

# Willkommen im Schlossbrauhaus

SPEISEN | GETRÄNKE | INFORMATIONEN

SCHIA,  
DASS DR DO  
SEND!



## Unsere Winter-Biere



### NIKOLAUS-WEIZEN

Obergäriges Bier  
Stammwürze: 14 %, Alkohol: 6,2 % vol.

Intensives Aroma nach Gewürznelke, nach Weihnachten, begleitet von filigranen Fruchtaromen, vornehmlich Banane. Angenehm rezent, prickelnd. Wohliges Mundgefühl, vollmundig und wärmend, dezente Hopfennote, rascher Abgang. Macht Lust auf mehr!

### WEIHNACHTS-FESTBIER

Untergäriges Bier  
Stammwürze: 14 %, Alkohol: 5,9 % vol.

Bernsteinfarben, opalisierend, leichter Hefeschleier. Kompakter, cremiger Schaum. Im Geruch malzig süß, leicht nach Brot und Honig. Sehr weich am Gaumen, leichte Resenz, mild. Vollmundig im Geschmack, kompakter Körper, dezente Hopfennote.



**i** Jetzt im Ausschank – solange der Vorrat reicht



Brauhaus  
für daheim

Sie können alle unsere **Bier- und Schnaps-Spezialitäten** auch mit nach Hause nehmen.

Auch unsere **Pralinen, Schokoladen** und vieles mehr warten auf Sie in unserem Eingangsbereich.

Schauen Sie vorbei!



## Aus der Region – für die Region

### Aus der Region:

Für unser selbstgebrautes Bier verwenden wir nur regionale und qualitativ hochwertige Produkte, wie den ausgezeichneten Hopfen aus Tettang und das Malz aus Memmingen oder Bamberg. Auch bei unseren Speisen versuchen wir unsere Region, die Qualität unserer einheimischen Firmen sowie die Umwelt zu unterstützen. So backen wir unser Brot und unsere Brezen täglich frisch in unserer gläsernen Bäckerei direkt neben dem Schlossbrauhaus. Das verwendete Gemüse kommt täglich frisch vom Gemüselieferanten Häusler aus Immenstadt im Allgäu. Das von uns verwendete „Allgäuer und Bayerische“ Fleisch und unsere Wurstwaren bekom-



men wir von der Metzgerei Baur aus Ronsberg im Allgäu. Die Kaffee- und Espresso-Spezialitäten beziehen wir von der 1. Füssener Kafferösterei. Unser Tafelwasser fließt direkt aus der Schwangauer Quelle und wird bei uns mit einem Alpha-WasserKat energetisiert. Auch bei unseren alkoholfreien Getränken achten wir auf kurze Lieferwege und Qualität. So bestellen wir unsere Getränke bei der Firma Zimmermann aus Roßhaupten und der Firma Hosp aus Marktoberdorf.

### Für die Region:

Wir unterstützen zahlreiche einheimische Vereine und Institutionen durch Sponsoring und mit Spenden.

## Veranstaltungen im November

Sonntag, 17. November, 19.30 Uhr  
**Hugo 4.0 - Blech meets Voice & Band**  
Benefizkonzert zugunsten der Kartei der Not



Freitag, 22. November, 19.30 Uhr  
**Musikantentreffen**

## Jetzt Weihnachtsfeier planen

Gemütlich, zünftig und etwas „bierig“ – so könnte auch das Motto für ihre diesjährige Weihnachtsfeier lauten. Egal ob nur ein kleines Zusammentreffen unter Kolleginnen und Kollegen oder doch eine Feier im größeren Rahmen – hier im Schlossbrauhaus steht das Wohlfühlen im Vordergrund. Auch Brauerei- oder Brennereiführungen mit Verkostung oder Winter-Grillen auf unserer Terrasse sorgen immer für entspannte Atmosphäre. Ob ein gemeinsames Käspatzen-Essen oder ein ausgewähltes Bier-Menü den Abend kulinarisch umrahmen soll: Gerne beraten wir Sie bei der Umsetzung Ihrer ganz individuellen Weihnachtsfeier.

