



## WEIßWURST-FRÜHSTÜCK BIS 12:00 UHR MITTAGS

2 Weiße<sup>G, Ph</sup> mit Senf und Breze, dazu ein hausgebrautes Weißbier 0,5 l € 9,90

## SUPPEN & VORSPEISEN

Hausgemachte Rindsuppe mit Pfannkuchenstreifen € 4,60

Hausgemachte Oberpfälzer Kartoffelsuppe € 4,60

„Mag´ndratzerl 3erlei“ mit 1 Scheibe Bauernbrot € 5,40

Obazda<sup>K, F</sup>, Frischkäse und Regensburger Dip (Essiggurke<sup>Sü</sup>, Meerrettich<sup>K</sup>, süßer Senf)

Oberpfälzer Kartoffelsuppe mit gebratenen Würsteln<sup>G, Ph, K</sup> € 8,90

## SALAT, VEGETARISCHES UND VEGANES

Bunter Salatteller<sup>F, A</sup> mit 1 Scheibe Bauernbrot € 7,50

Salat<sup>F, A</sup> mit Hähnchenbrust, Chili-Dip und 1 Scheibe Bauernbrot € 14,90

Salat<sup>F, A</sup> mit mariniertem Ziegenkäse, Oliven, <sup>teilw. gesch</sup> und 1 Scheibe Bauernbrot € 14,90

Rahmschwammerl mit Semmelknödel<sup>S</sup> € 10,90

Geröstete Knödel<sup>A, S, K, schw</sup> mit Champignons, Lauch, Tomaten und Parmesan € 12,90

Kartoffel-Nockerl mit Gemüse und Oliven<sup>gesch.</sup>, dazu Pesto (vegan) € 13,90

Käsespätzle<sup>S</sup> mit Röstzwiebeln und kleinem Salat € 13,90

„Vogl´wuider Burger“ € 17,40

Veganer Burger in der Brezen-Semmel, dazu Grillgemüse und Braumeister-Kartoffeln \*\*

Bunter Beilagensalat<sup>F, A</sup> € 3,00

## FÜR DEN GROßEN HUNGER

Schweinebraten mit Kartoffelknödel<sup>A, S, K, schw</sup> und Sauerkraut € 12,90

Schnitzel<sup>S</sup> „Wiener Art“ mit Braumeister-Kartoffeln \*\* € 13,90

Rindergulasch in Dunkelbiersauce mit Eierspätzle<sup>S</sup> € 14,40

Regensburger Sauerbraten mit Semmelknödel<sup>S</sup> und Blaukraut € 15,40

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Braumeister-Kartoffeln \*\* € 21,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Röstzwiebeln und Eierspätzle<sup>S</sup> € 21,90

1/4 bayerische Hof-Ente € 14,90

mit Kartoffelknödel<sup>A, S, K, schw</sup> und Blaukraut

1/2 bayerische Hof-Ente € 19,90

mit Kartoffelknödel<sup>A, S, K, schw</sup> und Blaukraut

# UNSERE BRAUHAUS-KLASSIKER

„Brauhaus-Grillteller“ – Rinderlende, Schweinefilet und Hähnchenbrust mit Grillgemüse, Kräuterbutter und Braumeister-Kartoffeln **	€ 21,90
„Schwabenteller“ Schweinefiletmedaillons mit Rahmschwammerl, Käsespätzle <sup>S</sup> und Röstzwiebeln	€ 17,40
„Weissbräupfandl“ Ente und Schweinebraten, dazu Semmelknödel <sup>S</sup> und Blaukraut	€ 15,90
„Bierbrauerschmaus“ Schweinebraten, Leberkäse <sup>G,Ph,K</sup> Bratwurst <sup>G,Ph</sup> , dazu geröstete Knödel <sup>A,S,K, schw.</sup> und Sauerkraut	€ 14,90

# AUS DER EIGENEN METZGEREI

2 Stück Weißwürste <sup>G, Ph</sup> mit süßem Senf und Breze	€ 7,90
6 Bratwürstl <sup>G, Ph</sup> auf Sauerkraut mit Senf und 1 Scheibe Bauernbrot	€ 9,90
2 Regensburger Knacker <sup>G, Ph, K</sup> mit Kartoffelsalat <sup>K, F, G, S, Sü</sup> und mit „Allem“ Regensburger Dip aus Essiggurke <sup>Sü</sup> , Meerrettich <sup>K</sup> , süßem Senf)	€ 10,90
Leberkäse <sup>G, Ph, K</sup> mit Spiegelei und Braumeister-Kartoffeln **	€ 12,90
„Brauhaus Würstlplatte“ mit Sauerkraut und Kartoffelsalat <sup>K, F, G, S, Sü</sup> Gegrillter Leberkäse <sup>G, Ph, K</sup> , gegrillte Weißwurst <sup>G, Ph</sup> , und gegrillte Regensburger Knacker <sup>G, Ph, K</sup>	€ 13,90
Regensburger Wurstsalat <sup>G, Ph, K</sup> mit 1 Scheibe Bauernbrot	€ 9,40
Schweizer Wurstsalat <sup>G, Ph, K</sup> mit Käse und 1 Scheibe Bauernbrot	€ 9,90
Bayerischer Obazda <sup>K, F</sup> mit 2 Scheiben Bauernbrot	€ 9,60
Breze extra	€ 2,00
1 Scheibe Bauernbrot extra	€ 1,00

