Speisenkarte / Menu

Hausgemachtes aus dem Suppenkessel / Soups

Bayrische Kartoffelsuppe mit gerösteten Mettwurstscheiben 6,90 €
Potato soup Bavarian style with roasted Mettwurst

Rindfleischsuppe mit Gemüse und geschabten Spätzle 6,90 €
Beef consommé with vegetables and handmade Spaetzle

Leberknödelsuppe mit Gemüse 7,90 €
liver dumpling soup with vegetables

Aperitif

Erdinger Pikantus – als Aperitif ein wunderbarer Auftakt zu einer festlichen Mahlzeit / *As aperitif a wonderful prelude to a festive meal*

0,25 l Aperitif	*3,90 €*
0,5 l	*6,90 €*

Zur Einsicht der Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Team
For insight of allergens and ingredients please ask our team

Brotzeit / Cold Appetizers

Tiroler Speck mit Hausbrot 9,90 €
Tyrolean smoked meats with homemade bread

Obazda nach Art des Hauses mit Krustenbrot und Brez‘n 8,90 €
Traditional Obazda with homemade breads and pretzel

Original Regensburger Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln
und Radieserl 9,90 €
Original Regensburger sausage salad with ham, cucumber, onion and radishes

mit Emmentaler /*add Cheese* 11,80 €

Haxensülze nach Art des Hauses mit Remouladensoße
und Brotkorb 10,90 €
Our special “Haxensülze” jellied knuckle of pork with tartar sauce and homemade bread

mit Bratkartoffeln / *add Fried Potatoes* 12,90 €

Brotzeit Brett´l 15,90 €
mit Obazda, Haxensülze, Tiroler Speck, Pfefferbeisser, Bergkäse,
Meerrettich, Radieserl, Mixed Pickles, Brotkorb mit Brez’n und Butter
Selection of cold specialties with Obazda, jellied knuckle of pork, Tyrolean bacon, Pfefferbeisser, Alpine cheese, horseradish, radish, mixed pickles and a basket with bred, pretzels and butter

Zur Einsicht der Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Team
For insight of allergens and ingredients please ask our team

Wurstspezialitäten / Sausage Specialties

Ein Paar Münchener Weißwürste mit süßem Senf und einer Brez'n 7,90 €
A pair of Bavarian boiled sausages with sweet mustard and a pretzel

Ein Paar Wiener Würstchen mit Bayrischem Kartoffelsalat 6,90 €
A pair of Wiener sausages with Bavarian potato salad

Sechs Original Nürnberger Rostbratwürstchen, Sauerkraut und Kartoffelpüree 10,90 €
Six Original Nuremberg bratwursts with sauerkraut and mashed potatoes

Große Brauhauswurst mit Bratkartoffeln und Krautsalat 11,90 €
Large Brewhouse sausage with fried potatoes and cabbage salad

Ein halber Meter Bratwurst auf Bratkartoffeln 12,90 €
Half a meter bratwurst with fried potatoes

Ein Meter Bratwurst auf Bratkartoffeln 19,90 €
One meter bratwurst with fried potatoes

Zwei Käsekrainer mit Bayrischem Kartoffelsalat 9,90 €
Two Käsekrainer- smoked cheese sausage with Bavarian potato salad

Große Bayrische Bratwurstschnecke mit Spitzkohlgemüse und Bratkartoffeln 11,90 €
Big Bavarian roast sausage with pointed cabbage vegetables and fried potatoes

Würstelteller, viererlei Würste vom Hausmetzger mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 14,90 €
Sausage plate, four kinds of sausages from our own butcher with sauerkraut and mashed potatoes

Zur Einsicht der Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Team
For insight of allergens and ingredients please ask our team

Berliner Klassiker / Berlin Specialties

Große Currywurst mit hausgemachter Soße und Pommes Frites 9,90 €
Large portion of Currywurst with home-made curry sauce and french fries

Zwei hausgemachte Bouletten auf Spitzkohlgemüse
mit Bratkartoffeln 13,90 €
Two homemade chopped steaks with pointed cabbage and fried potatoes

Kalbsleber Berliner Art auf Kartoffelstampf mit Apfelscheiben
und Schmorzwiebeln 21,90 €
Veal liver Berlin style with mashed potatoes, apple slices and braised onions

Tranchen vom Zanderfilet mit Zitronenbutter auf Kartoffelstampf
mit gemischtem Salat 19,90 €
Fillet of pikeperch with lemon butter mashed potatoes and a mixed greens

Salate / Salads

Großer Salatteller mit frisch gebratenen Hähnchenstreifen,
Meerrettich-Senf Dip und Sonnenblumenkernen 14,90 €
Mixed salad platter, strips of fried chicken, sunflower seeds
and horseradish-mustard vinaigrette

