



Unsere Außer-Haus-Karte



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

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe 3,50 €
mit Pfannkuchenstreifen

Bärlauch-Cremesuppe 3,50 €
mit Croutons

Frische Salate vom Scherzer aus Nürnberg

kleiner Beilagensalat 4,50 €

Ganz ohne Fleisch

Rahmschwammerl 13,50 €
mit Kräuter-Semmelknödel

Käsespätzle 11,50 €
mit Röstzwiebeln und kleinem Salat



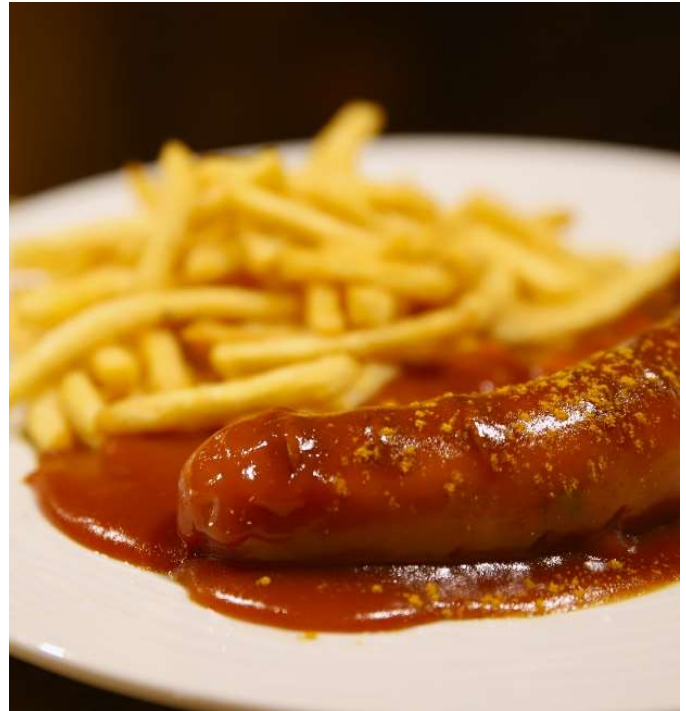
Unsere Schmankerl vom Rind aus der eigenen Freilandzucht:

Sauerbraten „Bürgerliche Art“

16,50 €

feinwürzig eingelegt

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

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

Backhendl „Wiener Art“ von der Hähnchenbrust 16,50 €
mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone



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 €
Ketchup, Mayo, Preiselbeeren	0,30 €
Original Wiener Schnitzel von der Kalbslende mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone	24,90 €
Braumeister-Teller Gebratene Scheiben von der Schweinelende mit Rahmschwammerl-Soße und Eierspätzle	15,90 €
Bauerngröstl Knödel, Kartoffeln und Schweinebraten gewürfelt an Dunkelbiersoße aus der eigenen Brauerei, dazu Spiegelei und Krautsalat	9,50 €



Für de Gloana

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

Chicken Nuggets 7,90 €
Klassische Nuggets mit Pommes und Ketchup

Kinderschnitzel von der Schweinelende 8,90 €
mit Pommes und Ketchup

Portion Pommes mit Ketchup 4,00 €

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.

Fürs Zuckergoscherl

Hausgemachte Waffel 7,90 €
garniert mit frischen Früchten und Puderzucker, Toppingsoße

Apfelkücherl 8,90 €
im Bierteig gebacken und in Zimtzucker gewendet
dazu Sahne

Kaiserschmarrn 9,90 €
mit Rosinen und Frucht-Ragout

