



Unsere kleine Bräustüberlkarte



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

Hopfen-Bussi Zwickelpils			0,33l	3,50 €
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-Hoibe/-Maß	0,5l	5,50 €	1,0l	11,00 €
<u>Von Arcobräu:</u>			0,5l	4,70 €
Alkoholfreies Bier,				
Alkoholfreie Weisse & Leichte Weisse			0,5l	4,70 €

Für Kinder und Fahrer - Alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser still/spritzig			0,75l	6,80 €
Tafelwasser still/spritzig,	0,25l	3,10 €	0,4l	3,80 €
Spezi, Orangen-, Zitronenkracherl				
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero			0,33l	3,80 €

Säfte und Schorlen von Wolfra: Apfel, Orange, Maracuja, Traube,
Johannisbeere, Rhabarber, Hollunder

Saft	0,25l	4,20 €	0,4l	5,10 €
Saftschorle	0,25l	3,10 €	0,4l	3,80 €

Wachmacher von Seeberger

Espresso, Tasse Kaffee, Haferl warme Milch				2,50 €
Haferl Kaffee, Latte Macchiato, Milchkaffee,				3,50 €
Cappuccino, Espresso Macchiato, Chococino,				
Heiße Schokolade				
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		
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		
Rosè:	Spätburgunder Rose Q.b.A. feinherb		
	Weingut Hex vom Dasenstein - Baden	0,2l	4,50 €
Weinschorle süß/sauer		0,2l	4,10 €
		0,4l	7,00 €
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

Lillet Wildberry	Lillet, Russian Wild Berry, Eis, Beerenmix		6,90 €
Hugo	Holundersirup, Secco, Wasser, Eis, Limette		
Aperol Spritz	Aperol, Secco, Wasser, Eis, Orange		

Schnapserl

		2cl	3,00 €
Obstler, Williams, Marille, Himbeere, Vodka,			
Hirschkuss, Bärwurz, Blutwurz, Ramazotti, Jägermeister			

<u>Wos b'sonders Edles</u>	2cl	4,50 €
<u>von der Hofbrennerei Wieland ausm Rottal</u>		
Haselnussgeist, Himbeergeist, Ingwergeist,		
Kirschbrand, Nusserl, Obstbrand, Rottalzirm,		
Tennen-Geist, Williamsbrand, Zwetschgenbrand		

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe 3,50 €
mit Pfannkuchenstreifen

Bärlauch-Cremesuppe 3,50 €
mit Croutons

Magendratzerl - Vorspeisen

Aufstrich-Trilogie für 2 9,50 €
Obatzda, Griebenschmalz und Kräuterfrischkäse
an Salatbouquet, dazu unseren Brot-Mix

Derfs na etwas Brot sei?

Von der Bäckerei Knuspereck
aus Stephansposching.
2,00 €



Frische Salate vom Scherzer aus Nürnberg

kleiner Beilagensalat 4,50 €

großer Beilagensalat 5,50 €

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

Aus'm heimischen Gewässer

Backfisch

12,50 €

mit Kartoffelsalat, Remoulade und Zitrone

Ganz ohne Fleisch

Zucchini Cordon-Bleu

14,90 €

an Weißweinsoße mit Ratatouille
und Salzkartoffeln

Erdepfl Ofenkartoffel „Vegan“

10,90 €

gefüllt mit Ratatouille und an Salatbouquet



Unsere Schmankerl vom Rind aus der eigenen Freilandzucht:

Zwiebelrostbraten

26,90 €

Scheibe von der Rinderlende,
dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebel

Sauerbraten „Bürgerliche Art“ feinwürzig eingelegt 16,50 €
mit hausgemachten Eierspätzle und Blaukraut

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 €

Ketchup, Mayo, Preiselbeeren 0,30 €

Braumeister-Teller 15,90 €

Gebratene Scheiben von der Schweinelende
mit Rahmschwammerl-Soße und Eierspätzle

Braumeister-Schmankerl-Reindl 19,50 €

Scheibe von der Schweinelende, Sur- und Schweinsbrat!
an Dunkelbiersoße aus der eigenen Brauerei
mit zweierlei Knödel und Krautsalat

