

# BRÄUWIRT



Chefkoch Michael Ugur

## Empfehlung

### Vorspeisen

- Kürbiscremesuppe** (SU, SEL, L)  
mit gerösteten Kernen € 4,40
- Gebackener Hirtenkäse** (1, 2, 5, SU, SEL, GG, SEN, EI, GW, L)  
mit großem Salat und Preiselbeeren € 8,50

### Hauptspeisen

- Geschmorte Rinderroulade** (1, 2, 5, SEL, SEN, SU, WAL)  
mit Blaukraut und Kartoffelknödel € 12,90
- Rosa gebratener Hirschrücken** (1, EI, GW, L)  
mit Brokkoli und Schupfnudeln € 19,90
- Gebratenes Schweinefilet** (L, SU, SEL)  
auf Rahmwirsing mit Kartoffelwürfel € 15,90
- Cordon Bleu von der Pute** (1, 2, 5, SU, SEL, SEN, GG, EI, GW, L)  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Salat € 13,40
- Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet** (SU, SEL, F, L, GW)  
mit Schwarzwurzeln, Weißweinsöße und Salzkartoffeln € 13,80

### Vegetarisch

- Gemüse-Lasagne** mit Tomatensoße (GW, EI, L, SEL, SU) € 9,50

### Dessert

- Zweierlei Schokoladenmousse im Glas** (L, MAN, PIS)  
mit Zitronen-Sorbet und Fruchtspiegel € 4,40

„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

