



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



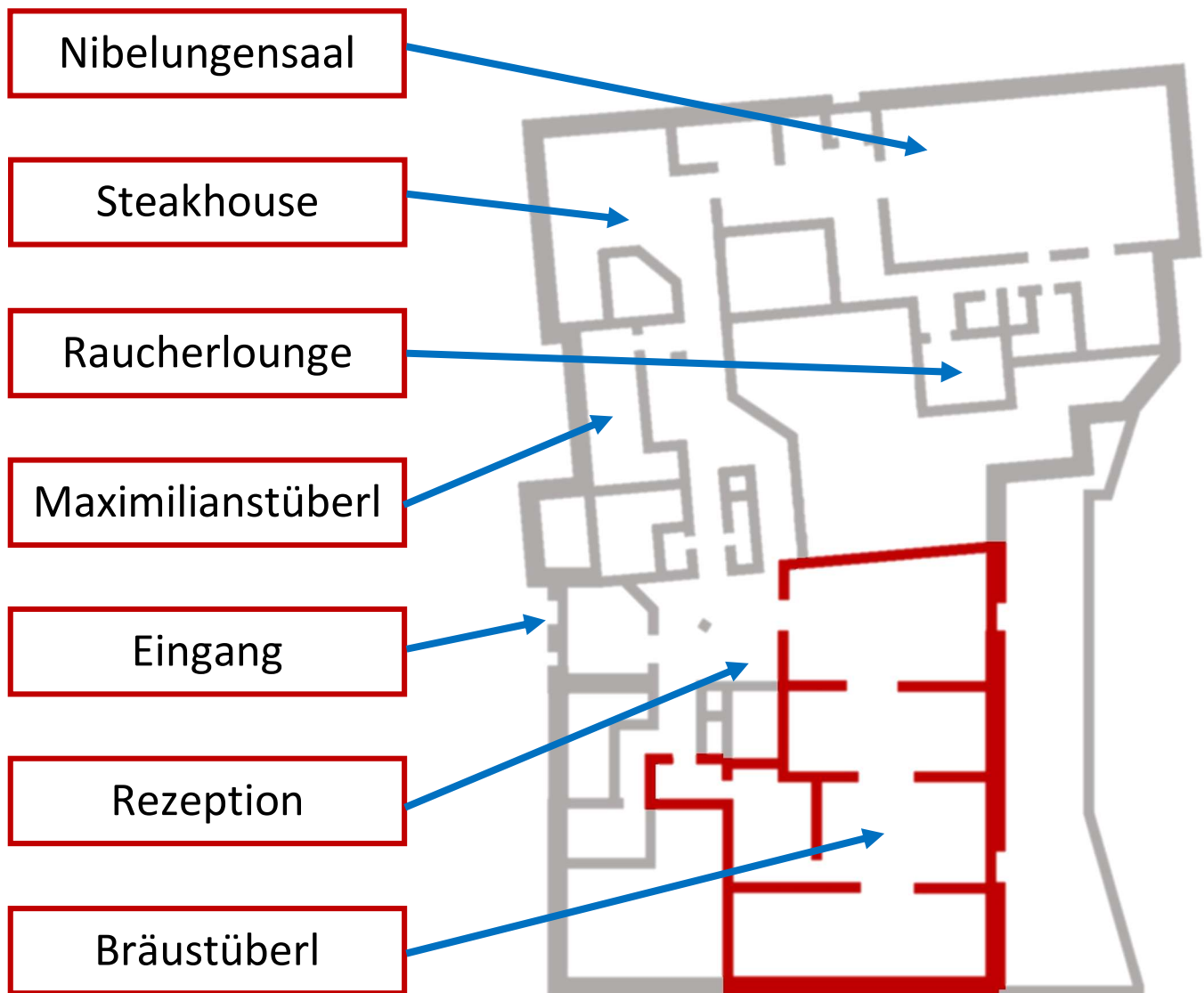
Klassifizierungsgesellschaft:
Bayern Tourist GmbH
www.btg-service.de

*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.*

*Teilweise können unsere Hauptspeisen verkleinert werden. Die entsprechenden
Gerichte sind in unserer Speisekarte mit einem * gekennzeichnet.
Hierfür ziehen wir 2,00 € ab.*

Kartenzahlungen sind erst ab 10,00 € möglich.