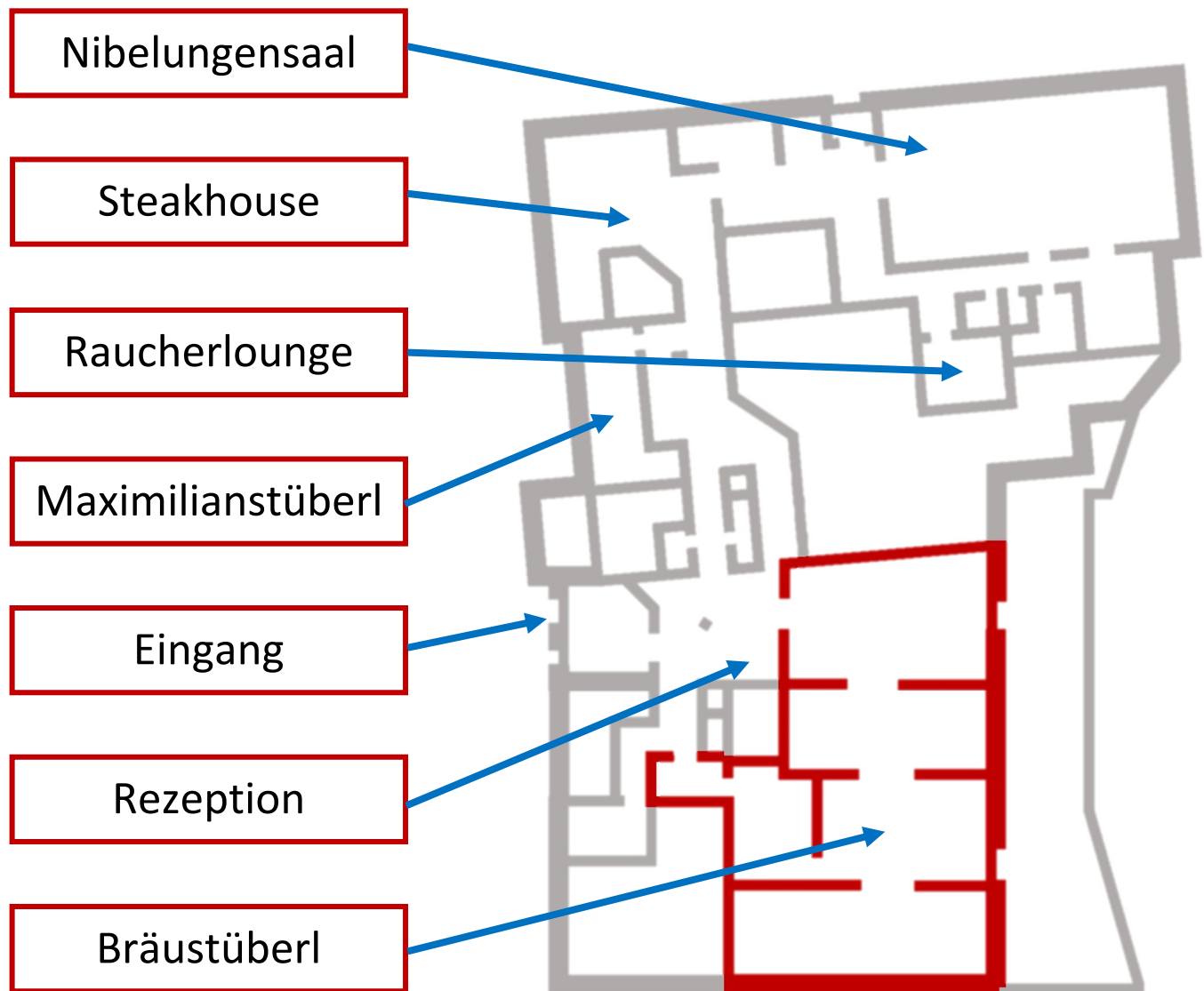


*Liebe Gäste,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, ebenso wie Zusatzstoffe,
erfahren Sie auf Nachfrage in unserer Informationsmappe.*

*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!