

# SPEISEKARTE



Öffnungszeiten: 6 Tage der Woche, ab 11.00 Uhr  
\* Montag- Ruhetag  
www.braeustatt-taferne.de  
info@braeustatt-taferne.de  
App: Bräustatt und Taferne



## Suppen

Flädlesuppe	5,00
Grießnockerlsuppe	5,00
Leberspätzlesuppe	5,00
Bärlauchsuppe	5,50
Tom Yam Gung 0,2l	6,50
Krebsschaumsüppchen	7,50
Rindersuppentopf mit Tafelspitz, Maultäschle Gemüse	7,50
Fischsuppe 0,2l	7,50
Fischsuppe 0,4l	15,00

## Salate

grüner Salat	5,00
gemischter Salat	6,00
Schinkennudeln mit Salat	12,00
Allgäuer Krautkräpfen an Salat	12,00
Knödelgröstl an Salat	12,00
Geschmälzte Maultaschen an Salat	12,00
Salat Champignons, mit Baguette	14,50
Salat mit Putenbruststreifen, mit Baguette	15,00
Salat Ziegenkäse auf Apfelscheiben mit Kürbiskernkrokant, dazu Baguette	15,00
Bunter Salatteller mit Schweinefilet im Kräutermantel paniert, dazu Baguette	15,00
Räucherlachs an Salat, mit Reibekuchen und Sauerrahm	15,00
Graved Lachs an Salat, mit Reibekuchen und Dillsensauce	16,00

### Spezialitäten aus der Bräustatt:

Bräustatt  
Bierlikör  
und Bierbrand



„Sepp Holzers“ Blütensalz,  
Kaffeessalz, Rotweinsalz und  
Waldsalz mit Tannenspitzen hier  
in der Bräustatt erhältlich.

### SEPP HOLZERS BLÜTENSALZ\*

Handgeschöpftes Fleur de Sel  
aus Griechenland.

Die hochwertigen Kristalle des Aliseos  
Fleur de Sel werden in Griechenland in der  
magnesiumhaltigen Mutterlauge sonnen-  
getrocknet und handgeschöpft.  
Das Meersalz wird mit handverlesenen  
Blütenblättern sowie heimischen Kräutern  
verfeinert. So entsteht ein sehr hochwer-  
tiges Salz, welches auch reich an Vitaminen  
und heilenden Wirkstoffen ist.

Sepp Holzers Blütensalz ist besonders für  
Suppen, Salate, Fleisch und Wildspeisen  
geeignet – es wirkt ausgleichend sowie re-  
gulierend auf Verdauung und Stoffwechsel.

\* Hier in der Bräustatt erhältlich.



Fragen Sie nach unseren  
neuen Salzsorten: Blütensalz,  
Rotweinsalz, Waldsalz mit  
Tannenspitzen und Kaffeessalz.

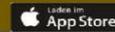
15,00

16,00

# SPEISEKARTE



Öffnungszeiten: 6 Tage der Woche, ab 11.00 Uhr  
\* Montag- Ruhetag  
www.braeustatt-taferne.de  
info@braeustatt-taferne.de  
App: Bräustatt und Taferne



## Vegan

Pommes frites	4,00
Pasta mit Bärlauchpesto	10,00
Provenzalisches Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	11,00
Salat Champignons, mit Baguette	14,50

## Kindergerichte

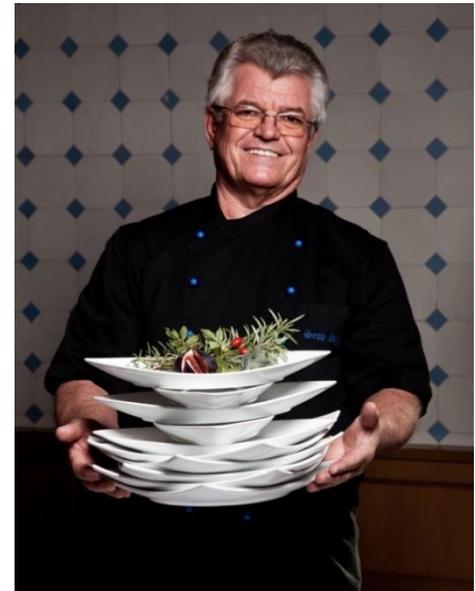
Spätzle mit Sauce	4,00
Semmelknödel mit Sauce 2 Stück	5,00
Schnitzel „Wiener Art“ (Kinderportion) mit Pommes frites	10,00

