

# BRÄUWIRT



Chefkoch Michael Ugur

## Empfehlung

### Vorspeisen

- Flädlesuppe** (GW, L, SEL, SU)  
mit Gemüsestreifen \_\_\_\_\_ € 3,90
- Spargelsalat** (1, 2, 3, 4, 5, SEL, SU, SEN, GG)  
mit Pata Negra-Schinken \_\_\_\_\_ € 10,90

### Hauptspeisen

- "Braumeister-Pfannerl"** (1, 11, GG, GW, EI, SU, SEL)  
Scheiben vom Schweinebraten, Speck, Spiegelei,  
Spätzle und Sauerkraut \_\_\_\_\_ € 9,90
- Schweinerückensteak** (EI, L, GW, SU)  
unter der Bärlauchkruste mit Spargelgemüse und Dotsch \_\_\_\_\_ € 15,20
- Stangenspargel** (L, EI, SEN, SU)  
mit rosa gebratenem Kalbsfilet (ca. 150 g) und Salzkartoffeln \_\_\_\_\_ € 24,50
- Scheiben von der Putenroulade** (1, 5, L, EI, GW, SU, SEL, SEN)  
mit Tomaten-Hirtenkäsefüllung, Kartoffelpüree und Salat \_\_\_\_\_ € 13,40
- Gebackene Maischolle** (1, 2, 5, SU, SEL, SEN, F, GW, GG, L, EI)  
mit Remoulade, Kartoffelsalat und Salat \_\_\_\_\_ € 13,40

### Vegetarisch

- Gnocchi „à la Crème"** (L, GW, EI, SU)  
mit grünem und weißem Spargel \_\_\_\_\_ € 9,50

### Dessert

- Rhabarber-Crumble** (EI, GW, L)  
mit Erdbeer-Sorbet \_\_\_\_\_ € 4,80

„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

