



Herzlich Willkommen im Haus zur Isar



Mit Liebe,  und Erfahrung zubereitet:

moderne und gut bürgerliche Schmankerl

mit frischen Zutaten – überwiegend aus der Region

wöchentlich wechselnde Karte mit saisonalen Gerichten

Fleisch aus der eigenen Zucht

Auf Worte folgen Taten:

Damit wir nicht nur sagen, dass wir das machen, haben wir unser Haus von der Bayern Tourist GmbH prüfen lassen. Nun dürfen wir unser Bräustüberl „Bräu zur Isar“ mit

**Ausgezeichnete Bayerische Küche
mit besonders gehobenem Niveau**

betiteln!



Bayerischer Hotel- und
Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.
www.dehoga-bayern.de



Bayerisches
Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft,
Forsten und Tourismus
www.stmelf.bayern.de



Klassifizierungsgesellschaft:
Bayern Tourist GmbH
www.btg-service.de

Biere aus eigener Herstellung vom Bräu zur Isar

Unser Hopfen-Bussi Zwickelpils			0,33l	3,50 €
Unser Weißbier,				
Helles & Dunkles	0,25l	3,30 €	0,5l	4,20 €
Radler, Russenhalbe, Colaweizen			0,5l	4,20 €
Goaßhoibe/-maß	0,5l	5,50 €	1,0l	11,00 €
Isar-Maß			1,0l	11,00 €

Von Arcobräu:

Alkoholfreies Bier,

Alkoholfreie Weisse & Leichte Weisse			0,5l	4,70 €
--------------------------------------	--	--	------	--------

Für Kinder und Fahrer - Alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser still			0,5l	4,70 €
Tafelwasser still/spritzig, Spezi,				
Orangen-, Zitronenlimonade	0,25l	3,10 €	0,4l	3,80 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero			0,33l	3,80 €
Soft	0,25l	4,20 €	0,4l	5,10 €
Saftschorle	0,25l	3,10 €	0,4l	3,80 €
Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Johannisbeere, Rhabarber, Hollunder				

Wachmacher von Seeberger

Espresso, Tasse Kaffee, Haferl warme Milch				2,50 €
Haferl Kaffee, Latte Macchiato, Milchkaffee, Cappuccino				
Espresso Macchiato, Chococino, Heiße Schokolade				3,50 €
Espresso Doppio				4,20 €

Unsere Bio Tees von Seeberger:

High Darling - Schwarztee	Smooth Operator - Kamille			
Low Rider - Grüntee	Maybe Baby - Früchtetee			
Lazy Daze – Earl Grey	Master Mint - Minze			

Fair-Trade Tee:

Kräuter-Tee				3,50 €
-------------	--	--	--	--------

Fermentierte Trauben - Wein

Weiß:	Grüner Veltliner Q.b.A	0,2l	5,10 €
	Weingut Eitzinger, Kamptal	1,0l	22,50 €
	Weißer Burgunder Q.b.A.	0,2l	5,90 €
	Weingut Lergenmüller, Pfalz		
	Weißweinschorle süß/sauer	0,2l	4,10 €
Rot:	Zweigelt Q.b.A.	0,2l	5,10 €
	Weingut Eitzinger, Kamptal	1,0l	22,50 €
	I Muri Primitivo I.G.P.	0,2l	5,90 €
	Vigneti del Salento, Aqulien		
	Rotweinschorle süß/sauer	0,2l	4,10 €
Rosè:	Spätburgunder Rose Q.b.A. feinherb		
	Weingut Hex vom Dasenstein - Baden	0,2l	4,50 €
	Laternenmaß im Flascherl	0,33l	5,00 €

Fermentierte Trauben mit Sprudel - Sekt

Mio Secco – Vino Frizzante, Italien	0,1l	3,50 €
	0,75l	22,90 €

Spritzer

6,90 €

Lillet Wildberry	Lillet, Russian Wild Berry, Eis, Beerenmix, Minze
Hugo	Holundersirup, Secco, Wasser, Eis, Limette, Minze
Aperol Spritz	Aperol, Secco, Soda, Eis, Orange, Minze

Schnapserl

2cl 3,00 €

Obstler, Williams, Marille, Himbeere, Vodka,
Hirschkuss, Bärwurz, Blutwurz, Ramazotti, Jägermeister