Großer Salatteller mit gebackenem Camembert und
Wildpreiselbeeren 14,90 €
Mxed salad platter with baked camembert and wild cranberries

Zur Einsicht der Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Team
For insight of allergens and ingredients please ask our team

Vom Spießgrill / From the Rotisserie

Halbes Hähnchen mit Krustebrot 9,90 €
Half rotisserie chicken with homemade bread

Knuspriger Schweinebraten mit zweierlei Knödel und Sauerkraut 13,90 €
Roast pork with two kinds of dumplings and sauerkraut

Ganze Schweinshaxe mit zweierlei Knödel und Krautsalat 17,90 €
Whole crispy knuckle of pork with two kinds of dumplings and cabbage salad

Halbe Haxe mit Soße, zweierlei Knödel und Krautsalat 11,90 €
Half crispy knuckle of pork with two kinds of dumplings and cabbage salad

Vom Grill / From the Grill

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit lauwarmen Kartoffelsalat und Preiselbeeren 22,90 €
Original Wiener schnitzel with warm potato salad and cranberries

Spare Ribs mit Pommes Frites und Krautsalat 19,90 €
Spare ribs with french fries and cabbage salad

Schmankerlplatte (ab 2 Person) pro Person 24,90 €
mit Schweinsbraten, röscher Haxe, Nürnberger Rostbratwürstchen,
Brauhauswurst, Leberkäse, Boulette, Sauerkraut, Kartoffelpüree,
Knödel, Kartoffelsalat und Krautsalat

Specialities platter (min.2 Persons9 per person 24,90 €
roast pork, crispy knuckle of pork, original Nuremberg bratwurst, brewhouse sausage (smoked spicy sausage), german meatloaf, chopped steak, sauerkraut, mashed potatoes, dumplings, potato salad and cabbage salad

Zur Einsicht der Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Team
For insight of allergens and ingredients please ask our team

Aus Topf und Pfanne / Pot & Pan

Frisch gebackener Leberkäse mit Kartoffelsalat und Spiegelei 10,90 €
Freshly baked german meatloaf with potato salad and fried egg

Zwei Semmelknödel auf Rahmschwammerl 10,90 €
Two bread dumplings with creamed mushrooms

Allgäuer Käsespätzle mit Schmorzwiebeln und gemischtem Salat 12,90 €
Allgäu cheese spaetzle with braised onions and mixed salad

Rindersaftgulasch mit zweierlei Knödel und Sauerrahm 15,90 €
Beef goulash with two kinds of dumplings and sour cream

Hausgemachte Pasta / Homemade Pasta

Bigoli Pasta Bolognese 12,90 €
Bigoli pasta bolognese

Tiroler Ravioli mit Spinat gefüllt 15,90 €
in brauner Butter geschwenkt
Spinach ravioli with brown butter

Zur Einsicht der Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Team
For insight of allergens and ingredients please ask our team

Kindermenü / Kids Menu

Drei Original Nürnberger Rostbratwürstchen, Sauerkraut
und Kartoffelpüree 5,90 €
Three original Nuremberg sausages, sauerkraut and mashed potatoes

Kleines Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit lauwarmen Kartoffelsalat und Preiselbeeren 11,90 €
Original Wiener schnitzel with warm potato salad and cranberries

Bigoli Pasta Bolognese 6,90 €
Bigoli pasta Bolognese

Dessert / Sweets

Rote Grütze mit Vanillesoße 5,90 €
Red berry jelly with vanilla sauce

Bayrisch Creme mit Waldbeeren 6,90 €
Bavarian creme with red berries

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße 7,90 €
Apple strudel with vanilla sauce

mit Vanilleeis */ add Vanilla Icecream* 8,70 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis 11,90 €
Kaiserschmarrn ,an Austrian delicacy made of cut-up and caramelized pancake, apple sauce and vanilla ice cream

Zur Einsicht der Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Team
For insight of allergens and ingredients please ask our team

Beilagen / Side Dishes

Kartoffelsalat 3,30 €
Potato salad

Krautsalat 3,30 €
Cabbage salad

Gemischter Salat 4,90 €
Mixed salad greens

Sauerkraut 3,80 €

Bratkartoffeln 3,80 €
Fried potatoes

Pommes Frites 3,80 €
French fries
Mayonnaise / Ketchup

Kartoffelpüree 3,80 €
Mashed potatoes

Zweierlei Knödel 3,80 €
Two kinds of dumplings

Bratensoße 2,80 €
Veal sauce

Brez´n 1,50 €
Pretzel

Zur Einsicht der Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Team
For insight of allergens and ingredients please ask our team