

meine BRAUEREI. mein BIER.



## Speisekarte für Reisegruppen

Reisegruppe \_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_ Uhrzeit \_\_\_\_\_

<b>Unsere Empfehlungen</b>		
<b>Ofenfrischer Bierbraten</b> vom Landschwein mit hausgemachter Schwarzbiersauce und Spätzle, dazu ein gemischter Salat	16,90 €	Port.
<b>Braumeister Schnitzel</b> "Wiener Art" vom Landschwein paniert mit Fritten-Knusperle und ein gemischter Salat	16,90 €	Port.
<b>Schwäbische Linsen</b> mit Bieressig verfeinert, dazu Spätzle und ein Paar Saitenwürste	12,90 €	Port.
<b>Brauhaus Maultaschen</b> mit Fleischfüllung und geschmelzten Zwiebeln, dazu Kartoffelsalat	12,90 €	Port.
<b>Herzhafter Flammkuchen</b> auf dem Holzbrett mit Speck, Käse, Kräutern, Sauerrahm und Zwiebeln	10,90 €	Port.
<b>Der Wirtshaus-Klassiker</b>		
<b>„Original“ Leberkäs aus dem Steinbackofen</b> mit Kartoffelsalat	10,90 €	Port.
<b>Vegetarische Küche</b>		
<b>Schwäbische Käsespätzle</b> aus dem Pfännle Hausgemachte Eierspätzle mit dreierlei Käsesorten und geschmelzten Zwiebeln, dazu einen grünen Salat	13,50 €	Port.
<b>Gemüse-Maultaschen</b> mit bunter Gemüsefüllung, geschmelzten Zwiebeln, dazu Kartoffelsalat	12,90 €	Port.
<b>Vegetarischer Flammkuchen</b> auf dem Holzbrett mit Gemüse, Käse, Kräutern und Sauerrahm	10,90 €	Port.
<b>Saurer Käs</b> eingelegt in Essig und Öl, Limburger-Käse mit Zwiebeln und frischem Bauernbrot	10,90 €	Port.
<b>Vegane Küche</b>		
<b>Grillgemüse mediterran</b> , gegrilltes Marktgemüse mit veganem Burger-Patty auf pflanzlicher Basis mit Erbsen, Weizen, Kokosnuss, Pilzen und dazu Mango Dip	15,90 €	Port.
<b>Aus dem Suppentopf</b>		
<b>Hochzeitssuppe</b> Hausgemachte Rinderbrühe mit Griesknödel, Maultaschen, Leberknödel, Eierstich, Backerbsen und Schnittlauch	5,50 €	Port.
<b>Würzige Gulaschsuppe</b> nach alt überliefertem Rezept mit frischem Bauernbrot	8,50 €	Port.

meine BRAUEREI. mein BIER.



<b>Salatvariation</b>		
<b>Großer Salatteller bunt gemischt</b> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, auf knackigem Blattsalat, rote Zwiebeln, mit unserem Hausdressing und dazu frisches Bauernbrot	14,90 €	Port.
<b>Zünftige Brotzeiten zum Bier</b>		
<b>Saurer Dreier</b> mit Wurstsalat, Schwarzwurst und Saurer Käs mit Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot	10,90 €	Port.
<b>Wurstsalat</b> an Bieressig-Marinade, Lyonerstreifen, garniert mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot	10,90 €	Port.
<b>Schweizer Wurstsalat</b> an Bieressig-Marinade, Lyonerstreifen, Emmentaler Käsestreifen, garniert mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot	10,90 €	Port.
<b>2 Stück kesselfrische Weißwürste</b> mit süßem Händlmaier-Senf und ofenfrischer Brezel	8,50 €	Port.
<b>Süße Verführung zum Schluss</b>		
<b>Knusprig-süße Apfelküchle</b> im Teig gebacken mit Zimt & Zucker, cremiges Vanilleeis und Sahne	6,90 €	Port.
<b>Schokoladentörtchen</b> mit flüssigem Schokoladenkern und cremiges Vanilleeis mit Sahne	6,90 €	Port.
<b>Variationen an Beilagen (zusätzlich)</b>		
<b>Bunt gemischter Salat</b>	4,90 €	Port.
<b>Oberschwäbischer Kartoffelsalat</b>	4,90 €	Port.
<b>Schwäbische Spätzle</b>	4,90 €	Port.
<b>Fritten-Knusperle</b> (Pommes frites mal anders)	4,90 €	Port.
<b>Beilagenänderung</b> Gerne erfüllen wir Ihre Beilagenwünsche. Für Änderungen berechnen wir einen Aufpreis.	1,50 €	

Wir bitten Sie, die Vorbestellung der Speisen bis 2 Stunden vor Ankunftszeit unter 07583 40411 durchzugeben. Außerdem bitten wir Sie, Verspätungen der Ankunftszeit und Personenzahländerungen umgehend mitzuteilen.

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.  
Sprechen Sie uns bitte einfach an.