## Vegetarisch

Käsespätzle	10,00
Pasta mit Basilikumpesto und Parmesan	10,00
Pasta mit Bärlauchpesto und Parmesan	10,00
Pasta mit Gorgonzolasauce	10,00
Knödelgröstl an Salat	12,00
Rahmchampignons auf Spätzle	12,00
Rahmchampignons mit Knödeln	12,00
Rahmchampignons mit Nudeln	12,00

## Fisch

Lachsstreifen mit Tomatenrahmnudeln	18,50
Lachssteak mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille	20,00
Lachssteak mit schwarzem Reis, Curryschaum und wildem Broccoli	22,00
Nudeln Frutti di Mare	19,50



# SPEISEKARTE



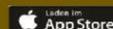
Öffnungszeiten: 6 Tage der Woche, ab 11.00 Uhr

\* Montag- Ruhetag

[www.braeustatt-taferne.de](http://www.braeustatt-taferne.de)

[info@braeustatt-taferne.de](mailto:info@braeustatt-taferne.de)

App: Braustatt und Taferne



**Skreifilet auf B eluga Linsen- Orangensahne** 20,00

**Skreifilet im Speckmantel, an Zitronenbutter und Rosmarinkartoffeln** 22,00

**Skreifilet auf schwarzem Reis mit wildem Broccoli u. Rieslingschaum** 22,00

## Fleischiges

**Currywurst mit Pommes frites** 10,00

**Ofenfrische Lasagne mit grünem Salat** 12,50

**Bierkutschers Braten mit Knödeln** 14,50

**Pilzrahmbraten mit Spätzle** 15,50

**Schweinshaxe mit Knödel und Sauerkraut** 16,50

**Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites** 15,00

**Rahmschnitzel mit Steinchampignons und Nudeln** 15,50

**Cordon Bleu mit Preiselbeer und Pommes** 19,50

**Medaillons mit Rahmchampignons auf Nudeln** 19,00

**Medaillons auf Käsespätzle** 19,00

**Schweinefiletspitzen mit Rahmchampignons an B rlauchsp tzle** 19,00

**Schweinefiletspitzen Chili, an Spätzle** 18,00

**Grillteller mit Pommes frites, dazu Ajvar und Senfzwiebeln** 17,50

**Grillfleisch auf Rucola, mit Pommes und Bärlauchbutter** 17,00

**Zwiebelrostbraten mit Spätzle** 19,50

**Boeuf Stroganoff mit Bratkartoffeln** 21,00

**US- Hüftsteak mit Pommes und Bärlauchbutter, an Pfefferrahmsauce** 19,50

**Tafelspitz mit Bratkartoffeln, an Meerrettichrahmsauce** 19,50

**Geschnetzelte Kalbsleber Sauer mit Bratkartoffeln** 18,50

**Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes** 21,00

# SPEISEKARTE



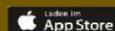
Öffnungszeiten: 6 Tage der Woche, ab 11.00 Uhr

\* Montag- Ruhetag

[www.braeustatt-taferne.de](http://www.braeustatt-taferne.de)

[info@braeustatt-taferne.de](mailto:info@braeustatt-taferne.de)

App: Bräustatt und Taferne



## Nachtsch

Pfannkuchen mit Apfelmus oder Marmelade	5,00
Gemischtes Eis mit Sahne	6,00
Zwetschgentraum mit Vanilleeis und Sahne	6,00
Apfelküchle mit Vanilleeis und Zimtzucker	6,50
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,00
Reiberdatschi mit Apfelmus	8,00
Gemischter Nachtschteller	8,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	10,00
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	10,00

## BIERIGES

Wurstsalat mit Brot	9,50
Schweizer Wurstsalat mit Brot	11,00
Kalter Braten, dazu Brot	13,50
Rindfleisch sauer mit Brot	15,00



### Events und Feste feiern

Sepp Holzgers Eventcatering macht aus jeder Feier ein unvergessliches Ereignis. Denn hier beherrscht man das kleine und große Einmaleins der Gastlichkeit. Ob Buffet, Menüs, Canapés, Fischspezialitäten oder italienische Küche, von der Blumengeschmückten Tischdeko bis zur musikalischen Umrahmung - Sepp Holzgers Catering zaubert immer echte Köstlichkeiten für Ihre Gäste und rundum gelungene Feste.

**Professionelle Technik und Räume für Tagesseminare.**