

# Zur Isar

- Bräustüberl & Brauerei
- Steakhouse
- Isar-Almstadt
- Hotel <sup>★★★★S</sup>

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](http://www.dehoga-bayern.de)



Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Bayerisches  
Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft,  
Forsten und Tourismus

[www.stmelf.bayern.de](http://www.stmelf.bayern.de)



Bayern  
Tourist  
GmbH

Klassifizierungsgesellschaft:  
Bayern Tourist GmbH

[www.btg-service.de](http://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 Arcobräu: Alkoholfreies Bier, Alkoholfreie Weisse & Leichte Weisse			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: Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Johannisbeere, Rhabarber	0,25l	3,00 €	0,4l	3,80 €

## **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			
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 €
	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

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 €

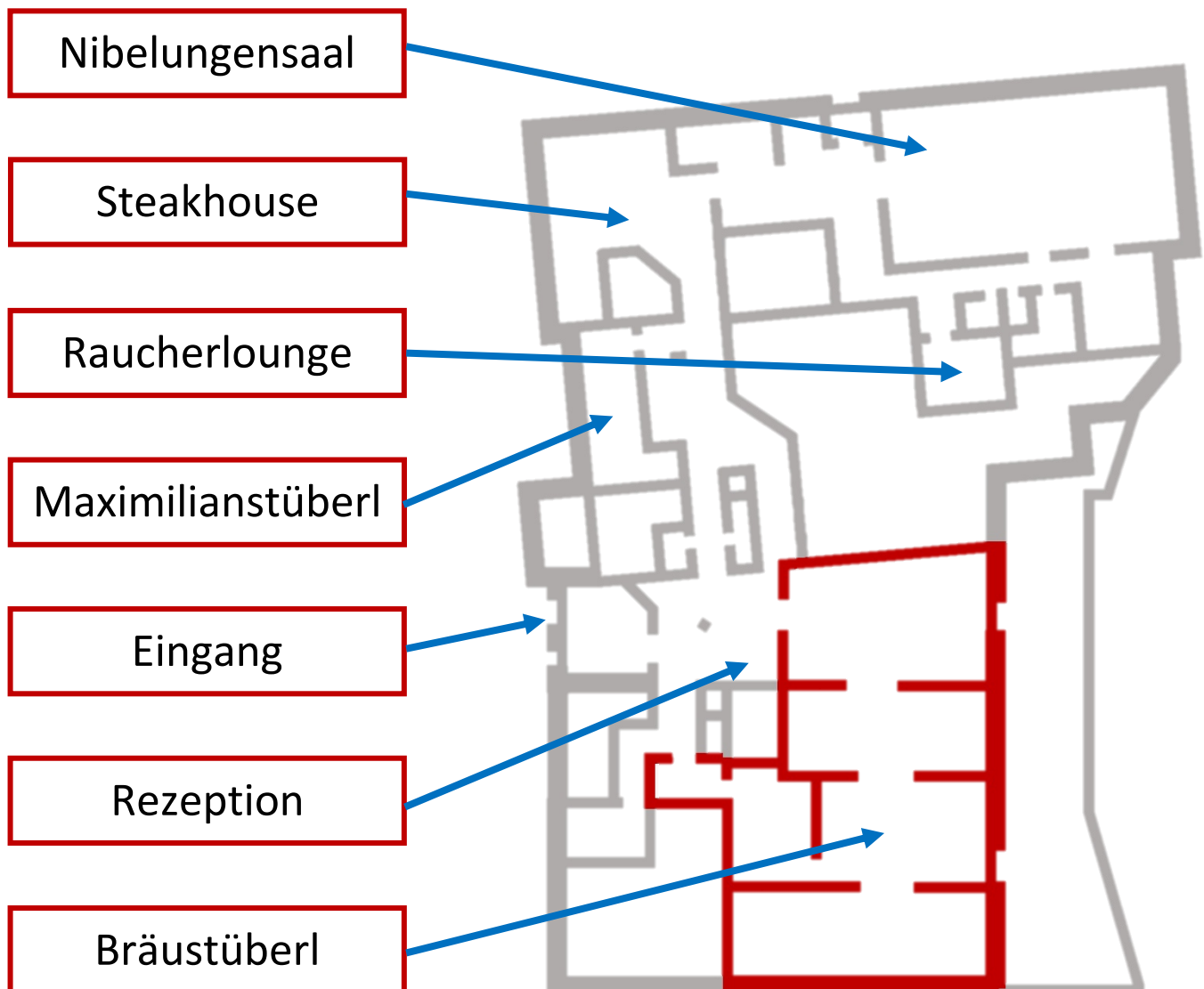
Haselnussgeist	Nusserl	Williamsbrand
Himbeergeist	Obstbrand	Zwetschgenbrand
Ingwergeist	Rottalzirm	Stubenberg-Gin
Kirschbrand	Tennen-Geist	

*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

<b>kleiner Beilagensalat</b>	4,50 €
<b>großer Beilagensalat</b>	5,50 €
<b>„Vital“</b> an unserem Joghurt-Dressing mit gebratenen Pilzen, Kartoffelwürfel und Walnüssen	13,90 €
<b>„Wiese &amp; Stall“</b> an unserem Joghurt-Dressing mit gebratener Hähnchenbrust und Pilzen, dazu Sweet-Chili-Soße	17,90 €
<b>„Wiese &amp; Weide“</b> 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 Medaillons 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 €

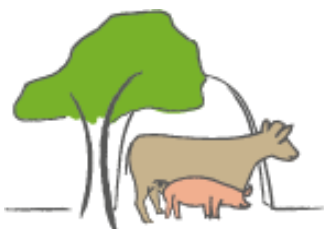
an würziger Currysauce, mit Pommes

**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 Schweinsbrat'l 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.