

# Suppen

1. *Französische Zwiebelsuppe* 4,00 €  
*mit Croutons und Käse<sup>1</sup> überbacken*
2. *Hausgemachte Gulaschsuppe* 4,20 €  
*mit selbstgebackenem Brot*

# Kleine Leckereien

3. *Gebackener Camembert<sup>1</sup>* 7,40 €  
*mit Butter, Toastecken, Pfirsich  
und Preiselbeeren*
4. *„Flotte Mälzerin“* 8,40 €  
*kl. Hähnchenbrustfilet an Salatgarnitur  
mit Pfirsich, Ananas, Sauce Hollandaise  
und Kroketten*
5. *Kröstchen „Stiefel's Art“* 8,90 €  
*Kl. Schnitzel mit rohem Schinken und Spiegelei  
an Salatgarnitur; dazu Röstinchen*
6. *„Pütt“- Salat* 11,20 €  
*Knackige Salate mit Hähnchenbruststreifen  
und Joghurt-Kräuter-Dressing.  
Dazu reichen wir selbstgebackenes Brot.*
7. *Käsespätzle* 9,50 €  
*mit Tomaten, Lauch, gerösteten Zwiebeln  
und einer Salatbeilage*
8. *Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage* 8,90 €  
*... und gebratenen Champignons* 9,60 €

## Brauhaus-Schnitzel

- |     |  |                         |
|-----|--|-------------------------|
| 9.  | <i>Schweineschnitzel „Förster-Art“<br/>mit frischen Champignons<br/>in Rahmsoße und Pommes-Frites</i>                              | 9,80 €<br>klein 7,50 €  |
| 10. | <i>Schweineschnitzel „Zigeuner-Art“<br/>mit Pommes-Frites</i>  | 9,80 €<br>klein 7,50 €  |
| 11. | <i>Schweineschnitzel „Firlefanž“<br/>mit Spiegelei und bunten Salat umlegt</i>   | 10,20 €<br>klein 8,00 € |
| 12. | <i>Schweineschnitzel „Braumeister-Art“<br/>mit Zwiebeln, Champignons<br/>und Bratkartoffeln</i>                                    | 10,20 €<br>klein 8,00 € |
| 13. | <i>Schweineschnitzel „Feinschmecker-Art“<br/>mit Lauch in Creme fraiche<br/>und Käse<sup>1</sup> überbacken, dazu Röstinchen</i>   | 10,50 €<br>klein 8,30 € |
| 14. | <i>Hähnchenschnitzel „Toskana“<br/>mit Blattspinat in Rahm, Tomatenwürfel<br/>und Käse<sup>1</sup> überbacken, dazu Röstinchen</i> | 11,50 €                 |

## Brauhaus-Spezialitäten

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 15. | <i>Stiefelknecht-Teller<br/>hausgemachte Frikadelle<br/>mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>       | 8,50 € |
| 16. | <i>„BrauerGulasch“ vom Rind<br/>mit Stiefel-Bier verfeinert;<br/>dazu hausgemachte Spätzle und Krautsalat</i> | 9,90 € |

17. *„Gambrinus-Teller“* 10,20 €  
*Spießbraten an hauseigener Biersoße  
mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat*

18. *Matjestopf „Hausfrauen-Art“* 10,90 €  
*mit Bratkartoffeln*

## *Hauptgerichte*

19. *Schollenfilet in Eihülle gebraten* 12,20 €  
*mit Speck und Zwiebeln,  
Bratkartoffeln und einer Salatbeilage*

20. *Jägersteak* 12,80 €  
*Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln,  
Barbecue-Sauce und Pommes-Frites*

21. *Brauer's Pfeffersteak* 13,80 €  
*Schweinerückensteak an Pfefferrahmsoße  
mit geschmorten Champignons und Zwiebeln,  
Kroketten und einer Salatbeilage*

22. *„Bierkutscher's Leibgericht“* 14,50 €  
*3 Medaillons vom Schweinefilet  
mit einer Kräuter-Senfkruste auf hauseigener Biersoße;  
dazu Speckböhnchen und Röstinchen*

22. **Rustikale Steak-Platte** 17,90 €  
*mit Hähnchenbrust, Schweinemedailon  
und kl. Rumpsteak, geschmorten Champignons  
und Kräuterbutter; dazu Pommes-Frites und Salatbeilage  
auf dem Holzbrett serviert*
24. **Arg. Rumpsteak (200 g)** 19,80 €  
*mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln  
und einer Salatbeilage*
25. **„Gepfeffertes Rind“ (200 g)** 20,50 €  
*arg. Rumpsteak an Pfeffersoße  
mit Speckböhnchen und Kroketten*

## Dessert

26. **Mozart-Sinfonie** 4,90 €  
*Walnuss-, Schoko- und Vanilleeis<sup>1</sup>  
mit Eierlikör und Sahnehaube*
27. **Warmer Apfelstrudel** 5,20 €  
*mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne*