

VORSPEISEN

Flädlesuppe

kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch ^{A1, C, G, I} 6.50 €

Gemischter Salat

kleiner Salatteller mit frischen Saisonsalaten, Hausvinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen ^{1, 2, F, I, J, L} 6.50 €

Schwäbisches Dip-Trio



Holzbrettle mit Obatzda, Lauchzwiebel-Frischkäse, Griebenschmalz-Dip, dazu Brauhausbrot im Körble ^{A1, G} 8.50 €

Ziegenkäse & Rote Beete



Karamellisierter Ziegenkäse und Rote Beete mit gerösteten Walnüssen & Birnen-Püree mit Brauhausbrot ^{G, H3} 11.50 €

BROTZEIT



Wurstsalat „Schweizer Art“

Lyoner mit Emmentaler, garniert mit Paprika, Essiggurke, Zwiebeln & zwei Scheiben Brauhausbrot ^{1, 3, 5, A1, G, I, J}  10.50 € ..  12.50 €

Wurstsalat „Schwäbische Art“

Lyoner mit Schwarzwurst, garniert mit Paprika, Essiggurke, Zwiebeln & zwei Scheiben Brauhausbrot ^{1, 3, 5, A1, I, J}  10.50 € ..  12.50 €

Brauhaus Wurstsalat

Lyoner mit Schwarzwurst und Emmentaler, garniert mit Paprika, Essiggurke, Zwiebeln & zwei Scheiben Brauhausbrot ^{1, 3, 5, A1, G, I, J}  10.50 € ..  12.50 €

Unsere Lieferanten



Albmetzgerei Failenschmid, St. Johann-Gächingen Albschwein
Baacher Metzger, Zwiefalten-Baach Wurstwaren
Metzgerei Buchmann, Ravensburg Schweinehaxe, Rindfleisch
Familien Gumper und Stoll Honauer Echaztal-Forelle
Geiselhart Frank, Ehestetten Alb-Champignons
Familie Högner, Upflamör Alb-Linsen
Gulde Michael, Langenenslingen Obst und Gemüse
Hof Roggenkamp, Ermelau Gemüse
Bäcker Böck, Zwiefalten Brauhausbrot
AlbGold Teigwaren, Trochtelfingen Nudeln
Lautertal Eis Familie Bachmann, Indelhausen Eis
Metzinger Hofsteige Weißwein, Rotwein, Secco
Seeberger, Ulm Kaffee & Snacks
BeckaBeck, Römerstein Brezelknödel
Wild aus der Region Reh, Wildschwein

VEGETARISCH

Brauhaus Salat

bunter gemischter Salatteller mit frischen Saisonsalaten, Hausvinaigrette, geröstete Sonnenblumen und zwei Scheiben Brauhausbrot ^{A1, 1, 2, F, I, J, L} 13.50 €

- mit gebratenen Ehestetter Champignons 19.50 €
- mit gebratenen Bio-Putenstreifen 22.50 €
- mit gebratenem Honauer Lachsforellenfilet ^D 24.00 €

Schwäbische Käsespätzle

mit gemischtem Salat
Käsespätzle mit herzhaftem Bergkäse, dazu geschmelzte und geröstete Zwiebeln ^{A1, 3, C, G} 16.90 €

Brauhaus Rösti

drei hausgemachte Kartoffelrösti, Frühlingszwiebeln & Schnittlauchdip ^G 12.90 €



- mit gemischtem Salat ^{1, 2, F, I, J, L} 19.40 €
- mit Räucherlachs ^D 21.00 €



HAUPTSPEISEN

Linsen mit Spätzle & ein Paar Saiten


Saitenwurst der Albmetzgerei Failenschmid, Alb-Leisa aus Upflamör, mit gerauchten Speck- und Zwiebelwürfeln, abgeschmeckt mit selbstgemachter Brauhaussoße und feinstem Bieressig ^{1, 3, 6, A1, 3, C, I, J, L}  15.90 € ..  17.90 €