**i** Weitere Informationen unter [info@schlossbrauhaus.de](mailto:info@schlossbrauhaus.de)





# Tägliche Schmankerl

## Montag

**Pulled Pork** mit Ofenkartoffel und Kräuterfrischkäse 14,90

## Dienstag

Rosa gebratene **Kalbsleber** mit Stampfkartoffeln, Schmelzwiebeln und Biersoße 21,90

## Mittwoch

Ägyptisches **Tawook** von unseren ägyptischen Köchen: Gegrilltes Hähnchen, Paprika und Zwiebeln mit Joghurt-Knoblauchsoße und Reis 18,90

## Donnerstag

½ **bayerisches Hendl** mit Dunkelbierkruste, dazu Kartoffelsalat 15,20

## Freitag

**Geräuchertes bayerisches Forellenfilet** mit Kartoffelrösti 17,60

## Samstag

**Hirschrahmgulasch** mit hausgemachten Butterspätzle und Preiselbeeren 21,90

## Sonntag

**Rahm-Sauerbraten** vom Allgäuer Kalb mit Kartoffelknödel, Roséjus und Rosinen 20,90

## Tramontana-Eis

Auch alle unsere Eisspezialitäten werden hausgemacht. Sie finden unsere Eisdiele neben dem Brauhaus.



## Schlossbackstube

Alle Brot- und Kuchenspezialitäten kommen aus unserer hauseigenen Bäckerei direkt neben dem Brauhaus.



## Unsere Empfehlung

Täglich ab 10 Uhr ofenfrische Brezen aus der Schlossbackstube und frische Weißwurst von der Metzgerei Bauer.

Warme Küche täglich von 12 bis 20 Uhr.

Gerichte zum Mitnehmen auf Anfrage.

Gerne können Sie unsere Hauptgerichte auch als kleine Portion (– € 1,50) bekommen.

\* Leider ist von diesen Gerichten keine kleine Portion möglich.

Für Umbestellungen erlauben wir uns wegen des organisatorischen Mehraufwandes € 1,60 zu berechnen.

Sollten Sie Ihr Essen nicht geschafft haben, bieten wir Ihnen gerne eine nachhaltige Verpackungsbox zum Selbstkostenpreis von € 0,50.

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie über diesen QR-Code oder bei unserem Service-Personal.



## Suppen

<b>Flädlesuppe</b> (Rinderbrühe)	6,20
<b>Brezenknödelsuppe</b> (Rinderbrühe)	6,90
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Brot	7,90
<b>Allgäuer Bergkäs'-Rahmsuppe</b>	8,20



## Kleine Gerichte

1 Paar <b>Weißwürste</b> mit Breze	8,20
1 Paar <b>Wiener</b> mit Brot	7,10
3 <b>Brauerbratwürste</b> mit Gerste und Malz, dazu Sauerkraut und eine Scheibe Brot	13,20
<b>Currywurst „Brauhaus“</b> Rote Brauerbratwurst mit hausgemachter Curry-Barbecue-Soße und frischen Pommes frites	13,90
<b>Räucherlachs</b> mit 3 Stück Kartoffelrösti und Sahne-Meerrettich	16,90
3 Stück <b>Allgäuer Krautkrapfen</b> mit Speck-Zwiebelschmelze und Dunkelbiersoße	14,90
Ofenfrischer <b>Leberkäs</b> von der Metzgerei Bauer mit Kartoffelsalat und Spiegelei	11,90
Hausgemachte <b>Bratensülze</b> vom Schweinehals mit Kartoffelrösti	13,90
Portion <b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus	13,90



## Brotzeiten



<b>Frische Breze</b> aus unserer hauseigenen Bäckerei	1,60
... mit Butter	1,90
... mit einer Kugel Griebenschmalz oder Obazda oder Kräuterfrischkäse	5,20
1 Kugel <b>Rote-Beete-Hummus</b> mit Brot ( <i>vegan</i> )	4,10
<b>Treberstange</b> mit Speck und Zwiebeln	3,20
<b>Aufstrich-Trilogie</b> mit Treberstange	10,40
<b>Allgäuer Wurstsalat</b> vom Leberkäs mit 2 Scheiben Brot	10,90
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käse, 2 Scheiben Brot	11,90
<b>Serviettenknödel sauer angemacht</b> mit roter Beete und Ziegenkäse	13,90
<b>Brauer-Brotzeit*</b> : Bergkäse, Kümmelsalami, Leberkäse, zweierlei Schinken, Obazda, 3 Scheiben Brot	14,90
<i>Bei allen Brotzeiten: Breze statt Brot</i>	+ 0,70



## Salat

<b>Beilagensalat</b>	5,00
<b>Bunte Blattsalate</b> mit hausgemachtem Apfel-Senf-Dressing	10,90
... mit mariniertem Hähnchenbrustfilet*	16,50
.. mit Brezen-Käseknödel	15,50
... mit warmem Ziegenkäse und Honig	17,70
... mit paniertem Backhendl (ausgelöste Hähnchen-Oberkeule)	17,70



## Hauptspeisen

<b>Knusprige Haxe vom Allgäuer Schwein*</b> mit kräftiger Biersoße und Kartoffelknödel	18,90
<b>Brauhaus Braten</b> Saftiger Braten vom Schweinehals mit Kartoffelknödel, Sauerkraut und kräftiger Biersoße	17,90
<b>Schnitzel „Wiener Art“*</b> vom Strohschwein aus der Alpenregion in Butter gebraten, mit Kartoffelsalat	20,90
<b>Brauhaus-Hähnchen*</b> Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Putenschinken und Käse überbacken, dazu Butterreis und Rahmsauce	20,90
<b>Hirtenschnitzel*</b> Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken-Speck, Zwiebeln und Emmentaler überbacken, dazu hausgemachte Butterspätzle und Rahmsauce	20,90
<b>Hackbraten vom Allgäuer Rind</b> mit hausgemachten Butterspätzle und frischen Rahmschwammerl	18,90
<b>Deftiges Brauergulasch vom Allgäuer Rind</b> in Malzbier-Soße mit hausgemachten Serviettenknödeln	20,90
<b>Zwiebelrostbraten*</b> vom Deutschen Jungbullen (190 g Rohgewicht), aus dem Roastbeef geschnitten, mit hausgemachten Butterspätzle, <b>Schmelz</b> -Zwiebeln und Dunkelbiersoße	27,90
<b>Zanderknusperle im Bierteig*</b> mit Kartoffelsalat und Remoulade	18,90
Im ganzen gebratene <b>Bayerische Forelle*</b> „ <b>Brauhaus Art</b> “ in Treberbrotbrösel mit Kartoffelrösti	20,90
<b>Brauhaus Brezenknödel</b> mit Bergkäsesoße	15,90



## Vegetarisch

<b>Frische Rahmschwammerl</b> mit hausgemachten Brauhaus-Serviettenknödeln	13,90
<b>Allgäuer Kässpätzle</b> mit dreierlei Käs' von der Schöneegger Käse-Alm und <b>Schmelz</b> -Zwiebeln	16,90
„ <b>Knödel Tris</b> “ Spinatknödel, Rotebeetknödel und Brezenknödel mit brauner Butter und Parmesan	15,90
<b>Brauhausbowl (vegan)</b> Rote-Beete-Hummus, Reis, Linsen, marinierter Rucola, Sprossen und Kresse	14,90
<b>Treberbowl (vegan)</b> Bunte Blattsalate, Kartoffelsalat, Sprossen, Kresse, Aioli, marinierter Rucola, und frittierte Treberbällchen	15,90
<b>Winterbowl</b> Bunte Blattsalate, mariniertes Gemüse, Ziegenkäse, rote Beete, Kürbis, Walnüsse und Kresse	15,90
<b>Portion Buttergemüse (auf Wunsch auch vegan)</b> Blumenkohl, Brokkoli und Karotten	4,30



## Nachtisch

<b>Käsekuchen</b>	3,60
<b>Schoko-Kirschkuchen</b> mit Eierlikör und Sahne	5,80
<b>Warmer Apfelstrudel aus der Schlossbackstube</b> mit Sahne	5,50
mit Vanilleeis	6,30
mit Vanilleeis und Sahne	6,60
Hausgemachtes „ <b>B</b> “ieramisu	7,20
Hausgemachtes „ <b>B</b> “ieramisu	6,90
Hausgemachte <b>Karamell-Crème</b>	6,90
<b>Süße Knödel</b> mit roter Grütze und Vanillesoße	6,90





## Bier

<b>Schlossbrauhaus Hell</b>	0,5 l	4,90
Naturtrübes Kellerbier	0,3 l	3,90
<b>Schlossbrauhaus Weizen</b>	0,5 l	4,90
Bernsteinfarbenes Weizenbier	0,3 l	3,90
<b>Schlossbrauhaus Dunkel</b>	0,5 l	4,90
Dunkles Kellerbier	0,3 l	3,90
<b>Schlossbrauhaus „Spezial“</b>	0,5 l	4,90
Besondere Bierspezialität, je nach Jahreszeit	0,3 l	3,90
<b>Radler</b>	0,5 l	4,90
Naturtrübes Kellerbier mit Zitronenlimonade	0,3 l	3,90
<b>Russ</b>	0,5 l	4,90
Weizenbier mit Zitronenlimonade	0,3 l	3,90
<b>Saurer Russ – unser „leichtes Weizen“</b>	0,5 l	4,90
Weizenbier mit Tafelwasser	0,3 l	3,90
<b>Weizen alkoholfrei</b>	0,5 l	5,10
<b>Hacker-Pschorr alkoholfreies Bier</b>	0,5 l	5,00
In der Flasche:		
<b>Schwangauer Festbier</b>	0,5 l	5,10



## Allgäuer Limo

<b>Allgäuer Hidde Schbrudl</b>	0,5 l	4,70
Kräuterlimonade mit 4,5 % Zitronensaft		
<b>Allgäuer Schbord</b>	0,5 l	4,70
Blutorange-Orange, isotonisch und kalorienarm		
<b>Allgäuer Schbriz Apfel-Holunderblüte</b>	0,5 l	4,70



## Rotwein

<b>Cuvée Noir „Pöllatschluck“</b>			
Cuvée aus Merlot, Portugieser & Cabernet trocken / elegant / weiches Tannin im traditionellen 600 l Holzfass gereift			
Aromen: Brombeeren / Holunderbeeren / dezente Röstnoten ein Hauch Vanille			
0,1 l	3,80	0,2 l	6,90
		0,75 l	25,50
<b>Cabernet Sauvignon „Bier-Schnaps“</b>			
kräftig / vollmundig / intensiv / fruchtig im traditionellen 600 l Holzfass gereift			
Aromen: schwarze Johannisbeere / Kirsche / Paprika / weißer Pfeffer			
0,1 l	4,00	0,2 l	7,30
		0,75 l	27,00



## Rosé

<b>Rosé „Zeitlau“</b>				
Cuvée aus Schwarzriesling & Spätburgunder leicht / frisch / fruchtig / süffig / macht Lust auf Flasche Nr. 2				
Aromen: rote Johannisbeeren / Rhabarber Walderdbeeren / schwarze Johannisbeere				
0,1 l	3,50	0,2 l	6,30	
		0,75 l	23,20	
<b>Rosé-Schorle</b>	0,2 l	3,70	0,5 l	6,60

Unsere Weinserie kommt exklusiv fürs Schlossbrauhaus vom Weingut Emil Bauer & Söhne (Nußdorf an der Südlichen Weinstraße / Pfalz)



## Alkoholfrei

<b>Schwangauer Wasser</b>	0,4 l	2,80
energetisiert mit Alpha-WasserKat, mit/ohne Kohlensäure	0,2 l	1,90
<b>Natürliches Mineralwasser</b>	0,75 l	5,50
Allgäuer Alpenquelle, spritzig oder naturelle		
<b>Säfte</b> Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere, Orange, Maracuja	0,2 l	2,80
<b>Saftschorle</b>	0,4 l	3,90
	0,2 l	2,70
<b>Cola Mix/Zitronenlimo/Fanta</b>	0,2 l	2,60
	0,4 l	3,80
<b>Coca Cola/Cola light/Cola zero</b>	0,33 l	4,10
<b>Schwasser/Holunderblüten-Wasser</b>	0,2 l	2,20
	0,4 l	3,30
<b>Zenzi (kalt)</b>	0,2 l	2,80
Alpenzenzero, Limette-Minze Ingwer-Sirup	0,4 l	4,30
<b>FZ Orangenlimo</b>	0,33 l	4,10
<b>FZ Spezi</b>	0,33 l	4,10
<b>Burckhardt Eistee</b>	0,33 l	4,10



## Spritziges

<b>Prosecco piccolo</b>	0,2 l	6,10
<b>Ho-Li-Mi-Bier</b>	0,2 l	4,90
Helles Kellerbier mit Holunderblüte, Limette und Minze		
<b>Bier-Apero</b>	0,2 l	4,90
Helles Kellerbier mit einem Spritz Aperol		
<b>Bier Rosato</b>	0,2 l	4,90
Aperitif mit Ramazotti Rosato, Schlossbrauhaus Hell, Orange		
<b>Passion Wheat</b>	0,2 l	4,90
Passionsfruchtsaft, Weizen, Mineralwasser, Orange		



## Weißwein

<b>Weissburgunder „Pöllatschluck“</b>			
trocken / angenehme Frische / harmonisch schöner Schmelz / vielseitiger Speisbegleiter			
Aromen: grüner Apfel / Zitrusfrüchte / Ananas			
0,1 l	3,60	0,2 l	6,60
		0,75 l	24,00
<b>Sauvignon Blanc „SauGuat“</b>			
trocken / animierend / duftig / fruchtig / saftig			
Aromen: Stachelbeere / Limette / Grapefruit / schwarze Johannisbeere			
0,1 l	3,80	0,2 l	6,90
		0,75 l	25,50



## Kaffee / Tee

<b>Tasse Kaffee</b>	2,70
<b>Cappuccino</b>	3,40
<b>Latte Macchiato</b>	3,50
<b>Milchkaffee</b>	3,90
<b>Babycino</b>	1,10
Milchschaum heiß/kalt	
<b>Espresso</b>	2,30
<b>Espresso doppelt</b>	4,10
<b>Espresso Macchiato</b>	2,50
<b>Heiße Schoki</b>	3,50
mit Schuß	4,90
<b>Glas Tee Bio-Tee von der Chiemgauer Teemanufaktur</b>	2,40
Früchte, Kräuter, Earl Grey, English Breakfast, Grün-Ingwer-Limette, Rooibos-Erdbeer-Pfeffer mit Schuß	
	4,10

## Gipfelglück



<b>Schlossbrauhaus Hausschnaps</b>		
40 % vol	2 cl	2,70
<b>Aprikosenlikör 25 % vol</b>	2 cl	2,90
<b>Birnenlikör 25 % vol</b>	2 cl	2,90
<b>Vogelbeerlikör 25 % vol</b>	2 cl	2,90
<b>Halali 35 % vol</b>	2 cl	3,00
<b>Haselnuss 40 % vol</b>	2 cl	3,00
<b>„Nach Achte“ 56 % vol</b>	2 cl	3,00

## Edle Tropfen



<b>Haselnusslikör</b>		
<b>Zwetschgenlikör</b>		
<b>Kaffeelikör</b>		
20 % vol	1 cl	2,50
	2 cl	4,10
<b>Ingwer-Orangenlikör</b>		
30 % vol	1 cl	2,50
	2 cl	4,10
<b>Kräutergeist</b>		
<b>Himbeergeist</b>		
<b>Vogelbeergeist</b>		
<b>Zitronengrasgeist</b>		
40 % vol	1 cl	2,50
	2 cl	4,20
<b>Williamsbirnenbrand</b>		
<b>Weißbierbrand</b>		
40 % vol	1 cl	2,50
	2 cl	4,40

## Schwangau Dry Gin

44 % vol	2 cl	4,20
mit Thomas Henry oder Fever-Tree Mediterranean Tonic		7,40



Unsere edlen Tropfen destillieren wir für Sie mit viel Liebe und handwerklicher Brennkunst in unserer eigenen Brennerei im Schlossbrauhaus. Sie können sie hier probieren, an einer Brennereiführung teilnehmen oder eine Flasche mit nach Hause nehmen.



Aktuelle Termine für Führungen durch unsere Brennerei finden Sie unter: [brennerei-schroll.de](http://brennerei-schroll.de)

Kosten: 13,00  
Anmeldung in der Tourist-Info erforderlich.





# Menu



## Main dishes

<b>Bavarian knuckle of pork*</b> with beer sauce and potato dumplings	18,90
<b>Brewery roast pork</b> Juicy roast from the neck of pork with potato dumplings, sauerkraut and beer sauce	17,90
<b>Schnitzel "Viennese style"*</b> from straw pigs from the Alpine region, fried in butter, with potato salad	20,90
<b>Brewery Chicken*</b> Grilled chicken breast fillet with turkey ham and cheese gratinated, with butter rice and cream sauce	20,90
<b>Shepherd's Schnitzel*</b> Breaded pork Schnitzel gratinated with bacon, onions and Emmentaler cheese, homemade Bavarian spaetzle and creamy sauce	20,90
<b>Hunter's meatloaf from Allgäu beef</b> with homemade Bavarian spaetzle and fresh mushrooms in a creamy sauce	18,90
<b>Brewer's Allgäu beef goulash</b> in malt beer sauce with homemade bread dumpling slices	20,90
<b>Roast beef with onions*</b> (190g) with homemade Bavarian spaetzle, melted onions and dark beer sauce	27,90
<b>Crunchy zander*</b> in beer batter with potato salad and remoulade sauce	18,90
<b>Whole Bavarian trout*</b> breaded in spent grains, served with hash browns	20,90
<b>Brauhaus pretzel dumplings</b> with mountain cheese sauce	15,90

## Soups

<b>Pancake soup</b> (thinly sliced savory pancakes in beef broth)	6,20
<b>Pretzel-dumpling</b> in beef broth	6,90
Homemade <b>Goulash soup</b> with bread	7,90
Creamy <b>Bavarian Mountain-Cheese soup</b>	8,20

## Salads

<b>Side salad</b>	5,00
<b>Mixed leaf salads</b> with homemade apple-mustard-dressing	10,90
with marinated chicken breast fillet*	16,50
with pretzel-cheese-dumpling	15,50
with warm goat cheese and honey	17,70
with breaded chicken stripes	17,70

## Snacks

<b>White sausages</b> , pretzel, sweet mustard	8,20
<b>"Wiener" sausages</b> with bread	7,10
<b>3 Brewer-sausages</b> with barley and malt, sauerkraut and bread	13,20
<b>Curry sausage "Brewery-Style"*</b> Red Brewer sausage with homemade curry sauce and fresh French fries	13,90
<b>Smoked salmon</b> with 3 hash browns and a creamy horseradish dip	16,90
<b>3 Bavarian sauerkraut dumplings</b> (pasta dough) with melted onions, bacon and dark beer sauce	14,90
Oven-fresh <b>meat loaf</b> with potato salad and fried egg	11,90
Homemade <b>brawn from pork neck</b> with potato rosti	13,90
<b>„Kaiserschmarrn“</b> – Sweet sliced Bavarian pancake with apple sauce	13,90

## Daily Specials

<b>Monday</b>	Pulled pork with baked jacket potato and homemade herb cream cheese	14,90
<b>Tuesday</b>	Fried veal liver, mashed potatoes, melted onions and beer gravy	21,90
<b>Wednesday</b>	Egyptian grilled chicken with yogurt garlic sauce and rice	18,90
<b>Thursday</b>	½ Bavarian roast chicken with a dark beer crust, potato salad	15,20
<b>Friday</b>	Smoked Bavarian trout fillet with potato rösti	17,60
<b>Saturday</b>	Creamy venison goulash with homemade Bavarian spaetzle and cranberry jam	21,90
<b>Sunday</b>	Creamy marinated veal roast from Bavarian calves with Rosé-gravy, raisins and potato-dumplings	20,90

