

Vorspeisen

Knobi-Brödli

mit frischem Knoblauch zum Einreiben 20

2,20€

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, geröstetem Bauernbrot und Butter 15.19.20

5,50€

Frisch aus dem Ofen

Brauerbällchen

mit Kräuter-Knoblauch Dip 14.19.20

3,10€

Kleine Brezel 10.20.24

2,00€

Große Brezel 11.20.24

3,50€

Kleine überbackene Brezel

mit Schinken und Käse, dazu Kräuter-Knoblauch Dip 3.11.14.19.20.24

3,50€

Große überbackene Brezel

mit Schinken und Käse, dazu Kräuter-Knoblauch Dip 3.11.14.19.20.24

5,20€

Schälchen Dip

Kräuter-Knoblauch Dip, Kräuter Dip oder scharfe Soße 19.11

klein 0,50€

groß 1,00€

Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Brot R.20

4,00€

Überbackene Zwiebelsuppe A.3.20

3,50€



Kalte Speisen



Hauskäse

aus eigener Herstellung mit Sauerrahm und Zwiebeln,
dazu Bauernbrot und Butter 15.18.19.20

5,50€

Handkäse mit Musik

mit Bauernbrot und Butter 15.19.20

5,00€

Deftige Brotzeit

Hausmacher Rindswurst

mit Krautsalat, Bauernbrot und Butter 4.6.20.22

4,80€

Strammer Max

mit angebratenem rohem Schinken, 2 Spiegeleiern und Salatgarnitur 14.19.20.31

7,30€

Wurstsalat

mit Brot 14.20

6,50€

Wurstsalat

mit Pommes frites 14

7,50€

Wurstsalat

mit Bratkartoffeln 14

8,80€

Salate

Beilagensalat 19

2,90€

Salatteller „Fitness“

mit Joghurt-Sahnedressing, marinierten Hähnchenstreifen und Baguette 19.20

9,50€

Großer Salat

mit Vinaigrette, Räucherlachs auf Rösti und Sahnemeerrettich 19.23.26

9,90€

Thunfischsalat

Bunter Salat, mit Thunfisch, Zwiebelringen, Ei und Baguette

9,00€

wahlweise mit Joghurt-Sahnedressing oder Vinaigrette 19.23.26.30.20



Vom Hähnchen

Knusprige Hingelstreifen

frisch panierte Hähnchenbruststreifen
mit Salat, Knobli und scharfem Dip 11.20.31

7,20€

Knusprige Hingelstreifen

mit Pommes frites, Knobli und scharfem Dip 11.20.31

7,20€

Zartes Hähnchenschnitzel unpaniert

mit Brokkoli, Hollandaise und Käse überbacken,
dazu Rösti und kleiner Salat 15.19.20.22.31

9,10€

Paniertes Hähnchenschnitzel

mit Salatbeilage 19.20.30

8,50€

Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße

mit Reis und Salat 19

8,80€

Vom Rind

Rumpsteak

mit hausgemachter Kräuterbutter und Salatbeilage 19

16,30€

Rumpsteak

mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites,
dazu Kräuter-Knoblauch Dip 19

16,30€

Rumpsteak

mit Zwiebeln und Bratkartoffeln 14

17,30€

Rumpsteak

mit Pfefferrahmsoße und Pommes frites 14.19

17,30€

Rumpsteak

mit frischen Champignons, Kartoffel-Wedges und kleinem Salat

18,30€

Brauerpfanne

½ Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Brokkoli

Pommes und Bratkartoffeln 14.19.30

18,90€

Vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites 20.30

8,00€

Rahmschnitzel

mit Pommes frites 19.20.30

8,50€

Zwiebelschnitzel

mit Kartoffel-Wedges und Knoblauch-Kräuter Dip 19.20.30

8,50€

Jägerschnitzel

mit Champignonrahmsoße und Pommes frites 19.20.30

8,90€

Pfefferrahmschnitzel

mit Pommes frites 19.20.30

8,90€

Schnitzel Hawaii

mit Schinken, Ananas und Käse überbacken 14.19.20.30

8,90€

Cordon Bleu

mit Rahmsoße und Pommes frites 14.19.20.30

8,90€

Braumeisterschnitzel in der Pfanne

mit Zwiebeln, Schinkenwürfeln, Champignons und Käse überbacken,
Pommes frites und Kräuter-Knoblauch Dip 14.19.20.30