Brauhaus Nudeln

Nudeln in einer leichten Weißwein-Sahnesoße mit gebratenen Ehestetter Alb-Champignons, frischen Kräutern, Kirschtomaten und geriebenem Käse ^{A1, 3, C, G, I, J, L}  14.50 € ..  16.50 €



- mit gebratenem Honauer Lachsforellenfilet ^{A1, 3, C, D, G, I, J, L}  22.00 € ..  26.00 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“

vom Albschwein, Preiselbeeren, Spätzle und Brauhaussoße oder gemischter Salat ^{A1, 3, C, I, J, L}  17.50 € ..  19.50 €

- oder Pommes* ^{A1, 3, C, I, J, L}  17.50 € ..  19.50 €

Schweinebraten „Jäger Art“

vom Albschwein, mit Ehestetter Champignons in Rahmsauce, hausgemachte Spätzle ^{A1, 2, C, G, I}  21.50 € ..  23.50 €

Knusprige Schweinehaxe

mit Brauhaussoße, zwei Brezelknödel ^{3, A1, 2, I, J} 19.90 €

- mit kleinem Krautsalat +3.50 €

Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen! Tel. 07373 - 200960



Honauer Forelle „Müllerin Art“

gebratene, ganze Forelle, mit Brokkoli, Kohlrabi, Karottengemüse & selbstgemachtes Kartoffelgratin ^{A1, D, G} 27.90 €

Wildragout aus heimischer Jagd

Wildschwein/Reh in herzhafter Wild-Soße, dazu Preiselbeeren und zwei Brezelknödel ^{A1, 2, C, G, I, J}  24.90 € ..  26.90 €

1521 Rinder-Burger

gegrilltes, saftiges Rindfleisch (200 g), krosser Bacon, Emmentaler, Tomate, Zwiebeln und unsere 1521 BBQ-Soße mit Pommes* ^{1, 5, A1, 3, G, I, J, L} 19.90 €





Schwäbischer Zwiebelrostbraten


mit Schmelz-/Röstzwiebeln & Brauhaussoße

- mit hausgemachten Spätzle oder Pommes* oder gemischtem Salat ^{A1, 3, C, G, I, J, L} 29.90 €
- mit würzigen Käsespätzle ^{A1, 3, C, G, I, J, L} 32.90 €

 = ausschließlich mit Produkten aus Baden-Württemberg

 = ausschließlich mit Produkten aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb

 = halbe Portion

 = normale Portion

FÜR DIE KLEINEN



Äffle

Portion Spätzle mit Brauhaussoße ^{A1, 3, C, I, J, L} 5.00 €

Pferdle

Portion Pommes* mit Ketchup oder Mayo 5.00 €

Äffle & Pferdle

Teller Spätzle mit Brauhaussoße & Pommes* ^{A1, 3, C, I, J, L} 6.50 €

Heidi

zwei selbstgemachte Kartoffelrösti mit Apfelmus 8.50 €

Henrietta

Chicken Nuggets mit Pommes* ^{6, A1} 9.50 €

Peppa Wutz

Paniertes Schnitzel mit Pommes* oder Spätzle & Brauhaussoße ^{A1, 3, C, I, J, L} 11.00 €

DESSERT *Ein Muss zum Schluss!*

Affogato

Espresso & eine Kugel Vanilleeis ^{7, C, G} 5.50 €

Tartelette mit Früchten

knuspriger Mübeteig, befüllt mit fruchtiger Buttercreme, dazu Früchte der Saison ^{A, C, G} 5.50 €

Warmes Schokoküchle

mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Lautertaler Himbeersorbet & geschlagene Sahne ^{A, C, G} 8.90 €

Lautertal Eis

unsere Sorten: Erdbeersorbet, Himbeersorbet, Vanille ^{C, G}, Schokolade ^{C, G, H, E}, Stracciatella ^{C, G, H, E}, Haselnuss ^{H2} .. je Kugel 2.50 €

- Portion Sahne ^G + 1.50 €
- warme Schokoladensauce ^G + 1.50 €
- Bendel's Eierlikör aus Zwiefalten ^{C, G} + 4.00 €

Fragen Sie unseren Service nach der wechselnden

Tageskarte! 

