



ESSEN & TRINKEN



HIER WIRD GEBRAUT!



Rinderkraftbrühe

Malzflädle, Frühlingslauch € 7,00
beef broth, malty pancake strips, spring onions

Spargelsuppe,

Spargelstücke, Bärlauchöl, Brezncroutons € 6,50
asparagus soup, wild garlic oil, pretzel croutons

Gärtnersalat

Hausbierdressing, geröstete Sonnenblumen- & Kürbiskerne, Kirschtomate, Gurkerl, süß-saures Gemüse, Breznchips € 9,50
gardner's salad, house beer dressing, roasted sunflower seeds, cherry tomatoes, cucumber, sweet sour vegetables, pretzel chips



Knackiger Spargelsalat

Kirschtomaten, Zuckerschoten, bunte Blattsalate, Buttermilch-Dressing Brezncroutons € 18,50
fresh asparagus salad, cherry tomatoes, sugar snap peas, leaf salad, buttermilk dressing, pretzel croutons

Rosa Kalbstafelspitz

Kohlrabi-Carpaccio, Gemüse-Vinaigrette, Zitrone, Karpfern € 18,50
veal shank medium rare, kale carpaccio, vegetable vinaigrette, lemon, carpers



AUSFLUG INS GRÜNE

Lauwarmer Ziegenkäse in der Malzkruste,

Feld- und Wiesensalat, Buttermilchdressing, geröstete Kerndl, Waldhonigtropfen € 17,50
warm goat cheese, malt-crust, lamb's lettuce, wild herbs, buttermilk dressing, roasted seeds, wild honey

Rosa gebratenes Roastbeef

kalt aufgeschnitten, knackiger Salathaufen, pikante Bräuhausecreme, Breznchips, Flockensalz € 18,50
cold roastbeef, mixed salad, spicy cream, crispy pretzel chips, salt flakes



Abgebräunte Kaspressknödel

karamellierter Spitzkohl, Treber-Senfschaum, Bärlauchöl € 17,50
pan-fried alpine cheese dumpling, caramelized pointed cabbage, foam of spent grains mustard, wild garlic oil

Saftiges Urkorn-Sotto aus dem Chiemgau

gebratener grüner und weißer Spargel, poschiertes Bio-Ei, Rieslingschaum, Bärlauch-Pesto, Bachkresse € 18,50
creamy Bavarian emmer, sauteed green and white asparagus, poached organic egg, Riesling foam, wild garlic pesto, fresh watercress



Hausgemachte Kasspätzle

hausgemachte Spätzle, würziger Tegernseer Bergkas, Prise Pfeffer, Lauchröllchen, Röstzwiebeln, Salathaufen € 15,50
homemade "spaetzle", alpine cheese, spring onions, fried onions, fresh pepper, side salad

Zarter Butterfisch vom Grill

Bärlauch-Kartoffelkruste, zweierlei Blumenkohl, Spinat, Frühlingslauch, Gremolata € 22,50
grilled butterfish, wild garlic potato crust, two kinds of cauliflower, spinach, spring onions, gremolata

Rahmiges Kalbsgulasch

hausgemachte Butterspätzle, grüner Spargel, wilder Brokkoli, Kräuterschmand € 23,50
creamy veal goulash, homemade "spaetzle", green asparagus, wild broccoli, sour cream

Braumeisterschnitzel

Schweinerücken vom Grill, pikante Obatzda- & Braumalzkruste,
saftig geschmortes Wurzelgemüse, gebratene Kartoffelnockerl, frische Kräuter € 19,00
brewmaster Schnitzel, pork loin, spicy crust of cream cheese & brewers malt, root vegetables, gnocchi, fresh herbs

Wiener Schnitzel vom Kalb

würzige Pfannenkartoffeln, kaltgerührte Preiselbeeren, Zitrone € 29,50
"Wiener Schnitzel" of veal, pan fried potatoes, cranberries, lemon
dazu am besten ein bunter Beilagensalat € 3,30
a pleasure with a side salad

Saftiges Steak vom Simmentaler Rinderrücken 200g

rosa gebraten, Rotwein-Schalottensoße, buntes Ofengemüse, Bärlauch-Pfannenkartoffeln € 32,50
sirloin of Bavarian beef, red wine onion sauce, mixed oven vegetables, wild garlic pan fried potatoes

