



SPEISEKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN

im Brauerei Gasthof Bräustüberl

*Sie lieben kulinarische Abwechslung,
legen aber dennoch Wert auf Regionalität?*

*Deshalb werden unsere feinen Kreationen hauptsächlich
mit Produkten aus der Region zubereitet!*

Wir bevorzugen Fleisch und Fisch von Tieren aus artgerechter Haltung!

Achten darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen!

*Deshalb widerspiegelt sich unsere Leidenschaft
für Speisen und Getränke in unserem Gasthaus!*

Unser Bio-Zertifizierung seit 2021

DE-ÖKO-037



*Unsere Philosophie ist es unsere Produkte regional zu beziehen
und unsere Speisen und Getränke Angebot saisonal zu gestalten.*

Artgerechte Haltung,

*kurze Lieferwege und faire Bezahlung sind für uns eine Herzensangelegenheit.
Deswegen beziehen wir beispielsweise auch unsere Fischspezialitäten überwiegend aus
nachhaltigen regionalen Gewässern.*

*Falls Sie Fragen zu den Inhalten unsere Speisen haben oder spezielle Allergene
nicht vertragen, zögern Sie nicht unser Servicepersonal anzusprechen.
Mit Hilfe unseres Küchenteams, die sich mit diesem Thema eingehend beschäftigt haben
und Ihnen beim Zusammenstellen Ihres persönlichen Menüs zur Seite stehen.*

Damit auch Sie nicht auf kulinarische Gaumenfreuden verzichten müssen.

Unser fleißiges Team gibt sein Bestes, damit Sie als Gast begeistert sind.

*Wir die Wirtsfamilie Rudi und Petra Zeif, zusammen mit dem gesamten Team
wünschen Ihnen schöne Stunden des Wohlbefindens im Bräustüberl und einen guten Appetit!*

*wir wünschen einen
guten Appetit*



SPEISEKARTE

Hauptspeisen

== UNSERE SPEZIALITÄTEN ==

Schnitzel „Wiener Art“ (von der Schweinelende)
mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone 15,90

Schweinelende vom Grill
in Pfeffer-Rahm-Sauce, mit knackigem Gemüse
und hausgemachten Spätzle 18,50

Bunter Marktsalat
knackige Blattsalate an Hausdressing ^{1,2}
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
dazu Knoblauchbrot vom Grill 18,50

„Hofbräu-Pfandl“
zarte Medaillons vom Schweinefilet
mit gebratenen Champignons
Kräuterbutter und Bratkartoffeln 21,00

Zarter Zwiebelrostbraten
von der bayrischen Rinderlende
mit frischen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 23,00

Hausgemachte Käsespätzle
mit Röstzwiebeln 13,90

Schweine-Leber „Tiroler Art“
mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln 13,90



SPEISEKARTE

Klassiker

Täglich frisch ab 11 Uhr

Frischer Schweinebraten

in Dunkelbiersauce, mit Kartoffelknödel
und Speck-Krautsalat 5,2 15,90

1/2 Frische Schweins-Haxe

in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel 15,90

Krustenbraten

in Dunkelbiersauce

mit Zweierlei Knödel 5,2 15,90

Wenn's aus is, dann is aus

Wiener Schnitzel (vom Kalb)

schön rösch gebraten

mit Petersilien-Kartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren 24,90

Saftiges Wirtshausgulasch

(vom Rind) mit hausgemachten Semmelknödel 18,90

2 Stück Weißwürste

mit frischer Breze und süßem Senf 8,90

Gerne servieren Wir Ihnen auf Wunsch

einen gemischten Salatteller 1,2 5,90



SPEISEKARTE

Brotzeit
BIER & BROT MACHT WANGEN ROT

Frische Breze 2,30

2 Stück Knoblauchbrot
vom Grill 3,90

Hausgemachten „Obazd´n“
mit roten Zwiebelringen
dazu eine frische Breze
und Bauernbrot 12,50

Bayrischer Wurstsalat
mit roten Zwiebelringen, Essiggurken
und Bauernbrot_{1,2,3} 12,50

