

Empfehlungen aus unserer Küche

Täglich von 11:30-14:00 Uhr und ab 18:00 Uhr

Brauhaus Feuertopf
Rindergulaschsuppe mit Kartoffeln, Sauerkraut
und Schnittlauch-Sour-Cream
5,90

Krautfleckerl mit Spitzkohl, roten Zwiebeln
und knusprigen Kartoffelwürfeln (vegetarisch)
10,90

Empfehlung unseres Braumeisters: Schloss Weisse

Schweinemedallions -mit Niedergarmethode zubereitet- in Pfefferrahmsauce
mit glasiertem Rosenkohl und Kartoffelkräpfen
15,80

Empfehlung des Wirts : Hopfenblume

Kalbsleber 'sauer' mit Zwiebeln und Balsamicosauce,
dazu Kartoffelpüree
16,90

Empfehlung des Wirts : Marstall Dunkel

Marinierte Entenbrust mit Mangold, Karotte und Zuckerschoten
in Hoisin Sauce auf Glasnudeln – sous-vide-gegart
14,90

Ganze Dorade, schonend bei niedriger Temperatur im eigenen Saft gegart,
mit buntem Gemüse, Thymian-Kartoffeln und Limettenbutter
17,90

Wein-Empfehlung der Wirtin: ein köstlicher leichter Wein: Silvaner 0,2 l 5,90

Quarkknödel auf Aprikosenspiegel mit Früchten der Saison
6,90

**Das gesamte Brauhausteam wünscht einen angenehmen Aufenthalt und
guten Appetit**