Schwäbisch Hällischer Landschweinsbraten

Kartoffel- & Semmelknödel, Biersafterl € 17,50
Bavarian roast pork, two kinds of dumplings, beer sauce
am besten mit Speckkrautsalat € 3,30
with bacon cole slow

Knusprige ½ Haxe - wochentags erst ab 17.00 Uhr

vom Hällischen Landschwein, zweierlei Knödel, Biersafterl € 19,00
one half crispy pork knuckle, two kinds of dumplings, beer sauce

Bauernente vom Geflügelhof Lugeder aus Pleiskirchen - wochentags erst ab 17.00 Uhr

Kartoffelknödel, Blaukraut, Bratensaft **1/4 Ente** € 21,50 - **1/2 Ente** € 34,50
one quarter or a half farmers duck, potato dumplings, red cabbage, gravy

Sous Vide gegarte Maispouardenbrust

grün-weißes Spargelgemüse, Blumenkohlpüree, Morchelschaum € 21,50
corn chicken breast sous vide cooked, green and white asparagus, cauliflower mash, morel foam

FRISCHER REGIONAL-SPARGEL



von der Familie Wolf aus Ebersried
neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise € 19,50
fresh Bavarian asparagus, sauce hollandaise

*EIN HOCHGENUSS MIT
UNSERER PHIL-IPA*

In bester Begleitung...

Südtiroler Speck und Wacholderschinken € 7,50

South Tirolean & smoked ham

1 Stück Wiener Schnitzel € 13,50

one piece Wiener Schnitzel

150 g Rindersteak € 15,50

150 g beef tenderloin

gebratenes Lachsforellen-Filet € 11,50

salmon trout fillet

Bräuhaus-Brezn, Hefeteig, Lauge, Salz € 2,00
Bavarian pretzel

Bio-Roggenlaiberl, Sauerteig, Roggenmehl € 2,50
organic loaf of sourdough-bread

Obatzda

gerupfter Brie, Frischkäse, rote Zwiebelscheiben, Radieserl, Bräuhaus-Brezn € 12,50
mashed brie, red onions, radish, pretzel

Regensburger Wurstsalat

Essiggurke, rote Zwiebeln, Roggenlaiberl € 12,50
Regensburg-style sausage in vinegar dressing with pickled cucumbers and red onions,
organic sourdough bread

für Liebhaber mit Tegernseer Bergkas € 14,50
with aromatic mountain cheese from Tegernsee

Brotzeitdaube – gibt's auch für mehra Leut'

Wacholderschinken, Südtiroler Speck, Pfefferbeisser, Radieserl, Wallberger Naturkäse,
Obatzda, frischer Kren, Gewürzgurkerl, Landbutter, Bio-Roggenlaiberl, ofenfrische Brezn € 16,50
smoked ham, South Tirolean bacon, pepper sausage, radish cream cheese, alpine cheese, Obatzda, pickles, butter,
organic loaf of sourdough-bread, pretzel

Bräuhaus Kasbrettl

Tegernseer Bergkäse, Bio-Laurenzius mit Bockshornklee, Wallberger Naturkäse, Obatzda, Radieserl, dazu gibt's Fassbutter, Bio-Roggenlaiberl, frische Brezn und Trauben € 18,50
alpine cheese from Tegernsee valley, organic "Laurenzius" cheese flavoured with box horn clover, "Wallberger" naturel cheese,
mashed brie, radish cream cheese, butter, organic loaf of sourdough-bread, pretzel, fresh grapes

Saftige Kalbfleischpflanzerl

Kartoffel-Gurkensalat, hausgemachter Trebersenf € 15,50
juicy veal meatballs, potato cucumber salad, homemade spent grains mustard

MITTAGSLÄUTEN

bis 17.00 UHR

aus der Metzgerei Magnus Bauch

2 Stück Weißwürste, süßer Senf, Bräuhaus Brezn € 8,90

DAZU UNSERE
BRÄUHAUS WEISSE

Unsere Allergiekarte liegt schriftlicher Form zur Einsichtnahme bereit. Fragen Sie unsere Service-MitarbeiterInnen.
Alle angegebenen Preise sind Endpreise in Euro inklusive der aktuell geltenden gesetzlichen Umsatzsteuer und Bedienungsgeld.