Fragen Sie gerne unser Servicepersonal auch nach
unserer Dessertkarte!

Brotzeitklassiker

Portion Obatzda mit roten Zwiebeln,
Salzstangerl und am guadn Brot 8,90 €

Bayerischer Wurstsalat 9,90 €
an fein-würzigem Sud,
dazu rote Zwiebeln und a guads Brot

Schweizer Wurstsalat 10,90 €
an fein-würzigem Sud, serviert mit Käse,
roten Zwiebeln und am guadn Brot

Bayerische Tellersülze mit Bauernbrot 10,50 €
dazu a Portion Bratkartoffeln 3,50 €

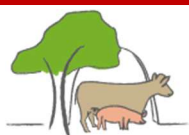
Angebräunter Leberkäse 10,50 €
mit Spiegelei, Kartoffelsalat und mittelscharfem Senf



Weil's Wurschd ist:

Currywurst 11,50 €
an würziger Currysauce, mit Pommes

½ Currywurst 7,50 €
an würziger Currysauce, mit Pommes



**Hofmetzgerei
Eiglmeier**

Unsere Currywürste
kommen aus Hofkirchen!

Magendratzerl - Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

3,50 €

mit Pfannkuchenstreifen

Aufstrich-Trilogie für 2

9,50 €

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



AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
◆◆ KÜCHE



Derfs na etwas Brot sei?

Von der Bäckerei
Knuspereck aus
Stephansposching.

2,00 €

SEBASTIAN
PETZENHAUSER
KNUSPERECK
BÄCKEREI & KONFITOREI

Frische Salate vom Scherzer aus Nürnberg

kleiner Beilagensalat 4,50 €

großer Beilagensalat 5,50 €

„Vital“ an unserem Hausdressing 11,90 €
mit gebratenen Pilzen und Kartoffelwürfeln

„Brotzeit“ an unserem Hausdressing 14,50 €
mit Schinkenrollen, gekochtem Ei, Kraut- und Kartoffelsalat

„Wiese & Stall“ an unserem Hausdressing 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



Aus'm heimischen Gewässer

Forellenfilet auf der Haut gebraten 23,50 €
an Weißweinsoße,
serviert mit Marktgemüse und Salzkartoffeln

Ganz ohne Fleisch

Rahmschwammerl* 13,50 €
mit Kräuter-Semmelknödel

Zucchini Cordon-Bleu* 14,90 €
an Weißweinsoße mit Ratatouille und Salzkartoffeln



Ofenkartoffel „Vegan“ 10,90 €
gefüllt mit Ratatouille und an Salatbouquet

Ofenkartoffel „Veggie“ 14,50 €
gefüllt mit Kräuter-Quark und an Salatbouquet
dazu Grillgemüse

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

Bräustüberl-Schmankerl

Zwiebelrostbraten

26,90 €

Scheibe von der Rinderlende an Zwiebelsoße
dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebel

Isar-Grill: Das Beste vom Rost

22,90 €

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

„Isar-Schnitzel“ von der Schweinelende

18,90 €

paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken,
dazu Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

Braumeister-Teller*

15,90 €

Gebratene Scheiben von der Schweinelende
mit Rahmschwammerl-Soße und Eierspätzle



Von ois a bissl was – unser Reindl

Braumeister-Schmankerl-Reindl

19,50 €

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

Bayerisch und Guad

Schnitzel „Wiener Art“ von der Schweinelende*

mit Pommes, Ketchup und Zitrone 14,90 €

mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone 15,90 €

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone 16,90 €

mit gemischtem Salat, Preiselbeeren und Zitrone 17,90 €

Backhendl „Wiener Art“ von der Hähnchenbrust*

mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone 16,50 €

Ketchup, Mayo, Preiselbeeren 0,30 €

Kalbsbraten an feiner Rahmsoße*

mit Eierspätzle und Semmelknödel 17,50 €



Für de Gloana

Knödel oder Spätzle mit Braten- oder Rahmsoße	5,50 €
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.