



WEIßWURST-FRÜHSTÜCK VON 10:00 BIS 12:00 UHR

2 Weiße aus der eigenen Metzgerei mit Senf und Breze,
dazu ein hausgebrautes Weißbier 0,5 l € 9,00

SUPPEN & VORSPEISEN

Hausgemachte Kartoffelsuppe € 4,40

Kräftige Rindsuppe mit Leberspätzle € 4,40

„Mag´ndratzerl 3erlei“ – Obazda, Kräuterquark und
Griebenschmalz, dazu Malzbrot € 5,40

„Brauhaus-G’spusi“ € 8,40

Große Kartoffelsuppe mit Gemüse und gerösteten Würstelscheiben

SALATVARIATIONEN

Großer, bunter Salatteller mit Malzbrot € 6,90

Bunter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust,
süß-pikantem Chili-Dip und Malzbrot € 12,90

Bunter Salatteller mit mariniertem Ziegenkäse und Oliven,
dazu Malzbrot € 14,50

Bunter Beilagensalat € 2,50



FÜR DEN GROßEN HUNGER

Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Sauerkraut	€ 11,90
Gegrillte halbe Haxe mit Kartoffelknödel und Sauerkraut	€ 13,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln	€ 12,90
Rindergulasch in Dunkelbiersauce mit Eierspätzle	€ 12,90
Saftiges Rumpsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	€ 19,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Schmorzwiebeln und Eierspätzle	€ 19,90
Bunter Beilagensalat	€ 2,50

UNSERE PFANDL-KLASSIKER

Weissbräupfandl	€ 15,90
¼ Ente und Schweinebraten, dazu Semmelknödel und Blaukraut	
Schwabenpfandl	€ 16,90
Schweinefiletmedaillons mit Rahmschwammerl und Käsespätzle	
Bierbrauerschmaus	€ 13,90
Schweinebraten, Leberkäse, Bratwurst, dazu geröstete Knödel und Sauerkraut	
Große Brauhaus-Grillplatte	ab 3 Personen pro Person € 17,50
Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrust und Ziegenkäse mit Gemüse der Saison und würzigen Kartoffelecken	

ENTE GUT, ALLES GUT

Ein Viertel von der bayerischen Hof-Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut (kleine Portion)	€ 11,90
Eine halbe bayerische Hof-Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	€ 15,90



WÜRSTL UND SCHMANKERL AUS DER EIGENEN METZGEREI

Zwei Stück Weißwürste mit süßem Senf und Breze	€ 6,90
Zwei gegrillte Regensburger Knacker mit Kartoffelsalat	€ 9,40
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln	€ 10,90
Feurige Bratwurst mit pikanter Currysauce & Kartoffelecken	€ 9,90
Sechs Bratwürstl auf Sauerkraut mit süßem Senf und Malzbrot	€ 8,90
Brauhaus Würstlplatte mit Kartoffelsalat und Sauerkraut	€ 11,90
Kleine Bratwürstl, pikante Bratwurst und Regensburger Knacker gegrillt	

HERZHAFTE, KALTE BROTZEITEN

Regensburger Wurstsalat mit Zwiebelringen, Essiggurke und Malzbrot	€ 8,40
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebelringen, Essiggurke und Malzbrot	€ 8,90
Hausgemachter Obazda mit Zwiebelringen, Essiggurke und Malzbrot	€ 8,40
„Weissbräu-Brotzeit“ - Spezialitäten aus der eigenen Metzgerei, Schnittkäse, Obazda, ^K Essiggurke, Butter und Malzbrot	€ 8,90
Breze extra	€ 1,20

Die von uns angebotenen Speisen und Getränke können kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und/oder Allergene (Art. 44, Anhang II, LIMV) enthalten. Informationen diesbezüglich können Sie dem gesonderten Verzeichnis entnehmen.



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Rahmschwammerl mit hausgemachtem Semmelknödel	€ 8,90
Geröstete Semmel- und Kartoffelknödel mit Lauchzwiebeln, gebratenen Champignons, Kirschtomaten und Parmesan	€ 10,90
Bunter Salatteller mit mariniertem Ziegenkäse und Oliven, dazu Malzbrot	€ 14,50
Panzerotti – Nudeltaschen gefüllt mit roter Bete und Spinat mit Olivenöl, Bärlauch, Pinienkernen und Kirschtomaten (vegan)	€ 12,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	€ 10,90

ZUM ABSCHLUSS WAS SÜßES

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,90
„Heiße Liebe“ – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 5,90
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus (Dessert- Portion)	€ 6,40
...und als große Hauptgericht-Portion	€ 8,90

Liebe Gäste,

Es ist uns sehr wichtig, Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.

Unsere Fleisch- und Wurstwaren stammen überwiegend aus der eigenen Metzgerei und die Kartoffeln aus regionalem Anbau.

Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht herstellbar bzw. nicht erhältlich sind, haben wir für Sie gekennzeichnet.

Fragen Sie nach der Auflistung unserer Zutaten im Hinblick auf Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.

Gluten- und/oder laktosefreie Komponenten haben wir für Sie zusammengefasst.

