

# DER TREFFPUNKT IN DER REGION MIT DEM BIER VON HIER.

# GETRÄNKE & SPEISEN



## UNSER BRAUHAUS BIER

### Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516

Kellerpils / Hefeweizen / Helles / Saisonbiere	0,3l 3,20	0,5l 3,90
Maß		1l 7,70
Pitcher		1,5l 11,50
Meterbier	10 x 0,3l	31,00
Meterbier	10 x 0,5l	38,00

Pilsradler / Weizenradler	0,3l 3,20	0,5l 3,90
		1l 7,70

Colabier / Colaweizen	0,3l 3,20	0,5l 3,90
-----------------------	-----------	-----------

Bananenweizen / Kirschweizen	0,3l 3,50	0,5l 4,30
------------------------------	-----------	-----------

### Alkoholfrei

Bleifrei Pils	0,33l	3,20
Paulaner Weizen	0,5l	4,20
Pilsradler	0,5l	4,20

## BIER ZUM MITNEHMEN

5 Liter Partyfass (Pils, Hefeweizen, Helles und Saisonbiere auf Bestellung)	18,90
Sixpack Kellerpils od. Helles (zum mitnehmen)	6,50

## WAS DER SCHWABE MAG

Bauernbratwürste <i>vom Grill, mit Kartoffelsalat und Bratensoße (1,2,3)</i>	11,80
Maultaschen (1,2,3) <i>mit geschmälzten Zwiebeln und Kartoffelsalat</i>	12,50
Linsen mit Spätzle und Saiten (2,3)	11,80
Fleischküchle <i>mit geschmälzten Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	12,50
Käsespätzle mit Beilagensalat (2)	12,50
Bierkutscherbraten (mit dem Bier von hier) <i>mit Rotkraut und Semmelknödel</i>	14,50
Schwäbisches Biergulasch <i>mit hausgemachten Spätzle</i>	15,90

## SALAT-ECKLE

Kleiner gemischter Salat	4,90
Großer gemischter Salat	9,80
Salat Försterin mit gebratenen Champignons	12,90
Brauhaus Salat mit gebratenen Putenstreifen	13,50
Salat Schwaben (1) mit gebratenen Maultaschen	12,90

## BRAUHAUS FASSBIER

Fässer auf Vorbestellung von mindestens einem Werktag. Ausschließlich für den Verzehr außer Haus.

10 Liter Nostalgiefass	38,00
20 Liter Nostalgiefass	76,00
40 Liter Nostalgiefass	152,00
Pfand pro Fass	100,00

Für Events können Sie unser Fassbier mit Ausschanktechnik, Durchlaufkühler und Bierwagen mieten. Sprechen Sie uns an.

## WÜRTTEMBERGER WEINE vom Weingut Berthold

### WEISS

Riesling - trocken od. halbtrocken	0,25l 4,60
Grauburgunder trocken	0,25l 5,50

### ROSÉ

Schwarzriesling	0,25l 4,60
Muskattrollinger Rosé	0,25l 5,50

### ROT

Lemberger trocken	0,25l 5,50
Trollinger-Lemberger	0,25l 5,00

Weinschorle	0,25l 3,50
	0,5l 5,90

Alle Weine sind Deutsche Qualitätsweine. Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

## VOM GRILL / AUS DER PFANNE

Schweinschaxe mit Sauerkraut und Semmelknödel	13,90
Putensteak mit Kräuterbutter und Pommes	14,50
Putensteak an Champignonrahmsoße mit Spätzle	14,50
Schweineschnitzel paniert, mit Soße u. Pommes	14,50
Cordon Bleu mit Bratensoße und Pommes	15,80
Schwaben Pfännle (1,2,3) <i>Schweinemedallions, gebr. Maultasche, auf hausgemachten Spätzle mit Rahmsoße</i>	17,90
Schwäbischer Rostbraten <i>an Bratensoße, mit hausgemachten Spätzle</i>	19,80
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes	21,50