9,80€

Jägertoast

Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße
und Käse überbacken, dazu Salatgarnitur und Toast 19.20

8,90€

Schweinelendchen

mit Pfefferrahmsoße, Spätzle und kleinem Salat 14.15.19.30

12,80€

Knusprige Haxe

mit Krautsalat, Sahnemeerrettich und Bauernbrot 14.19.20

11,90€

Im Biergarten wird das Gericht in der Pfanne auf einem Teller serviert



Vom Fisch

Lachsfilet gedünstet

mit Sauce Bernaise, Reis und kleiner Salat 19.26.30

15,50€

Zanderfilet

in Butter gebraten mit Kartoffeln und kleinem Salat ^{19.26}



Vegetarisch

17,30€



Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Salatbeilage ^{3.19.20}

7,00€

Ofenkartoffel

mit Salatgarnitur und Knoblauch-Kräuter Dip ¹⁹

5,50€

Bratkartoffeln

und 2 Spiegeleier ³⁰

4,90€

3 Rösti

mit Apfelmus

4,50€

3 Rösti

mit Brokkoli, Hollandaise und Käse überbacken ^{19.30}

5,50€

Gebackener Schafskäse

mit Oliven, Peperoni und Baguette ^{19.20}

7,20€

Panierte Champignons

mit Salatbeilage, Baguette und Kräuter-Knoblauch Dip ^{19.20.30}

8,00€

Vegan

Mediterrane Gemüsepfanne

mit Balsamicocreme und Reis

8,20€

Gebratene Champignons

mit Zwiebeln, Kräutern und Kartoffeln

7,80€

Desserts

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis ^{19.20.26.31}

4,20€

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{19.26.31}

4,50€

Apfelringe in Bierteig

mit Vanilleeis und Mandelsahne ^{19.20.26.31}

4,20€

2 Kugeln Vanilleeis oder Schokoladeneis ^{19.26.31}

2,00€

Getränkekarte

Naturbelassene Biere von Meisterhand vom Fass



Braumeister naturtrüb Hell	0,25l	1,80€	0,4l	2,90€
Braumeister naturtrüb Dunkel	0,25l	1,80€	0,4l	2,90€
Braumeister Weizen	0,3l	1,90€	0,5l	3,10€
Erbacher Pils	0,25l	1,80€	0,4l	2,90€

Alle Biere zum „selber Zapfen“

im Biertower	3,0l	19,00€		
Colabier*/ Radler	0,25l	1,80€	0,4l	2,90€
Kirsch- oder Bananenweizen	0,3l	1,90€	0,5l	3,10€
Russ oder Colaweizen*	0,3l	1,90€	0,5l	3,10€

Flaschenbiere

Alkoholfreies Pils (Altostheimer)	0,33l	2,20€		
Alkoholfreis Weizen (Büble)	0,5l	3,00€		
Kristallweizen (Schöffelhofer)	0,5l	3,00€		

Äpfel vom Fass

pur,sauer oder süß	0,25l	1,70€	0,5l	2,90€
Bembel	1,0l	5,50€	2,0l	10,80€

Sekt

Piccolo

0,2l 4,50€



Prinz, traditionell im Eichenfass gelagert



Alte Haus-Zwetschge

2cl

3,50€

Alte Kirsche

2cl

3,50€

In der Kürze...

