

WEISSBIER
BRÄUSTÜBERL
UNERTL

Speisekarte

„Grüß Gott im Bräustüberl“

Vorspeisen

Bräustüberl Suppentopf
Rinderkraftbrühe | Grießnockerl | Leberspätzle | Pfannkuchen

Rinderkraftbrühe
nach Wahl mit: Leberspätzle, Pfannkuchen oder Grießnockerl

Gebackene Milzwurst
Kartoffel-Gurken-Salat | Soß

Beilagensalat

großer, bunter Marktsalat …

Verschiedene Salate | Radicchio
Kirschtomaten | Honig-Senf-Dressing

… mit **Gebratenem Ziegenkäse**
Walnüssen & Kräuterhonig

… mit **Wiener Backhendl**
Kernöl & Kerndl

Schmankerl

Zwiebelrostbraten
Entrecôte vom Rind | Bratkartoffeln | Speck & Zwiebel
Jus | Röstzwiebeln

Münchner Schnitzel vom Kalb
Meerrettich-Senf-Panade | Kartoffel-Gurken-Salat
Preiselbeeren – *auch als* ***Wiener Schnitzel*** *vom Kalb*

Bayrisches Zanderfilet
auf der Haut gebraten | Petersilienkartoffeln
Mandel-Zitronenbutter | Babyspinat

Haager Rehragout
heimisches Rehwild | Hauberlinge | Preiselbeeren

Kalbsleber „Berliner Art“
Kartoffelpüree | karamellisierte Äpfel & Zwiebeln | Jus | Röstzwiebeln

Bräustüberl Kräuterhühnchen
marinierte Landhendlbrust | Brezn-Kräuterkruste
Kartoffelpüree | Rahmwirsing | Chimichurri

Moi wos ohne Fleisch

Sellerieschnitzel *vegan* 15.5
Meerrettich-Senf-Panade | Kartoffel-Gurken-Salat
Kürbiskerne | Preiselbeeren

Kasspatzn *vegetarisch* 15.9
hausgemachte Spätzle | dreierlei Bio Kas | Röstzwiebeln

Unsere Klassiker

Ofenfrischer Schweinsbraten
aus der Schulter | Krusterl | zweierlei Knödel | Kraut | Soß

Holzfäller Cordon Bleu
Speck | Zwiebel | Bergkas | Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeeren

Bräupfandl
Schweinemedaillons | Rahmschwammerl | Butterspätzle

Schnitzel „Wiener Art“
aus dem Schweinerücken | Pommes Frites | Salat

Unser karamellisierter
Kaiserschmarrn

„Den lieben unsere Gäste“

… mit **Apfelmus**
… mit **Zwetschgenröster**

Für die Süßen

Apfelkiachal
Zimt & Zucker | Beerenragout | Vanilleeis

Heiße Liebe
Heiße Himbeeren | Vanilleeis | Haselnusskrokant

„Bei uns im Bräustüberl kochen wir **alles selbst** – mit **frischen, regionalen Zutaten** und viel **Liebe zum Handwerk.**“

Aperitif

Tagesspritz 0,2l
Aperol Spritz 0,2l

*„Entdecke **weitere Apéros** auf unserer **Spritzkarte**“*

Unsere Unertl Weißbier Spezialitäten

DER WEISSBRÄU AUS HAAG

Unertl Original
Ein Bier, über das man nicht mehr viel erzählen muss. Legendär, unerreicht und heiß geliebt. Ein Weißbier, wie ein Weißbier sein soll.
Dunkle Bernsteinfarbe | 0,5l | 4,9 %

Unertl Leichte Weisse
Viel Geschmack, weniger Alkohol. Erste Wahl, wenn es etwas leichter sein darf– ohne Einbußen beim Genuss.
Helle Bernsteinfarbe | 0,5l | 2,9 %

Unertl alkoholfreie Weisse
Ein durch gestoppte Gärung hergestelltes Weißbier – naturtrüb, bernsteinfarben, malzaromatisch und zudem kalorienarm.
Helle Bernsteinfarbe | 0,5l | <0,5 %

Unertl Ursud
Damit die Schlacht von Hohenlinden nicht vergessen wird, brauen wir als Erinnerung unseren Ursud, ein dunkles Weißbier. Exklusiv in der Bügelflasche und sehr süffig. Schokoladenbraune Farbe | 5,8 %

Unertl Weißer Bock
Süffig, dunkel, kraftvoll – eine echte Spezialität. Ein Bier für alle Festlichkeiten. Erhältlich von Kirchweih bis Ostern.
Mahagoni Farbe | 0,5l | 6,7 %

Biere

Gut Forsting Hell 0,5l | Pfiff
Gut Forsting Dunkel 0,5l
Gut Forsting Hell *alkoholfrei* 0,5l

Weißwein

Grüner Veltliner 0,2l
Riesling 0,2l
Lugana 0,2l | 0,75l
Cà dei Frati Lugana DOC 0,75l
Weißweinschorle 0,25l | 0,5l

Rotwein

Primitivo 0,2l
Blauer Zweigelt 0,2l

Alkoholfrei

Adelholzener Still | Classic 0,25l | 0,75l
Tafelwasser 0,25l | 0,5l
Schorle 0,25l | 0,5l
Kracherl 0,25l | 0,5l
Spezi 0,25l | 0,5l
Coca-Cola 0,33l
Coca-Cola Light 0,33l

Heiße Getränke

Kaffee Tasse | Haferl
Espresso
Espresso Doppio
Cappuccino
Milchkaffee
Latte Macchiato
Dallmayr Tee
Heiße Schoki

DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

BRENNEREI SCHEIBL *2cl*

Altes Pflümle, Moor Birne, Edle Himbeere, Gold Quitte
Edle Marille, Feine Marille, Himbeergeist

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe sind auf Anfrage erhältlich.