Schnapserl von der Hofbrennerei Wieland ausm Rottal

2cl 4,50 €

Haselnussgeist	Nusserl	Williamsbrand
Himbeergeist	Obstbrand	Zwetschgenbrand
Ingwergeist	Rottalzirm	Stubenberg-Gin
Kirschbrand	Tennen-Geist	

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe

3,50 €

mit Pfannkuchenstreifen

Kürbis-Kokos-Suppe (vegan)

3,50 €

mit Kürbiskernöl verfeinert

Magendratzerl - Vorspeisen

„Bratl-Carpaccio“

8,90 €

dünne Scheiben vom kalten Braten an Salatbouquet
mit altbayerischem Senfdressing, roten Zwiebeln
und Krustenbrot

Aufstrich-Trilogie für 2

9,50 €

Obatzda, Griebenschmalz und Kräuterfrischkäse
an Salatbouquet, dazu unseren Brot-Mix



Frische Salate vom Scherzer aus Nürnberg

kleiner Beilagensalat 4,50 €

großer Beilagensalat 5,50 €

„Vital“ an unserem Joghurt-Dressing 11,90 €
mit gebratenen Pilzen, Kartoffelwürfeln und Walnüssen

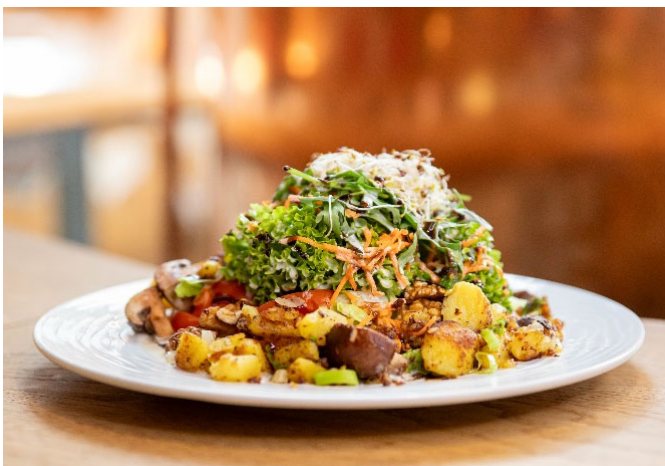
„Wiese & Stall“ an unserem Joghurt-Dressing 18,90 €
mit gebratener Hähnchenbrust und Kräuterbutter
garniert mit gebratenen Pilzen

„Wiese & Weide“ an unserem Hausdressing 26,90 €
mit medium gebratenem Roastbeef
und im Bierteig gebackenen Zwiebelringen

Derfs na etwas Brot sei?

Von der Bäckerei
Knuspereck aus
Stephansposching.
2,00 €

SEBASTIAN
PETZENHAUSER
KNUSPERECK
BÄCKEREI & KONDITOREI



Aus'm heimischen Gewässer

Forellenfilet auf der Haut gebraten 23,50 €

an Weißweinsoße

serviert mit Grillgemüse und Salzkartoffeln

Ganz ohne Fleisch

Kürbisknödel 12,50 €

an Kräutersoße, garniert mit Rucola und

frisch gehobeltem Parmesan

Rahmschwammerl 13,50 €

mit Kräuter-Semmelknödel

Käsespätzle 11,50 €

mit Röstzwiebeln und kleinem Salat

Zucchini Cordon-Bleu 14,90 €

an Weißweinsoße mit Ratatouille und Salzkartoffeln



Erdepfl - Ofenkartoffel

„Vegan“

10,90 €

gefüllt mit Ratatouille und an Salatbouquet

„Veggie“

14,50 €

gefüllt mit Kräuter-Quark und an Salatbouquet
dazu Grillgemüse

„Asia“

18,90 €

gefüllt mit Kräuter-Quark und an Salatbouquet
dazu Hähnchenstreifen in Wok-Gemüse

„Klassik“

23,50 €

gefüllt mit Kräuter-Quark und an Salatbouquet
dazu Roastbeef medium gebraten mit Kräuterbutter

Unsere Kartoffeln stammen direkt aus
Plattling - OT Höhenrain vom Bauernhof Brebeck!



Unsere Schmankerl vom Rind aus der eigenen Freilandzucht:

Pfeffer-Bierfleisch 18,90 €

serviert mit Semmelknödel

Zwiebelrostbraten 26,90 €

Scheibe von der Rinderlende,
dazu Speck-Bratkartoffeln und Röstzwiebel

Sauerbraten „Bürgerliche Art“ feinwürzig eingelegt 16,50 €

mit hausgemachten Eierspätzle und Blaukraut



Weil's Wurschd ist:

Currywurst 11,50 €

an würziger Currysauce, mit Pommes

½ Currywurst 7,50 €

an würziger Currysauce, mit Pommes

Angebräunter Leberkäse 10,50 €

mit Spiegelei, mittelscharfem Senf und Kartoffelsalat



**Hofmetzgerei
Eiglmeier**

Unsere Currywürste
kommen aus Hofkirchen!

Von ois a bissl wos – unser Reindl

Braumeister-Schmankerl-Reindl 19,50 €

Scheibe von der Schweinelende, Sur- und Schweinsbrat'l
in Dunkelbiersoße aus der eigenen Brauerei,
serviert mit zweierlei Knödel und Krautsalat

Bräustüberl-Schmankerl

Isar-Grill: Das Beste vom Rost 22,90 €

Rinderlende, Schweinelende & Hähnchenbrust gegrillt
dazu Kartoffelspalten, Kräuterdip und BBQ-Soße

Kalbsbraten an feiner Rahmsoße 17,50 €
mit Eierspätzle und Semmelknödel

Niederbayerischer Surbraten 17,90 €

an Dunkelbiersoße aus der eigenen Brauerei
dazu Kartoffelknödel und Sauerkraut

„Isar-Schnitzel“ von der Schweinelende 18,90 €
paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken,
dazu Speck-Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise



Bayerisch und Guad

Schnitzel „Wiener Art“ von der Schweinelende

mit Pommes, Ketchup und Zitrone 14,90 €

mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone 15,90 €

mit Speck-Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone 16,90 €

mit gemischtem Salat, Preiselbeeren und Zitrone 17,90 €

Ketchup, Mayo, Preiselbeeren 0,30 €

Original Wiener Schnitzel von der Kalbslende

24,90 €

mit hausgemachtem Kartoffelsalat,
Preiselbeeren und Zitrone

Braumeister-Teller

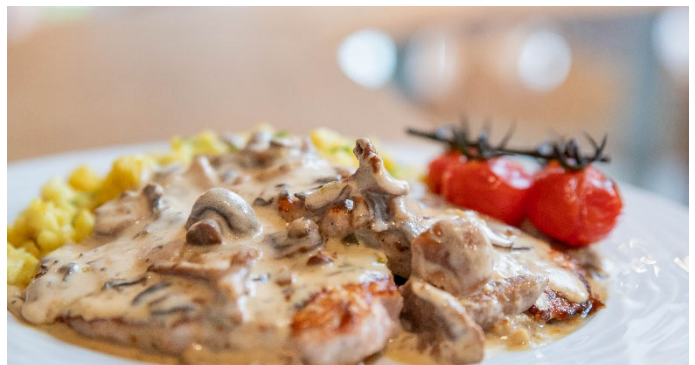
15,90 €

Gebratene Scheiben von der Schweinelende
mit Rahmschwammerl-Soße und Eierspätzle

Bauerngröstl

8,90 €

Knödel, Kartoffeln und Schweinebraten gewürfelt
an Dunkelbiersoße aus der eigenen Brauerei,
dazu Spiegelei und Krautsalat



Für de Gloana

Knödel oder Spätzle mit Braten- oder Rahmsoße	5,50 €
Chicken Nuggets Klassische Nuggets mit Pommes und Ketchup	7,90 €
Kinderschnitzel von der Schweinelende mit Pommes und Ketchup	8,90 €
Portion Pommes mit Ketchup	4,00 €
Frischer Obstsalat saisonales Obst vom Scherzer aus Nürnberg	5,90 €



Unser Küchen-Team kocht frisch für Sie:

Montag bis Mittwoch & Sonntag:

11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Montag bis Samstag:

17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

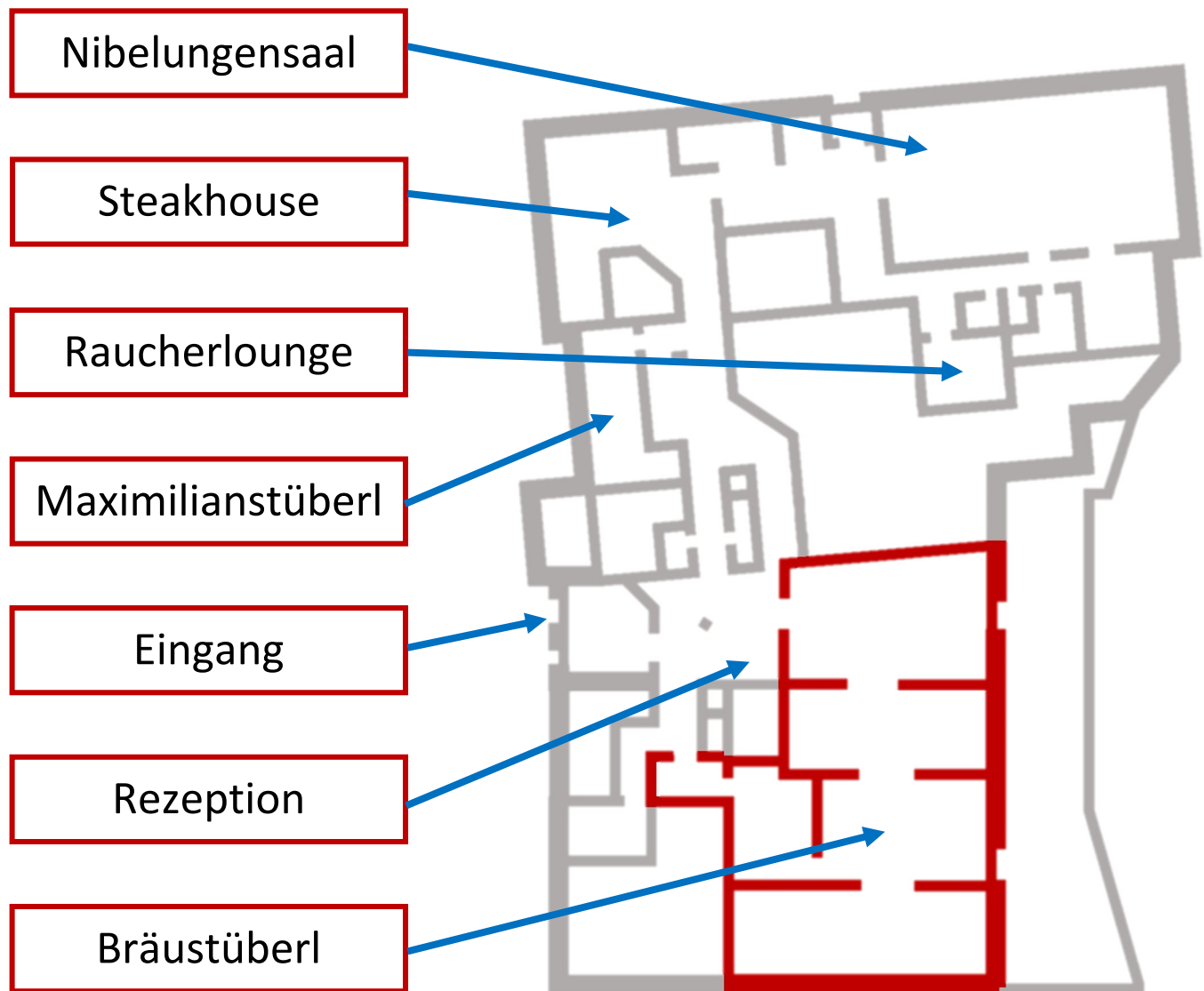
Gern können Sie bis 15min vor Ende bestellen.

*Liebe Gäste,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, ebenso wie Zusatzstoffe,
erfahren Sie auf Nachfrage in unserer Informationsmappe.*

*Wir sind bemüht Ihre Wünsche immer zu erfüllen, jedoch sind Umbestellungen zum
Teil nicht möglich oder wir müssen je nach Wunsch ab 1,00 € Aufpreis berechnen.
Wir bitten um Verständnis.*

*Selbstverständlich können unsere Hauptspeisen auch verkleinert werden.
Hierfür ziehen wir 2,00 € ab.*

Kartenzahlungen sind erst ab 10,00 € möglich.



Fragen Sie gerne unser Servicepersonal auch nach
unserer Dessertkarte!