## Cold dishes

<b>1 pretzel homemade in our bakery</b> with butter	1,60
with one scoop of crackling lard or herb cream cheese or Bavarian cheese	1,90
Scoop of <b>beetroot hummus</b> , bread ( <i>vegan</i> )	4,10
<b>Spent-grains-bread</b> with bacon and onions	3,20
<b>Triology of spreads</b> with spent-grains-bread	10,40
<b>Bavarian cold-cuts-salad</b> with 2 slices of bread	10,90
<b>Swiss cold-cuts-salad</b> with cheese and 2 slices of bread	11,90
<b>Napkin dumplings soured</b> with beetroot and goat cheese	13,90
<b>Mixed brewery platter*:</b> cold Bavarian specialties: mountain cheese, mixed cold cuts, cheese spreads and 3 slices of bread	14,90

For all dishes: Pretzel instead of bread +0,70  
\*No small portion possible.

## Vegetarian dishes

<b>Creamy mushrooms</b> with homemade bread dumpling slices	13,90
<b>Bavarian spaetzle</b> with 3 different types of cheese, melted onions	16,90
<b>Bavarian dumpling trilogy</b> Spinach-, beetroot and pretzel dumplings with brown butter and cheese	15,90
<b>Brauhaus Bowl (vegan)</b> Beetroot hummus, rice, lentils, rocket, sprouts and cress	14,90
<b>Treber Bowl (vegan)</b> Colorful leaf salads, potato salad, rocket, cress, sprouts, aioli and fried spent grain balls	15,90
<b>Serving of vegetable sides</b> (cauliflower, broccoli and carrots)	4,30

## Cakes/Desserts

<b>Cheesecake</b>	3,60
<b>Chocolate-Cherry-Cake</b> with eggnog and whipped cream	5,80
<b>Warm Apple Strudel</b> with whipped cream	6,30
with vanilla ice cream	6,60
with whipped cream + vanilla ice cream	7,20
<b>Homemade „Beer“amisu</b>	6,90
Homemade <b>Caramel Cream</b>	6,90
<b>Sweet dumplings</b> with red fruit jelly and custard	6,90

# Beverages



## Beer

<b>Lager Hell</b> Natural gloom	0,5 l 4,90 0,3 l 3,90
<b>Weizen</b> Wheat beer „amber“	0,5 l 4,90 0,3 l 3,90
<b>Dunkel</b> Dark beer	0,5 l 4,90 0,3 l 3,90
<b>Spezial</b> Special seasonal beer	0,5 l 4,90 0,3 l 3,90
<b>Schwangau festival beer</b> (bottle)	0,5 l 5,10
<b>„Radler“</b> Beer mixed with lemonade	0,5 l 4,90 0,3 l 3,90
<b>„Russ“</b> Wheat beer mixed with lemonade	0,5 l 4,90 0,3 l 3,90
<b>Sour „Russ“</b> Wheat beer mixed with mineral water	0,5 l 4,90 0,3 l 3,90
<b>Wheat beer non-alcoholic</b>	0,5 l 5,10
<b>Non-alcoholic beer</b>	0,5 l 5,00
<i>In the bottle:</i> <b>Schwangauer Festbier</b>	0,5 l 5,10

## Sparklings

<b>Prosecco piccolo</b>	0,2 l 6,10
<b>Ho-Li-Mi-Bier</b> Beer with elderflower, lime and mint	0,2 l 4,90
<b>Bier-Apero</b> Beer with a spritz of Aperol	0,2 l 4,90
<b>Bier Rosato</b> Aperitif with Ramazotti Rosato, beer, orange	0,2 l 4,90
<b>Passion Wheat</b> Passion fruit juice, wheat beer, soda, orange	0,2 l 4,90

## Red wine

<b>Cuvée Noir „Pöllatschluck“</b> Cuvée of Merlot, Portugieser & Cabernet dry / elegant / soft tannin ripened in the traditional 600 l wooden barrel flavors: blackberry / elderberries / subtle roast notes / a hint of vanilla	0,1 l 3,80	0,2 l 6,90	0,75 l 25,50
<b>Cabernet Sauvignon "Bier Schnaps"</b> strong / full-bodied / intense / fruity ripened in the traditional 600 l wooden barrel flavors: black currant / cherry / bell pepper / white pepper	0,1 l 4,00	0,2 l 7,30	0,75 l 27,00

