

Wo Bier gebraut wird, da lässt sich gut leben!

Bräuhaus – Brezn

Hefeteig, Lauge, Salz

1,30

Flüssiges Vergnügen

Zwiderwurzn

Cremige Pastinakensuppe, frittiertes Rucola

6,00

Suppenkasper

Kräftige Rindssuppn, Grießnockerl, Wurzeln, Liebstöckl

6,00

Ausflug ins Grüne

Sattes Grün

Blattsalate, Kürbisöldressing, gegrillter Muskatkürbis,
Artischocken, Balsamico-Zwiebeln, Schafskäse

14,50

Almabtrieb

Salathaufen, Hausbier-Dressing, gegrillter Ziegenkäse, Malzkruste,
Weißbier-Thymianhonig, geröstete Kerndl

15,00

Durch den Wolf gedreht

Tatar vom Seesaibling, Reiberdatschi,
Gurke, Dill, Wildkräutersalat

16,00

Isar-Auen

Saftiges Roastbeef vom bayrischen Weideochsen,
Pflücksalat, Bräuhauscreme, Breznchips, Steinsalz

16,50

Abstecher an den Gärtnerplatz

Bräuhaus Cascherl ¹⁰

Kürbis-Trüffelravioli, Salbeibutter, Ofentomate, gebackene Steckrübe

15,50

Allgäuer Dialekt

Hausgemachte Spätzle, würziger Tegernseer Bergkas,
gehauchter Pfeffer, Röstzwiebeln, Beilagensalat

11,50

Schwammerl Alarm

Waldpilze, Rahm, Kräuter, hausgemachte Semmelknödel

13,50

Bayrisches Risotto

Chiemgauer Urkornrisotto, Kürbis, krosser Vulcano- Schinken

13,50

Lieber zuviel gegessen, als zu wenig getrunken

Unser Bräuhaus Schmankerl

Münchner Prominenz aus der Pfanne ^{2, 3, 4, 8} ab 2 Personen

Resche Spanferkelhaxn, saftige Lugeder Ente, würzige Rehbratwurst, geschmorte Kalbsripperl, Preiselbeer-Blaukraut, Kartoffel- und Breznknödel, Hausbier-Soß pro Person 22,50

Münchner Leibspeisen

Paniertes Original

Wiener Schnitzel, Kalbfleisch, gerührte Preiselbeeren, Zitrone, Pfannenkartoffeln, Majoran, Beilagensalat 22,50

Ente gut, alles gut ⁸

Saftige ¼ Ente vom Lugeder Hof, Bratensaft, Preiselbeer-Blaukraut, Kartoffelknödel, geröstete Semmelschmelze 17,50

Bajuwarisches Kulturerbe zum Reinbeißen ^{3, 4}

Knusprige ½ Haxe vom Hällischen Landschwein, zweierlei Knödel, Biersoß 15,50

Braumeister-Schnitzel

Schweinerücken aus Schwäbisch Hall, Kartoffelnockerl, pikant würzige Obatzda-Malzkruste, saftiges Wurzelgemüse 16,50

Krustenschweinebraten ^{3, 4}

Schwäbisch Hällisches Landschwein, Biersoß, Kartoffel- und Breznknödel mit Speck-Krautsalat 12,50
15,00

Der Isar entlang

König im See

See-Saiblingsfilet vom Grill, cremiges -Urkornrisotto, Spinatsalat gerösteter Sesam, Röstmalzbutter 19,50

Anglerlatein

Kross gebratener Wolfsbarsch, Tigersalz, Steinpilz-Wirsingwickerl Gemüsegröstl, aufgeschäumter Safran 18,50

Wald und Wiese

Weidmannsheil ¹⁰

Geschmorte Rehkeule, karamellierter Spitzkohl, hausgemachte Spätzle Kräutersaitling, kaltgerührte Preiselbeeren 19,50

Weideglück

Hirschkalbsrücken, Wacholdersoße, Steinpilz-Wirsingwickerl, Steckrübe 26,50

Für Mannsbilder

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (200g), saftige Kässpätzle, Rotweinschalotten & Röstzwiebeln 24,50

Wer hungert spart nur für die Erben

Bierkutscher

*Aloisius*⁴

Portion (200g) frisch gebackener Leberkas mit Spiegelei,
Kartoffel-Radieserlsalat, Trebersenf 11,50

Brotzeiten

Brozeitdaube *gibts auch für mehrere Leit*²

Wacholderschinken, Südtiroler Speck, Obatzda,
Wallberger Naturkas, Pfefferpeitsche, Kräuter-Heumilchtopfen,
Gewürzgurkerl, Radieserl, Fassbutter, Hausbrot 11,50

Es Kast mi o!

Kassalat vom Emmentaler, nackter Bergkas,
Kräuter-Almkas, Muskat-Trauben, Feigensenf, Walnußbaguette 11,90

Bräuhaus Reh-Bratwürstl^{3, 4}

3 Stck. hausgemachte Rehbratwürstl, karamellisierter Spitzkohl
Preiselbeer-Meerrettich, geröstes Walnußbrot 11,50

*Obatzda*²

Gerupfter Brie, Radieserl, rote Zwiebeln, Bräuhaus-Brezn 8,50

Mittagsläuten *gibts bis 15.00 Uhr*^{3, 8}

2 Stück Weißwurst vom Metzger Bauch, Bräuhaus-Brezn, Senf 6,50

*Dreierlei Aufstriche aus der Käserei*²

Obatzda, Kräuter-Heumilchtopfen, pikanter Paprika-Frischkäse, Brezn 9,50

Schleckermäuler

So a Schmarrn *mind. 2 Leit, dauert a bissel*¹⁰

Kaiserschmarrn in der Pfanne serviert, geröstete Mandelstifte,
Preiselbeeren & Zwetschgenkompott, mit Rum flambiert pro Person 9,50

*Adventsläuten*¹⁰

Fluffiges Lebkuchenmousse, Rotweinkirschen
weißes Nougateis, Haselnusskrokant 8,00

Getrocknet aber Saftig

Lauwarmer Kletzenstrudel, Zwergorangen-Kompott 6,50

*Karamalz*¹⁰

Gebrannte Braumalz-Creme, frische Waldbeeren 6,00