Ebenso informieren wir Sie gerne über folgende, eventuell allergieauslösende Zutaten:

Eier, Fisch, Krebstiere, Weichtiere, Erdnüsse, Sojabohnen, Schalenfrüchte(Nüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite und Lupine



HAUSGEBRAUTE NATURTRÜBE BIERSPEZIALITÄTEN

	0,5 l	0,3 l
HAUSGEBRAUTES WEIßBIER HELL	€ 3,90	€ 3,10
HAUSGEBRAUTES WEIßBIER DUNKEL	€ 3,90	€ 3,10
HAUSGEBRAUTES ALTBAYERISCH HELL	€ 3,90	€ 3,10
HAUSGEBRAUTES ALTBAYERISCH DUNKEL	€ 3,90	€ 3,10
BRAUHAUS-BIER-PROBE		€ 4,90
(UNSERE 4 HAUSGEBRAUTEN BIERE JEWEILS 0,1 L)		
PRO-BIER-BIER (0,1L)		€ 1,30
„RUSSE“ (WEIßBIER MIT ZITRONENLIMONADES)	€ 3,90	€ 3,10
„COLA-WEIZEN“ (WEIßBIER MIT COLA F, A, S, KOFF)	€ 3,90	€ 3,10
„RADLER“ (HELLES MIT ZITRONENLIMONADES)	€ 3,90	€ 3,10
„GOAß-HALBE“ (DUNKLES, COLA ^{F,A,S,koff} , KIRSCHLIKÖR ^F)	€ 4,90	

BIER AUS DER FLASCHE

PILS 0,33 L	€ 3,30
WEIßBIER LEICHT 0,5 L	€ 3,90
WEIßBIER ALKOHOLFREI 0,5 L	€ 3,90
ALKOHOLFREIES BIER 0,5 L	€ 3,90



HOCHPROZENTIGES

Unsere Empfehlung

Im Hirschgeweih servierter Edelbrand nach Wahl -
eine 0,2 l Flasche (ergibt eingeschenkt 10 Gläschen á 2cl)

€ 39,00

Kirsche aus dem Holzfass im Glas	2 cl	€ 4,20
Marille aus dem Holzfass im Glas	2 cl	€ 4,20
Williams mit echtem Bienenhonig im Glas	2 cl	€ 4,20
Haselnussrausch im Glas	2 cl	€ 4,20

Besonders intensives, fruchtiges und mildes Aroma,
da der Edelbrand nach der Destillation auf
Trockenfrüchten bzw. gerösteten Nüssen gelagert wird

REGIONALE UND INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

Weißbier-Brand Edelbrand aus dem Treber des Weißbieres 40%	2 cl	€ 3,90
Penningers Blutwurz - milder Kräuterlikör, der es in sich hat - 50% Alkohol		€ 3,20
Penningers Bayern-Kümmel - Kräuterbrand aus Kümmel, Anis und Fenchel - 38%		€ 3,20
Penningers Altbayrischer Kräuterlikör - würzig und mild im Geschmack - 30%		€ 3,20
Williamsbirne, Obstler	2 cl je	€ 3,20
Ramazotti, Jägermeister, Fernet branca, Sambuca	2 cl je	€ 3,20
Grappa di Barolo, Remy Martin	2 cl je	€ 4,20
Longdrinks (Vodka Lemon, Gin Tonic, Whisky Cola, Rum Cola)		€ 7,50

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Espresso	€ 1,90
Doppelter Espresso	€ 2,80
Tasse Kaffee	€ 2,60
Milchkaffee	€ 3,60
Cappuccino	€ 2,90
Heiße Schokolade mit Milchschaum	€ 3,60
Tee (schwarzer oder grüner Tee, Pfefferminz-, Kamillen-, Früchtetee)	€ 2,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,5 l	0,3 l
Coca-Cola ^{F,A,S,koff}	€ 3,90	€ 3,10
Cola-Mix ^{F,A,S,koff}	€ 3,90	€ 3,10
Zitronenlimonade ^S	€ 3,90	€ 3,10
Orangenlimonade ^{F,A,S}	€ 3,90	€ 3,10
Cola light 0,33 l ^{F,A,Sü,koff, phe}		€ 3,10
Bitter lemon ^{A,S,ch} oder Tonic water ^{A,S,ch}		0,21 € 2,80
Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft	€ 4,20	€ 3,30
Maracujanektar, Kirschnektar, Johannisbeern.	€ 4,20	€ 3,30
Saftschorlen	€ 3,90	€ 3,30
Tafelwasser mit Kohlensäure	€ 3,40	€ 2,60
Adelholzener Classic spritzig	0,75 l € 4,80	0,25 l € 2,80
Adelholzener Classic still	0,75 l € 4,80	0,25 l € 2,80

WEIN & PRICKELNDES

OFFENE WEIßWEINE

Hauswein Chardonnay ^{schw trocken,fruchtig DOC, Italien}	0,21 / 0,5 l	€ 4,10 / 8,90
Hauswein halbtrocken ^{schw Weisswein mit Restsüße}	0,21 / 0,5 l	€ 4,10 / 8,90
Grüner Veltliner ^{schw trocken, Landwein, Österreich}	0,21 / 0,5 l	€ 4,10 / 8,90
Weißwein- ^{schw} / Rotweinschorle ^{schw}	0,21 / 0,5 l	€ 3,10 / 5,80

OFFENER ROTWEIN

Merlot ^{schw trocken, DOC, Italien}	0,21 / 0,5 l	€ 4,10 / 8,90
--	--------------	---------------

FLASCHE ROTWEIN

Rioja Alta ^{schw trocken, Spanien}	0,75 l	€ 19,00
Primitivo ^{schw IGT, trocken, Italien}	0,75 l	€ 19,00
Sprizz-Aperol ^{F,schw}	0,2 l	€ 5,40
Flasche Prosecco ^{schw} , frizzante	0,75 l	€ 15,50