



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 | Pflirsich Senf Vinaigrette

Brauhaus Frühlingssalat
-mit Austernpilzen & Kartoffelkräpfen-
Pflirsich Senf Vinaigrette | Frische Blattsalate | Tomate | Gurke | Kerndl | Baguette

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

Knackiger Salat mit glacierten Rinderstreifen
Pflirsich 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 Pastinakensuppe
Radieschenöl | Buttercroutons | Chilifäden

VEGETARISCH & VEGAN

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

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

Frische Pappardelle
Cognac Pilz Rahm | sautierte Austernpilze | Petersilie

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 Hausgemachte Wildpflanzlerl
Wildsauce | hausgemachter Kartoffelsalat | Salatbouquet

20,90
Brauhaus Spezial:
Brauhaus Grillteller 28,90
-von Schwein, Rind & Wurst-
Kräutermais | Folienkartoffel | BBQ Sauce & Kräuterbutter

VOM SCHWEIN
Brat'l vom Schweinsbrüstl -in Marstall Dunkel eingelegt-
Dunkelbiersoße | Kartoffel Gurken Salat | resche Kruste | Salatbouquet 17,90

17,90
Ofenfrischer Schweinebraten -Brüstl und Hals-
Dunkelbiersoße | Reiberknödel | Weißweinsauerkraut

Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) -Damenportion- 18,90
Kartoffelstäbchen | Salatbouquet -Männerportion- 20,90

7,90 Hähnchenleber „sauer“ 18,90
-mit Balsamico abgelöscht-
Glacierte Zwiebel | Bratkartoffeln | Beilagensalat

7,90 Züricher Geschnetzeltes 21,90
-vom Schweinerücken-
Cognac Pilzrahm | Eierspätzle | Buntes Marktgemüse

17,90 Saftiges Cordon Bleu (vom Schwein) 22,90
Bratkartoffeln | Salatbouquet | Preiselbeeren

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

20,90

AUS FLUSS UND MEER

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

Filet von der Lachsforelle 26,90
28,90 -auf der Haut gebraten-
Rieslingsauce | Zitronenspinat | Kräuterkartoffeln

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 AUSSCHLISSLICH FÜR KINDER GEDACHT.
FÜR GÄSTE, DIE KLEINEN HUNGER MITGEBRACHT HABEN SERVIEREN WIR GERNE
SENIORPORTIONEN UNSERER NORMALEN SPEISEN.**

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

FOLLOW US ONLINE:





BRAUHAUS AM SCHLOSS

SPRITZIGER START

Der Klassiker (Aperol Spritz) 0,25L 7,70
Aperol | Sekt | Soda | Orange

Der Sommer Klassiker (Hugo) 7,70
Sekt | Soda | Minze | Holundersirup | Limette

Die Rosa Gerstenkönigin 7,70
Brauhaus Weißbier | Rhabarbersaft | Vanillesirup | Granatapfelkerne

Hibiskus Spritz EMPFEHLUNG VOM CHEF 7,70
Lillet Rosé | Hibiskus Sirup | Sekt | Limette

Der Alpenhugo 7,70
Brauhaus Helles | Ginger Ale | Minze | Holundersirup | Limette

Die Abendsonne 7,70
Campari | Maracujasaft | Bitter Lemon | Orange

ALKOHOLFREI

Alkoholfreier Hugo 0,25L 7,70
Ginger Ale | Minze | Holundersirup | Limette

RADLERBAR

Naturradler (auch alkoholfrei möglich) | Naturruss 0,5L 4,70 | 4,90
St. Emmeram Hell oder Schloss Weiße | Zitronenlimonade

Dunkles Radler 4,90
Marstall Dunkel | Zitronenlimonade

Kräuterradler | Kräuterruss 5,40
St. Emmeram Hell oder Schloss Weiße | Almdudler

FRUCHTIGES VON WOLFRA

NEKTAR: JOHANNESBEERE | MARACUJA | RHABARBER | KIRSCH 0,3L 0,5L
SAFT: ORANGE | APFEL 3,90 5,20
Saftschorle 3,90 5,60
Saft pur 3,90 5,60

MINERALWASSER ADELHOLZENER

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

LIMONADEN

Zitronenlimo | Fanta 0,3L 0,5L
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

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. %

Dunkler Weißbierbock „Quirinus“ 0,3l 4,50
0,5l 5,90
Stammwürze: 16,3 % Alkoholgehalt: 6,5. %

Postmeister Doppelbock „Mandarin“ 0,3l 4,50
0,5l 5,90
Stammwürze: 18,3 % Alkoholgehalt: 7,4. %

Brauhaus Amber Ale 0,3l 4,50
0,5l 5,90
Stammwürze: 13,4 % Alkoholgehalt: 5,7. %

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 | NUSS | MARILLE | HIMBEERE 4,90
PREMIUM Plus MOORBIRNE | INGWER | ALTES PFLÜMLI | BRATAPFEL 5,90
Edles Fass „350“ HASELNUSS PUR EMPFEHLUNG VOM CHEF 6,90
M. SCHEIBEL - ALTE ZEIT BRANDY. APRICOT | CHERRY | PFLAUME 7,90

Ramazotti | 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
2024 Grüner Veltliner „Vivat“ 4,20 7,50
trocken | Weingut Eichenwald | Burgenland - Österreich

2024 Grauburgunder 4,20 7,50
trocken | Ekehart Gröhl | Rheinhessen

2024 Cuvée „Grohsartig“ GB + WB 4,90 8,50
Trocken | Weingut Groh | Pfalz

2024 Riesling „Blauschiefer“ EMPFEHLUNG VOM CHEF 5,40 9,50
trocken | Markus Molitor | Mosel

ROSÉ 0,1L 0,2L
2024 Cuvée „Vivat“ (BF+ZW) 4,20 7,50
trocken | Weingut Eichenwald | Burgenland - Österreich

ROT 0,1L 0,2L
Merlot “Terre di Chieti” IGT 4,20 7,50
trocken | Weingut Quercianera | Abruzzen

2024 Primitivo „Lifili“ 4,90 8,50
trocken | Weingut A6mani | Apulien

2024 Bodensee Spätburgunder VDP 5,40 9,50
trocken | Markgraf von Baden | Baden

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