WIDERSTAND ZWECKLOS

Eisparfait-Gugelhupf von Steirischen Kürbiskernen

Aprikosenröster, Karamellchip € 8,50
bundt of Styria pumpkin seed parfait, apricot stew, caramel chip

Lauwarmer hausgemachter Apfelstrudel

Bauernhof-Haselnusseis, Vanillesauce € 7,50
warm apple strudel, farm ice cream hazelnut, vanilla sauce

Luftige Bayrisch-Creme

geschmorter Vanille-Rhabarber € 7,50
fluffy Bavarian cream, sauteed vanilla rhubarb

Erdbeer-Bazi

Tegernseer Heumilch-Topfen, Hollunderblüten-Sirup, frische marinierte Erdbeeren, Schokoladencrumble € 7,50
organic hay milk curd from Tegernsee valley, flavoured with elderflower syrup, fresh marinated strawberries, chocolate crumble

Kaiserschmarrn

wochentags ab 17.00 Uhr - ab 2 Personen

Mehl aus der Hofbräuhaus-Kunstmühle, Eier vom Eierhof Engl, hausgemachtes Apfelkompott, Zwetschgenröster, am Tisch mit Rum flambiert, pro Person € 10,50
"Kaiserschmarrn" pieces of pancake, apple compote, stewed plums, flambéed with rum at the table, price per person

WARM UMS HERZ

Kaffee aus der Yoanda Kaffee-Rösterei Wolfratshausen

coffee roasted in Wolfratshausen near Munich

Espresso € 2,60

Espresso doppelt // espresso double € 4,20

Cappuccino 4,30 €

Brauhaus Kaffee Creme // black coffee € 3,00

Milchkaffee // white coffee € 4,50

Tee aus der Bioteaque, Chiemgau

Tea from "Bioteaque", Chiemgau alps

Haferl // cup 0,3l € 4,00

Schwarzer Beni - Earl Grey // Earl Grey

Guada Luggi - Bergkräuter // mountain herbs

Nette Nanni - Pfefferminze //peppermint

Gfeida Maxi - Apfel, Hibiskus, Brennessel, Hagebutte // apple hibiscus

Pfiffiger Beppi - Orange, Zimt // orange cinnamon



DAS GUTE LIEGT SO NAH!

Frische Zutaten, regionale Produkte und heimische Rezepte kompetent und schnörkellos auf den Teller gebracht. Diese Philosophie verfolgen wir schon seit vielen Jahren und vertrauen auf das Qualitätsversprechen unserer ausgesuchten Lieferanten.

"WIR SUCHEN UND FINDEN FÜR EUCH HEIMISCHE ZUTATEN IN PREMIUM-QUALITÄT."

HERMANN ZIMMERER

UNSERE PARTNER AUS DER REGION



Kaffeerösterei
Wolftratshausen



München

EIN BRÄUHAUS MIT GESCHICHTE

Das um 1889 erbaute Gebäude am Kapuzinerplatz 5 war die Brauerei und der ehemalige Ausschank der Gebrüder Thomass.

Dort wurde eines der ersten Münchner Hellbiere gebraut.

1928 fusionierte das Thomasbräu und die Paulaner Brauerei zur Paulaner-Salvator-Thomasbräu AG.

Die Brauerei wurde während des Kriegs größtenteils zerstört.

Der Name Thomasbräu verschwand 1994 durch die Umfirmierung entgültig aus dem Namen der Paulaner Brauerei.

1989 zieht das erste Paulaner Bräuhaus als Craftbeerbrauerei am Kapuzinerplatz ein.

Von München in die Welt –

mit über 30 Paulaner Bräuhausern beginnt die Erfolgsgeschichte.

2013 wurde die Gaststätte gründlich saniert und der Wirt Hermann Zimmerer schreibt mit seinem Team diese Geschichte erfolgreich fort.

WIR FREUEN UNS AUF EIN WIEDERSEHEN!

CONVIVIUM

GASTRONOMIE

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Do. & So

11:30–23:00

Fr. & Sa.

11:00–24:00

Warme Küche

Mo.-Do. & So. bis 22:00

Fr. & Sa. bis 22:30

DEIN
SCHMANKERL-MITTAG

Mo.–Fr.

11:30–15:00



WLAN:
Brauhaus W-Lan
Passwort: PfiatGott

SCHAUT'S DOCH
MAL REIN!