

Empfehlungen aus unserer Küche

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

Artischocken-Cremesuppe

Artischocken/Riesengarnele/Rote Bete Schaum
6,90

Tagliarini

Geschmorter Chicoree/Himbeer/Kirschtomaten/Parmesan (vegetarisch)
12,90
Empfehlung unseres Braumeisters: Schloss Weisse

Rosa Schweinemedallions -mit Niedergarmethode zubereitet

Grill Gemüse/Kartoffel Krapfen/Grüner-Pfeffer-Sauce
15,80
Empfehlung des Wirts : Marstall Dunkel

Kalbsleber 'sauer'

Zwiebeln/Bratkartoffeln/Balsamicosauce
16,90
Empfehlung des Wirts : Hopfenblume – pilsner Art

Ochsenbackerl

24 Stunden bei niederer Temperatur im eigenen Saft gegart
Kartoffelstampf/Portweinjus
16,50

Roastbeef vom Grill

BBQ-Zwiebeln/Schmorpaprika/Maispolenta
23,90

Forelle Müllerin

Zitronenbutter/Petersilienkartoffeln/Beilagensalat
16,80
Wein-Empfehlung der Wirtin: ein köstlicher leichter Wein: Silvaner 0,2 l 5,90

Als Dessert: Versuchung im Glas

Gin/Frischkäse/Biskuit/Limette
5,90

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