Dunkelbierlikör, hausgemacht

2cl

2,00€

Ficken

2cl

2,00€

Ramazotti

2cl

2,20€

Jägermeister

2cl

1,70€

Blutwurz

2cl

2,50€

Kirschkernschnaps

2cl

2,00€

Klarer (Willi, Obstler)

2cl

2,00€

Hütchen

Jacky-Cola*

3,00€

Bacardi-Hütchen*

2,50€

Wodka O-Saft/ Energy*** /Cola*

2,50€

Ficken Fanta

2,50€

Hütchen*

2,50€

Schnäpse aus der Region

Schlitzer Kümmel

2cl

1,70€

Schlitzer Willi-Likör

2cl

2,00€

Schlitzer Willi, Haselnuss

2cl

2,90€

Bierwhiskey

2cl

3,00€



Mit

„ohne“ Alkohol

Mineralwasser	0,25l	1,60€	0,4l	2,30€	0,75l	4,00€
Apfelschorle	0,25l	1,80€	0,4l	2,70€		
Cola*, Cola Light**, Fanta	0,25l	1,90€	0,4l	3,00€		
Zitronenlimo	0,25l	1,90€	0,4l	3,00€		
Bitter Lemon ¹⁷	0,2l	2,50€				
Braumeister Kraftmalz	0,33l	2,10€				

Rapps Säfte

O-Saft Schorle	0,25l	1,90€	0,4l	3,00€
Johannisbeersaftschorle	0,25l	1,90€	0,4l	3,00€
Kirschsaftschorle	0,25l	1,90€	0,4l	3,00€
O-Saft	0,25l	2,40€	0,4l	3,50€
Bananensaft	0,25l	2,40€	0,4l	3,50€
Kirschsaft	0,25l	2,40€	0,4l	3,50€
Johannisbeersaft	0,25l	2,40€	0,4l	3,50€
Kiba	0,25l	2,40€	0,4l	3,50€

Rapp's



* Farbstoff E150d, Säuerungsmittel Phosphorsäure, Aroma, Koffein
** Farbstoff E150d, Säuerungsmittel Phosphorsäure, Zitronensäure
Süßstoffe: Natriumcyclamat, Acesulfam-K, Aspartam, Koffein
*** Koffein, Taurin, Guarana, Süßungsmittel



Heißgetränke



Espresso ¹⁶	1,70€
Kaffee ¹⁶	2,20€
Cappuccino ^{16,19}	2,70€
Latte Macchiato ^{16,19}	2,90€
Heißer Apfelwein	2,00€



Verschiedene frische Teemischungen

Assam-Blend – Schwarztee Kräftig, vollmundiger Schwarztee mit typischem Malzgeschmack	2,00€
Joghurt-Vanille-Kirsch Früchteteemischung mit cremigem Kirsch Geschmack Zutaten: Apfel, Hibiskusblüten, Hagebutte, Sauerkirsche, Aroma, Rosenblüten	2,00€
Erdbeer-Kiwi Früchteteemischung mit feinen Aromen Zutaten: Hibiskusblüte, Apfel, Hagebutte, Kokosflocken, Zitruschalen, Aroma	2,00€
Pitta Ayurvedische Kräuterteemischung Zutaten: Anis, Fenchel, Holunderbeeren, Melissenblätter, Süßholz, Ingwer, Sternanis, Cardamom, Rosenblüten Enthält Süßholz, bei erhöhtem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr vermieden werden	2,00€
Apfel-Zauber Früchteteemischung mit mildem Apfel Geschmack Zutaten: Apfel, Rote Beete, Karotten, Holunderbeeren, Ananas, Papaya, Aroma	2,00€



Weinkarte



Weißwein

Chardonnay

Spätlese, trocken

0,25l

4,20€

Müller-Thurgau

2015, lieblich

0,25l

4,20€

Rotwein

Portugieser Rotwein

0,25l

4,20€

Regent

trocken

0,25l

4,20€

Rosé

Spätburgunder

Weißherbst

0,25l

4,20€

Rotweinschorle

0,25l

3,20€

0,5l

5,50€

Weißweinschorle

0,25l

3,20€

0,5l

5,50€