

Zur Isar

- Bräustüberl & Brauerei
- Steakhouse
- Isar-Almstadt
- Hotel ^{★★★★S}

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!


**AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
◆ ◆ KÜCHE**



DEHOGA Bayern

Bayerischer Hotel- und
Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

www.dehoga-bayern.de



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Bayerisches
Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft,
Forsten und Tourismus

www.stmelf.bayern.de



Bayern
Tourist
GmbH

Klassifizierungsgesellschaft:
Bayern Tourist GmbH

www.btg-service.de



Getränkarte:

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 Schneider Weisse:				
Weissbier Alkoholfrei, Leichte Weisse			0,5l	4,20 €
Von Karmeliten: Alkoholfreies Bier			0,5l	4,20 €

für Kinder und Fahrer - Alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser still			0,4l	4,70 €
Tafelwasser still/spritzig, Spezi,				
Orangen-, Zitronenlimonade	0,25l	3,00 €	0,4l	3,80 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero			0,33l	3,50 €
Soft	0,25l	3,20 €	0,4l	4,10 €
oder Saftschorle:	0,25l	3,00 €	0,4l	3,80 €
Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Johannisbeere, Rhabarber				

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			3,50 €
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	4,10 €
	Weingut Eitzinger, Kamptal	1,0l	19,90 €
	Weißer Burgunder Q.b.A.	0,2l	3,90 €
	Weingut Lergenmüller, Pfalz		
	Weißweinschorle süß/sauer	0,2l	3,70 €
Rot:	Zweigelt Q.b.A.	0,2l	4,10 €
	Weingut Eitzinger, Kamptal	1,0l	19,90 €
	I Muri Primitivo I.G.P.	0,2l	4,20 €
	Vigneti del Salento, Aqulien		
	Rotweinschorle süß/sauer	0,2l	3,70 €
Rosè:	Chiaretto Bardolino Classico	0,2l	4,10 €
	Weingut Lenotti, Gardasee	0,75l	15,50 €

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

Schnapslerl

2cl 3,00 €

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

Schnapslerl vom Wieland ausm Rottal – je 2cl

2cl 4,00 €

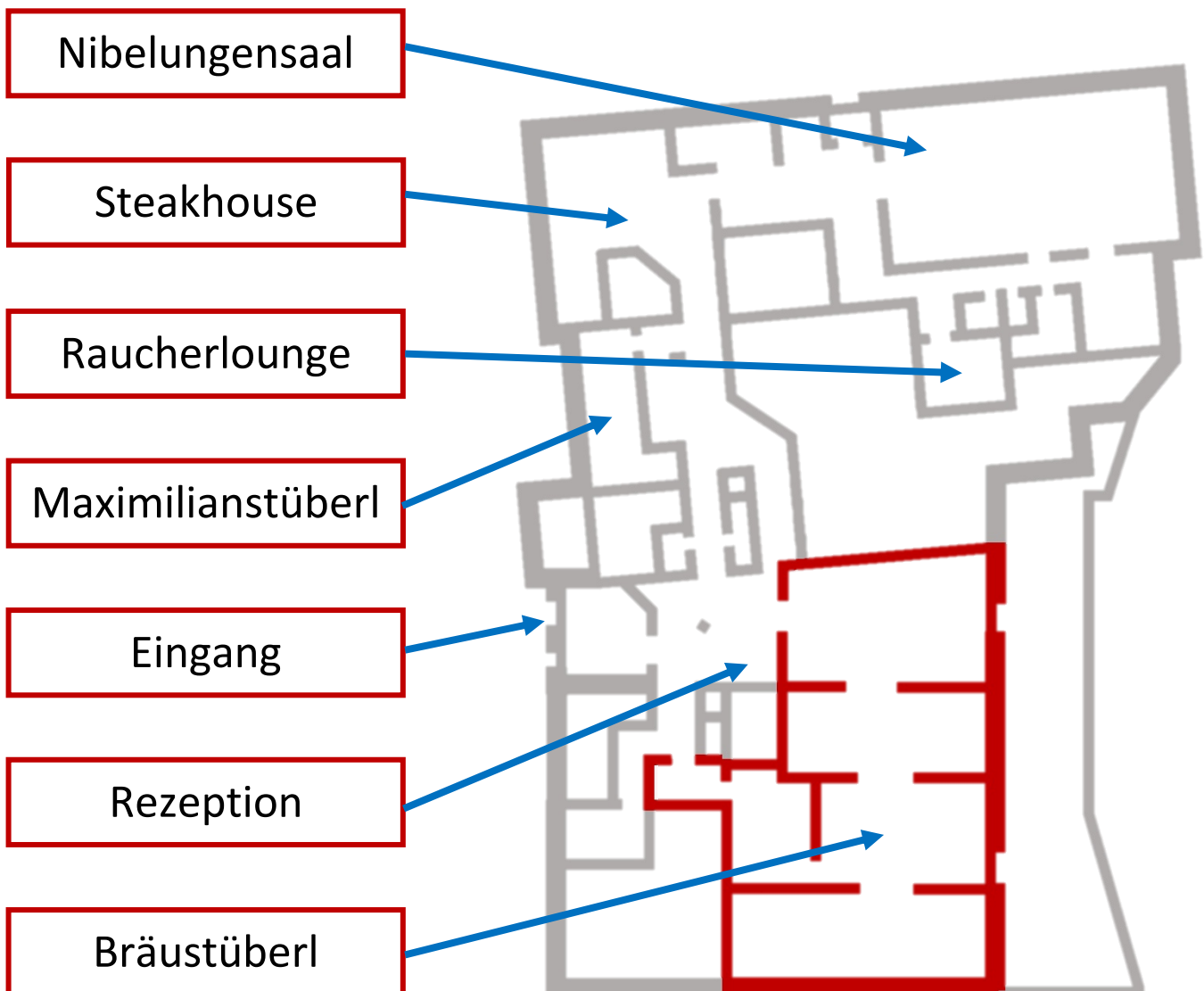
Haselnussgeist	Nusserl	Williamsbrand
Himbeergeist	Obstbrand	Zwetschgenbrand
Ingwergeist	Rottalzirm	Stubenberg-Gin
Kirschbrand	Tennen-Geist	

*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 Umbestellung 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.



Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödel 3,50 €

Bärlauch-Cremesuppe mit Croutons 3,50 €

Magendratzerl - Vorspeisen

„Bradl-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 und mit unserem Brot-Mix

„Isar Variation“ – für bis zu 4 Personen je 7,90 €

dünne Scheiben vom Roastbeef
und Schwarzwälder Schinken an Salatbouquet,
garniert mit Rucola und Meerrettichschaum,
dazu unseren Brot-Mix



Frische Salate von Scherzer aus Nürnberg

kleiner Beilagensalat	4,50 €
großer Beilagensalat	5,50 €
„Vital“ an unserem Joghurt-Dressing mit gebratenen Pilzen, Kartoffelwürfel und Walnüssen	13,90 €
„Wiese & Stall“ an unserem Joghurt-Dressing mit gebratener Hähnchenbrust und Pilzen, dazu Sweet-Chili-Soße	17,90 €
„Wiese & Weide“ an unserem Hausdressing mit medium gebratenem Roastbeef und im Bierteig gebackene Zwiebelringe	23,90 €

Derfs na etwas Brot sei?

Von der Bäckerei
Knuspereck aus
Stephansposching.

1,50 €



Aus dem Wasser

Gebratene Lachsforelle an Bärlauchsoße 21,50 €
serviert mit Marktgemüse und Petersilien-Kartoffeln

Ganz ohne Fleisch

Rahmschwammerl mit Kräuter-Semmelknödel 11,90 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat 12,50 €

Bärlauchknödel auf Weißweinsauce 12,50 €
mit Grill-Tomaten und Parmesan

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



Erdepfl - Ofenkartoffel

„Asia“ 18,90 €

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

„Veggie“ 14,50 €

gefüllt mit Kräuter-Quark und an Salatbouquet
dazu Grillgemüse

„Frühling“ 21,50 €

gefüllt mit Bärlauch-Quark und an Salatbouquet
dazu Medallions vom Kalbsrücken

„Klassik“ 21,50 €

gefüllt mit Bärlauch-Quark und an Salatbouquet
dazu 120g Rinderfilet medium gebraten mit Kräuterbutter

„Vegan“ 12,90 €

gefüllt mit Ratatouille und an Salatbouquet

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



Unsere Schmankerl vom Rind aus der eigenen Freilandzucht:

Pfeffer-Bierfleisch 17,90 €

serviert mit Semmelknödel und kleinem Salat

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln 25,90 €

auf Rotwein-Schalotten, dazu Speck-Bratkartoffeln
und kleinem Salat

Sauerbraten „Bürgerliche Art“ feinwürzig eingelegt 18,50 €

mit hausgemachten Eierspätzle und Blaukraut





Derfs na etwas Gsunds sei?

Unser kleiner Beilagensalat mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Gelbe Rübe, Rucola und Sprossen.

4,50 €



Weil's Wurschd ist:

Hirsch-Bratwürstl

12,50 €

serviert mit Kartoffelsalat und mittelscharfem Senf

Currywurst

12,50 €

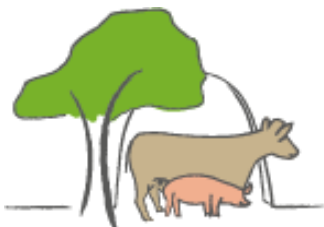
an würziger Currysauce, mit Pommes

½ Currywurst

7,50 €

an würziger Currysauce, mit Pommes

Unsere Würstl kommen aus Hofkirchen!



Hofmetzgerei
Eiglmeier

Vo ois a bissl wos – unser Reindl

Braumeister-Schmankerl-Reindl 18,90 €

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

Bräustüberl-Schmankerl

Isar-Grill: Das Beste vom Rost 19,50 €

Roastbeef, 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

Niederbayerischer Surbraten 15,90 €

an Dunkelbiersoße aus der eigenen Brauerei dazu Kartoffelknödel mit Sauerkraut

Kalbsrahmgulasch 17,50 €

mit Serviettenknödel und kleinem Salat



Bayerisch und Guad

Bauerngröstl 8,90 €

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

Schnitzel „Wiener Art“ von der Schweinelende
mit Pommes, Ketchup und Zitrone 15,90 €

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

mit hausgemachtem Kartoffelsalat,
Preiselbeeren und Zitrone 17,90 €

Original Wiener Schnitzel von der Kalbslende
mit Speck-Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone 21,90 €

Braumeister-Teller 15,90 €

Gebratene Scheiben von der Schweinelende
mit Rahmschwammerl-Soße und Eierspätzle



Für de Gloana

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

Chicken Nuggets 7,90 €

Hähnchenbrust-Stücke paniert
mit Pommes und Ketchup

Kinderschnitzel von der Schweinelende 8,90 €

mit Pommes und Ketchup

Portion Pommes mit Ketchup 4,00 €

Frischer Obstsalat 5,90 €

saisonales Obst vom Scherzer aus Nürnberg



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.