Schweizer Wurstsalat
mit roten Zwiebelringen
Käse, Essiggurken
und Bauernbrot_{1,2,3} 13,50



SPEISEKARTE

Nachspeisen

== EIN GUTER SCHLUSS ZIERT ALLES ==

Apfelstrudel

*mit cremigem Vanilleeis_{1,2}
und Sahnetupfer 9,50*

Topfenstrudel

*mit cremigem Vanilleeis_{1,2}
und Sahnetupfer 9,50*

Lauwarmes Schokoladenküchlein

*mit cremigem Vanilleeis_{1,2}
Sahnetupfer und frischen Früchten 10,90*

Hausgemachte Apfelradl

*im Bier-Teig mit Zimtzucker
dazu Vanilleeis_{1,2} und Sahnetupfer_{1,2,6} 10,90*

Hausgemachte Dampfnudel

mit Vanille-Sauce fein garniert 9,90



SPEISEKARTE

Kindergerichte

Kinder-Schnitzel

mit Pommes Frites und Ketchup 8,90

Kinder-Schweinebraten

*mit hausgemachtem Semmelknödel
und Speck-Krautsalat 8,90*

Kartoffel- oder Semmelknödel

mit Bratensauce 5,00

Hausgemachte Spätzle

mit Bratensauce 5,00

Portion Pommes Frites

mit Ketchup oder Majo 5,00

*Für Kinder bis 12 Jahren gibt es unsere Gerichte
als kleine Portion, zum halben Preis!*

Unsere Preisreduzierung bei kleineren Portionen:

<i>Gerichte von €9,00 bis €13,00</i>	<i>(-€1,50)</i>
<i>Gerichte von €13,50 bis €17,50</i>	<i>(-€2,50)</i>
<i>Gerichte ab €18,00</i>	<i>(-€3,50)</i>



SPEISEKARTE

UNSERE GETRÄNKE LIEFERANTEN

Brauerei Hofbräuhaus Traunstein

Korn Weinimport und Getränkegroßhandel in München

Die Lantenhammer Erlebnisdestillerie in Hausham

HERZOG Destillate in Saalfelden

Karl Brunthaler Weingut in Mailberg

Lorenzonetto Cav. Guido Winery & Sparkling Wines in Lignano Italien

Weingut Margarethenhof in Ayl an der Saar

Bio Weingut Feiler-Artinger in Rust

Azul Kaffee GmbH & Co. KG in Bremen

Übersicht der Zusatzstoffe

- 1. mit Konservierungsstoffen*
- 2. mit Antioxidationsmittel*
- 3. mit Geschmacksverstärker*
- 4. mit Farbstoff*
- 5. mit Süßungsmittel*
- 6. Chininhaltig*
- 7. Koffeinhaltig*
- 8. mit Taurin*

*Liebe Gäste,
wir begrüßen Ihre Anfragen unserer Gäste, welche über die Zutaten
unserer Gerichte Bescheid wissen möchten. Bitte Informieren Sie
unser Servicepersonal über Allergien oder spezielle diätische Anforderungen,
über welche wir bei der Zubereitung Ihrer Speisen Bescheid wissen sollten.*



SPEISEKARTE

UNSERE LIEFERANTEN

Metzgerei Ott in Garching

Metzgerei Drexler in Bad Reichenhall

Metzgerei Braunsperger in Laufen

Bäckerei Kotter in Traunstein

Gemüse Maier in Piding

A. Schmid Gastro-Service GmbH & Co. KG in Traunstein

Geflügelhof Matthias Brandstätter in Langmoos

Magg GmbH & Co. KG in Trostberg

Eierhof Hennes GmbH in Grabenstätt

Milchwerke Berchtesgadener Land in Piding

Rupertigewürze GmbH (AROMICA) in Petting

Renate Schaber Fischerei in Prien

BIO-ZERTIFIZIERTE LIEFERANTEN



*Fuchs Haflingerhof Goisöckl
Biohof in Ainring*

*Seidl Wiesbauerhof
Biohof in Ainring*