

# BRÄUWIRT



Chefkoch Michael Ugur

## Empfehlung

### Vorspeisen

- Pastinakensuppe** (L, SU, GW, SEL) mit Croûtons € 3,90
- Großer Salatteller** (1, 2, 5, SU, SEL, SEN, GG, EI, GW, LI) mit gebackenen Pilzen und Remoulade € 9,40

### Hauptspeisen

- „Filet Pfannerl“ vom Schwein und Kalb** (1, 11, L, SU, SEL) mit Bratkartoffeln, Gemüse und Schwammerlsoße € 22,90
- Schweinerückensteak** (1, 2, 5, L, GG, SU, SEL, SEN, EI, GW) mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Kroketten und Salat € 15,20
- Fleischpflanzerl** (1, GW, EI, SU, SEL, SEN, LI) mit Kartoffelsalat und Spiegeleier € 9,40
- „Piccata Milanese“ von der Pute** (1, 2, 5, GG, SU, SEL, SEN, GW, EI, LI) mit Tomatennudeln und Salat € 12,90
- Rotbarschfilet** (L, SU, GW, EI, F) auf Rahmspinat, dazu hausgemachte Gnocchi € 16,90

### Vegetarisch

- Spinat-Semmel-Nocken** (L, SU, SEL, EI, GW) mit buntem Gemüse und Käsesoße € 9,90

### Dessert

- Hausgemachter Rumtopf** (L) mit Vanilleeis € 4,90

„Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergen-Dokumentation Auskunft über allergene Stoffe.“

Zusatzstoffe siehe Umschlaginnenseite

