



Speisenkarte

Frei nach dem Motto: „Es gibt nie was Besser´s wie was Gut´s!“
Wir servieren Euch bis zum 05. Oktober bayrische Schmankerln
aus der „Weltstadt mit Herz“



Aus der Suppenküche



KARTOFFELSUPPE

mit Croutons

Potatoesoup with croutons

7,2



BIER-ZWIEBEL-SUPPE

mit gerösteten Knoblauchcroutons

Onion-Soup with garlic-croutons

7,5

Für den kleinen Hunger

BRAUHAUS GULASCHSUPPE

Goulash soup

8,9



GEBACKENER CAMEMBERT

mit Preiselbeeren, Ananas, Salatgarnitur und Baguette

Fried camembert with cranberries, pineapple, salad and baguette

17,5

Frische Salate vom Markt



BEILAGENSALAT

mit Croutons und Joghurt- oder Balsamico-Dressing

Side salad with your choice of yoghurt- or vinigar-dressing

5,6

FITNESSTELLER

knackige Salate in Joghurt- Dressing, frischen Früchten
und gebratenen Poulardenbruststreifen

Salat with roasted turkey and fruits

18,9



vegetarisch
vegetarian

12,9

Aus dem Meer

BLUMS MATJESFILETS „NORDISCHE ART“

mit Apfel- Zwiebel- Rahm und Bratkartoffeln 

Cold marinated Herring fillet with apple- onion- cream and fried potatoes

17,9

HAMBURGER PANNFISCH

Paniertes Rotbarschfilet in Senf-Sauce und Bratkartoffeln 

Fried Redfish with mustard-sauce and fried potatoes

19,8

Bayrische Gerichte

Täglich nur solange der Vorrat reicht

HALBE BAUERN ENTE

auf Orangensauce, Rotkohl und Kartoffelknödeln

Half of a duck with orangesauce, red cabbage and potatoe dumplings

27,5



ALLGÄUER KASSPATZEN

mit Bergkäse und Röstzwiebeln

Bavarian Cheese-Pasta with onions

16,9



BAYRISCHE SPINATKNÖDEL

Spinach dumplings

Wahlweise mit:

Your choice of:

- mit gebräunter Butter, Schmorzwiebeln und Parmesan

16,9

- with butter, braised onions and parmesan cheese

- mit Kräuter-Rahm-Sauce und Parmesan

17,9

- with herb-cream-sauce and parmesan cheese



OFENFRISCHER LEBERKÄSE

mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und süßem Senf

Meatloaf with sauerkraut, mashed potatoes and sweet mustard

19,5

BAYRISCHES SCHNITZEL

mit Bergkäse gefüllt, Kräuterrahmsauce und Bratkartoffeln 

Bavarian schnitzel filled with cheese, herb-sauce and fried potatoes

22,9

SCHWEINEFILET „FÖRSTER ART“

mit Kräuter-Champignons in Rahm und Spätzle

Fillet of pork with mushroom-cream-sauce and „Spätzle“-pasta

24,8

HAUSGEMACHTER SAUERBRATEN VOM WEIDERIND

mit Rahmsauce, Apfelrotkohl und Knödeln

Homemade marinated Beef with cream-sauce, red cabbage and potatoe dumplings

25,5



Unseren Leberkäse beziehen wir von der Meister-Fleischerei Franz Kaupp. Seit über 50 Jahren eine der besten Fleischereien im Herzen von München.

Schnitzel vom Jungschwein

Alle Schnitzel werden frisch geschnitten, plattiert,
mit Mehl, Ei und hausgemachtem Paniermehl paniert und in Butterschmalz gebraten

Jeden Donnerstag ist Schnitzel-Tag

Alle Schnitzel 14,9

(ausgenommen Bayrisches-Schnitzel)

PFEFFER-SCHNITZEL

mit grüner Pfeffer-Rahm-Sauce und Bratkartoffeln 

19,5

Pepper „Schnitzel“ with pepper-cream-sauce and fried potatoes

BRAUHAUS-SCHNITZEL

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln 

19,5

Brauhaus „Schnitzel“ with braised onions, fried egg and fried potatoes

CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL

mit frischen Champignons in Rahm und Pommes

19,5

Mushroom- cream- schnitzel with french fries

Burger - Ecke

Unsere Beef-Burger-Patties bestehen aus 100 % Simmentaler Rindfleisch,
frisch produziert von der Fleischerei Christophliemke, Avenwedde

Jeden Mittwoch ist Burger-Tag

Alle Burger 17,8

CHEESE-BURGER

mit saftigem 170g Patty, herzhafter Chili-Cheese-Sauce, Zwiebeln, Bacon,
knackigem Salat und Pommes

19,8

Cheese-Burger with chilli-cheese-sauce, bacon, salat and french fries

TACCO-BURGER

mit saftigem 170g Patty, Mango-Chutney, Taccos, Schmorzwiebeln,
knackigem Salat und Pommes

19,8

Brauhaus Burger, with beef patty, mango-chutney, taccos, fried onions, salat and french fries

Brauhaus-Klassiker

SCHWEINSHAXE

mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Dunkelbiersauce

24,5

Pork knuckle with sauerkraut, mashed potatoes and beer-sauce

GRILLPFANNE

vom Schweinefilet, Roastbeef und Poularde mit Pommery-Senf-Sauce, Speckböhnchen,
Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

26,9

Pan with roastbeef, pork and chicken, mustard- sauce, beans, bacon, onions and fried potatoes

Zarte Steaks vom Angus

„ANGUS“ RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln 

220 g

29,5

Rump steak with herb-butter and fried potatoes

Saucen

Pfefferrahmsauce <i>Pepper-cream-sauce</i>	4,0
Pommery-Senf-Sauce <i>mustard-sauce</i>	4,0
Champignon-Rahm-Sauce <i>Mushroom-cream-sauce</i>	4,0
Schmorzwiebeln <i>fried onions</i>	3,0
Mayonnaise <i>Mayonnaise</i>	0,8
Ketchup <i>Tomato sauce</i>	0,8
Senf <i>Mustard</i>	0,8
Süßer Senf <i>Sweet Mustard</i>	1,0

Süsser Abschluss

CREME BRULEE VON DER TONKABOHNE mit Himbeersorbet <i>Creme Brulee with raspberry-ice</i>	8,2
HAUSGEMACHTES MOUSSE AU CHOCOLAT mit Beerenkompott <i>Homemade mousse au chocolat with berries</i>	9,2
LAUWARMER APFELSTRUDEL mit Vanille-Sauce <i>Apple-strudel with vanilla-sauce</i>	9,5
DESSERT-VARIATION Lassen Sie sich überraschen <i>Surprise</i>	9,8
EISBECHER zum Zusammenstellen <i>Ice-Cream</i>	
Erdbeere, Vanille, Schokolade <i>Strawberry</i>	Kugel 1,9
Walnuss <i>Walnut</i>	Kugel 2,2
Himbeer-Sorbet <i>Raspberry-Sorbet</i>	Kugel 2,2
Frische Früchte <i>fruits</i>	2,2
Sahne <i>cream</i>	0,8

Legende



mit Schweinespeck
with bacon



Vegetarisch
vegetarian