffeln

28,90

DESSERT

Crème Brûlée 9,50  
Karamellisierter Rohrzucker | Tahiti Vanille

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

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

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

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

FÜR DIE KIDS

Knödel oder Spätzle 4,50  
mit Bratensoße

Kinderschweinebraten 8,90  
mit Reiberknödel & Bratensoße

Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelstäbchen 8,90

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!