## AUS DEM SUPPENTOPF

Tomatencremesuppe	4,90
Schwäbische Maultaschensuppe	4,90

## VEGETARISCHE GERICHTE

2 Ofenkartoffeln mit Kräuterquark u. Salat	10,50
Tagliatelle „mediterran“ mit Grillgemüse <b>VEGAN</b>	9,90

## SEKT Schlosskellerei Affaltrach

Flasche Sekt	0,75l 21,80
Glas Sekt	0,1l 4,50

## APERITIFS & LONGDRINKS

Campari Soda (1)	5,90
Campari Orange (1)	5,90
Wodka Lemon (3)	6,90
Aperol Spritz (1,3)	7,50
Jack Daniels Cola (1,2)	7,80
Gin Tonic (3)	6,90

## SPIRITUOSEN

Obstbrand Kirsch-/Zwetschgenwasser, Himbeergeist, Obstler, Willi	2cl 3,00
Grappa	2cl 3,20
Honig Willi	2cl 3,90
Honig Mirabellen	2cl 3,90
Fernet Branca	2cl 3,00
Jägermeister	2cl 3,00
Ramazotti	2cl 3,00 4cl 5,50
Wodka, Tequila silver	2cl 3,00
Baileys Irish Cream	4cl 3,90

## FÜR DIE KLEINEN (BIS 12 JAHRE)

Pommes Frites mit Ketchup o. Mayonnaise (1,2)	3,90
Portion hausgemachte Spätzle mit Soße	3,90
Max & Moritz <i>Putensteak m. Champignonrahmsoße und hausgemachte Spätzle</i>	7,50
Sindbad Schnitzel paniert, mit Pommes und Soße	7,50

## NACHSPEISEN

Gemischtes Eis	4,40
Gemischtes Eis mit Sahne	4,90
Heiße Liebe <i>Vanilleeis m. heißen Himbeeren u. Sahne</i>	7,80
Warmer Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne</i>	8,50

(1)mit Farbstoff (2)mit Koffein (3)mit Chinin (4)mit Süßstoff (5)mit Antioxidationsmitteln

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

## HEISSE GETRÄNKE

Café Creme (2)	2,60
Café Baileys (2)	5,50
Latte Macchiato (2)	3,40
Espresso (2)	2,20
Espresso doppelt (2)	3,50
Cappuccino (2)	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50
Heiße Schokolade mit Baileys	5,50
Tasse Tee Schwarz, Hagebutte, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Grüner Tee	3,00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Afri Cola (1,2), Cola-Mix (1,2), Bluna (1,2), Apfelschorle	0,2l 2,60	0,4l 3,70
Afri Cola light (1,2,4)		0,33l 3,20
Schweppes Bitter Lemon (3), Ginger Ale (3), Tonic Water (3)	0,2l	2,90
Tafelwasser	0,2l	2,50 0,4l 3,50
Bad Liebenzeller Gourmet / medium oder still	0,25l	2,60 0,5l 3,90
Säfte (Beil Fruchtsaft) Apfel, Traube, Orange, Kirsch, Multi und Nektar (Beil Fruchtsaft) Maracuja, Banane, Johannisbeere, Rhabarber	0,2l	3,20 0,4l 4,90
Saftschorle	0,2l	2,60 0,4l 3,70
KiBa (Kirsch-Banane)	0,2l	3,20 0,4l 4,90

## VESPERKARTE

Ofenfrische Brezel	1,50
Ofenfrische Butterbrezel	2,00
1 Paar Saitenwürste (2,3) warm, mit Salatgarnitur und Brot	4,90
1 Paar Weißwürste (3) mit süßem Senf und Brezel	7,50
Obazda mit Brot (2,3)	8,50
Wurstsalat mit Brot (1,2,3)	8,80
Schweizer Wurstsalat (1,2,3) mit Käse und Brot	9,80
Fleischkäs mit Speiegelei und Kartoffelsalat	10,90
Flammkuchen (1,2,3) <i>mit frischem Rahm, gekochtem Schinken und Zwiebeln</i>	8,50
<i>mit frischem Rahm, Speck und Zwiebeln</i>	8,50
<i>mit frischem Rahm, Käse und Zwiebeln</i>	8,50
<i>Spezial mit Allem</i>	9,50