\*\* Braumeister-Kartoffel = kleine Premium-Kartoffel mit Schale, würzig angebraten

# ZUM ABSCHLUSS WAS SÜßES

Lauwarmer Apfelstrudel <sup>S</sup> mit Vanilleeis <sup>F</sup> und Sahne	€ 5,90
„Heiße Liebe“ – Vanilleeis <sup>F</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 5,90
Kaiserschmarrn mit Rosinen <sup>schw</sup> und Apfelmus <sup>A, S</sup>	€ 7,90

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.

F = mit Farbstoff

gesch. = geschwärzt

A = mit Antioxidationsmittel

koff. = koffeinhaltig

S = mit Säuerungsmittel

Ph = Phosphat

K = mit Konservierungsstoff

ch = chininhaltig

G = mit Geschmacksverstärker

schw = geschwefelt

Sü = mit Süßungsmitteln

Phe = enthält eine Phenylalaninquelle

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 Lupinen



## HAUSGEBRAUTE BIER SPEZIALITÄTEN

	0,5 l	0,3 l
HAUSGEBRAUTES WEIßBIER HELL	€ 4,20	€ 3,60
HAUSGEBRAUTES KUPFER-WEIZEN	€ 4,20	€ 3,60
HAUSGEBRAUTES ALTBAYERISCH HELL	€ 4,20	€ 3,60
HAUSGEBRAUTES ALTBAYERISCH DUNKEL	€ 4,20	€ 3,60
<b>BRAUHAUS-BIER-PROBE</b>		€ 5,40
(UNSERE 4 HAUSGEBRAUTEN BIERE JEWEILS 0,1 L)		
<b>PRO-BIER-BIER (0,1L)</b>		€ 1,50
<b>RUSSE , COLA WEIZEN, RADLER</b>	€ 4,20	€ 3,60
„GOAß-HALBE“ (DUNKLES, COLA <sup>F,A,S,koff</sup> , KIRSCHLIKÖR <sup>F</sup> )	€ 5,20	

## BIER AUS DER FLASCHE

<b>PILS 0,33 L</b>		€ 3,60
<b>WEIßBIER LEICHT ODER ALKOHOLFREI 0,5 L</b>		€ 4,20
<b>ALKOHOLFREIES BIER 0,5 L</b>		€ 4,20

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,5 l	0,3 l
<b>Coca-Cola<sup>F,A,S,koff</sup> Cola-Mix<sup>F,A,S,koff</sup></b>	€ 4,20	€ 3,60
<b>Zitronenlimonade<sup>S</sup> Orangenlimonade<sup>F,A,S</sup></b>	€ 4,20	€ 3,60
<b>Cola light 0,33 l<sup>F,A,Sü,koff, phe</sup></b>		€ 3,60
<b>Bitter lemon<sup>A,S, ch</sup> oder Tonic water<sup>A,S, ch</sup></b>		0,2 l € 3,60
<b>Saftschorlen</b>	€ 4,20	€ 3,60
<b>Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft</b>	€ 5,60	€ 3,80
<b>Maracujanektar, Johannisbeernektar</b>	€ 5,60	€ 3,80
<b>Tafelwasser mit Kohlensäure</b>	€ 3,90	€ 2,90
<b>Flasche Mineralwasser spritzig oder still</b>	0,5 l € 4,20	

# HOCHPROZENTIGES

## Unsere Empfehlung

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

€ 35,00

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

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

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

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Espresso	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,20
Tasse Kaffee	€ 3,20
Milchkaffee	€ 4,20
Cappuccino	€ 3,40
Heiße Schokolade mit Milchschaum	€ 4,20
Tee (schwarzer oder grüner Tee, Pfefferminz-, Kamillen-, Früchte-, Kräutertee)	€ 2,9

## WEIN & PRICKELNDES

### OFFENE WEINE

Hauswein Chardonnay <sup>schw</sup> trocken, fruchtig DOC, Italien	0,2l / 0,5l	€ 4,70 / 9,90
Hauswein halbtrocken <sup>schw</sup> Weisswein mit Restsüße	0,2l / 0,5l	€ 4,70 / 9,90
Grüner Veltliner <sup>schw</sup> trocken, Landwein, Österreich	0,2l / 0,5l	€ 4,70 / 9,90
Weißwein- <sup>schw</sup> / Rotweinschorle <sup>schw</sup>	0,2l / 0,5l	€ 3,60 / 6,80
Merlot <sup>schw</sup> trocken, DOC, Italien	0,2l / 0,5l	€ 4,70 / 9,90
Sprizz-Aperol <sup>F, schw</sup>	0,2l	€ 5,80