



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



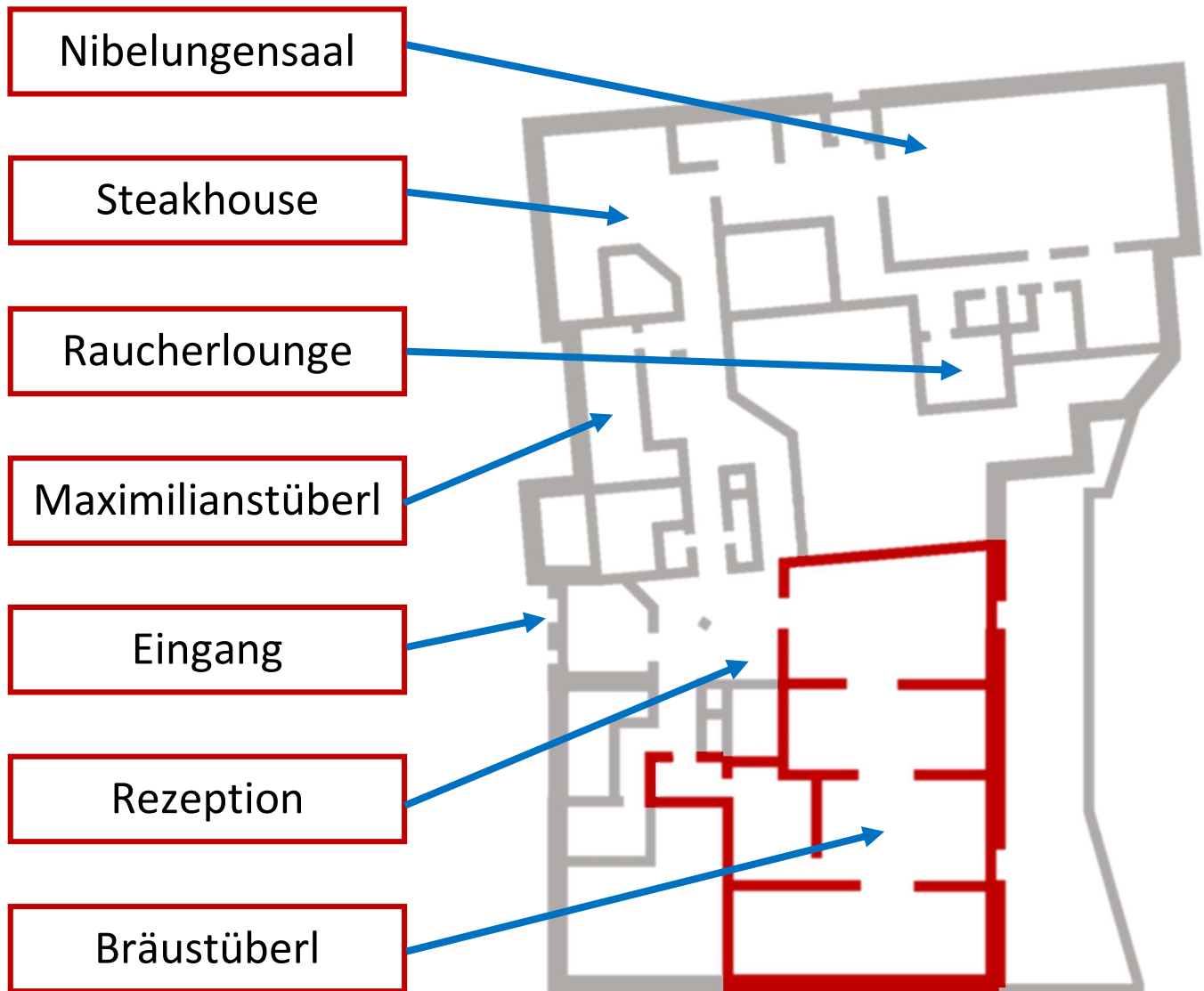
Klassifizierungsgesellschaft:
Bayern Tourist GmbH
www.btg-service.de

*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.*

*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!

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe 3,50 €
mit Pfannkuchenstreifen

Bärlauch-Cremesuppe 3,50 €
mit Croutons

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



AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
♦ ♦ KÜCHE



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 €



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

Käsespätzle 11,50 €
mit Röstzwiebeln und kleinem Salat

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



Erdepl - 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

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

Unsere Schmankerl vom Rind aus der eigenen Freilandzucht:

Zwiebelrostbraten 26,90 €

Scheibe von der Rinderlende an Zwiebelsoße
dazu 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, Kartoffelsalat und mittelscharfem Senf



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
an 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 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 €
mit gemischtem Salat, Preiselbeeren und Zitrone	17,90 €
Ketchup, Mayo, Preiselbeeren	0,30 €
Original Wiener Schnitzel von der Kalbslende mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone	24,90 €
Braumeister-Teller	15,90 €
Gebratene Scheiben von der Schweinelende mit Rahmschwammerl-Soße und Eierspätzle	
Bauerngröstl	9,50 €
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.