## White wine

<b>Pinot Blanc „Pöllatschluck“</b> dry / nice freshness / harmonious suitable for a variety of dishes flavors: green apple / citrus fruits / pineapple	0,1 l 3,60	0,2 l 6,60	0,75 l 24,00
<b>Sauvignon Blanc „SauGuat“</b> dry / animating / fragrant / fruity / juicy flavors: gooseberry / lime / grapefruit / black currant	0,1 l 3,80	0,2 l 6,90	0,75 l 25,50

## Rosé

<b>Rosé „Zeitlau“</b> Cuvée of Pino Meunier & Pinot Noir light / fresh / fruity / drinkable / makes you long for bottle # 2 flavors: red currant / rhubarb / forest strawberries / black currant	0,1 l 3,50	0,2 l 6,30	0,75 l 23,20
<b>Rosé Spritzer</b>	0,2 l 3,70	0,5 l 6,60	

## Non-alcoholic

<b>Water from Schwangau</b> Table water sparkling or still	0,4 l 2,80 0,2 l 1,90
<b>Natural mineral water</b> Allgäuer Alpenquelle, with gas or naturelle	0,75 l 5,50
<b>Juices</b> 0,2 l	2,80
apple naturally cloudy, black currant, orange, passion fruit	
<b>Juices mixed with water</b> 0,2 l	3,90 2,70
<b>Cola Mix/Lemonade/Fanta</b> 0,2 l	3,80 2,60
<b>Coke/Coke light/Coke zero</b>	0,33 l 4,10
<b>Raspberry-/Elderflower-water</b> 0,2 l	3,30 2,20
<b>Zenzi (cold)</b> 0,2 l	2,80
Alpenzenzero, lime-mint-ginger-syrup	0,4 l 4,30
<b>Iced Tea</b>	0,33 l 4,10

## Allgäu Lemonade

<b>Allgäuer Hidde Schbrudl</b> Herb lemonade with 4,5% lemon juice	0,5 l 4,70
<b>Allgäuer Schbord</b> Orange-blood orange, isotonic and low-calorie	0,5 l 4,70
<b>Allgäuer Schbriz</b> Apple-elderflower	0,5 l 4,70

Check out our wide selection of home-made beers and spirits to take-away.



## Home-made Spirits

<b>Hauschnapps</b> wild berry, 40 % vol	2 cl 2,70
<b>Apricot Liqueur</b> 25 % vol	2 cl 2,90
<b>Pear Liqueur</b> 25 % vol	2 cl 2,90
<b>Rowan berry Liqueur</b> 25 % vol	2 cl 2,90
<b>Hunting Bitter</b> 35 % vol	2 cl 3,00
<b>Hazelnut</b> 40 % vol	2 cl 3,00
<b>„After Eight“</b> 56 % vol	2 cl 3,00
<b>Hazelnut Liqueur, Plum Liqueur</b> 20 % vol	1 cl 2,50 2 cl 4,10
<b>Schnapps of herbs, raspberries, rowan berries, lemon gras</b> 40 % vol	1 cl 2,50 2 cl 4,20
<b>Sour cherry brandy, Williams pear brandy, wheat beer brandy</b> 40 % vol	1 cl 2,50 2 cl 4,40
<b>Schwangau Dry Gin</b> 44 % vol with Thomas Henry or Fever-Tree Mediterranean Tonic	2 cl 4,20 7,40

## Coffee / tea

<b>Cup of coffee</b>	2,70
<b>Cappuccino</b>	3,40
<b>Latte Macchiato</b>	3,50
<b>Milk coffee</b>	3,90
<b>Babycino</b> milk foam hot/cold	1,10
<b>Espresso</b>	2,30
<b>Double Espresso</b>	4,10
<b>Espresso Macchiato</b>	2,50
<b>Hot chocolate</b>	3,50
<b>Cup of tea</b> Fruits, herbs, Earl Grey, English Breakfast, Green-ginger-lime, rooibos-strawberry-pepper	2,40