

Willkommen im Schlossbrauhaus

SPEISEN | GETRÄNKE | INFORMATIONEN

SCHIA,
DASS DR DO
SEND!



Unsere Frühlings-Biere



WEIZENBOCK

Obergäriges Bier
Stammwürze: 16 %, Alkohol: 6,3 % vol.

Helle Bernstein-Farbe, leichter Hefeschleier. Feiner, cremiger Schaum. Feine Kohlensäurestruktur, angenehmes Prickeln. Im Antrunk malzig süß, aber nicht zu dominant, entwickelt eine angenehme Fruchtigkeit. Eine dezente Hopfennote begleitet den sanften, raschen Abgang.

MAIBOCK

Untergäriges Bier
Stammwürze: 16 %, Alkohol: 6,5 % vol.

Goldgelbe Farbe, leicht trüb und unfiltriert. Feinstrukturierter, heller Schaum. Schöne Zitrusaromen, leichte Heu- und Holundernoten. Angenehmes Mundgefühl, vollmundig. Ausgewogen, angenehme Hopfennote im Abtrunk.



i Jetzt im Ausschank – solange der Vorrat reicht



Brauhaus
für daheim

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

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

Schauen Sie vorbei!



Veranstaltungen im Frühjahr

Samstag, 12. April, 19.30 Uhr
Stammtischmusik Rieggsee

Donnerstag, 17. April, 19.30 Uhr
Musikkapelle Sulzschneid

Donnerstag, 24. April, 19.30 Uhr
Musikkapelle Leuterschach

Donnerstag, 8. Mai, 20.00 Uhr
Uli Pickls Wirtshausbühne
auch am 22. Mai und 5. Juni

Samstag, 17. Mai, 19.30 Uhr
Frühjahrskonzert
Musikkapelle Schwangau

Samstag, 31. Mai, 19.00 Uhr
Blech & Schwefel

Freitag, 6. Juni, 19.00 Uhr
Heimatabend

ab Mittwoch, 7. Mai
immer mittwochs
Brotzeitmusi



Unser Team im Portrait: Küchenchefin Anna-Sophia Müller

Unsere waschechte Schwangauerin Sophie, aufgewachsen auf der Drehhütte, leitet seit 2018 mit viel Herzblut und Engagement das bis zu 20-köpfige Küchenteam aus aller Welt. Egal ob Hochzeiten, Taufen, Starkbierabende und sonstige kleinere oder größere Events, Sophie behält den Überblick und managed „nebenbei“ noch das tägliche à-la-carte-Geschäft und im Sommer den Biergartenbetrieb. Seit Ende letzten Jahres dürfen sie und ihr Team auch für unsere Schwangauer Kindergärten- und Schulkinder kochen.

Sophie, was ist für dich der schönste Aufgabenbereich in deinem Job?
Ganz einfach: Kochen. :-)

Gibt es eine Tätigkeit, die du so gar nicht magst?

Oh ja! Dienstplan schreiben und „Bazeln“, also Teige mit den Händen verarbeiten. Noch schlimmer ist es, wenn er süß ist! Das überlasse ich lieber unseren Bäckern...

Welche Vorteile siehst du in der Internationalität deines Teams, wo liegen die Herausforderungen?

Erst mal bin ich sehr froh, dass ich Menschen aus den unterschiedlichsten Ländern der Erde in meinem Team haben darf. Denn ohne Internationalität sähe nicht nur unsere Branche im wahrsten Sinne „ganz schön alt“ aus. Ganz persönlich sehe den kulturellen und kulinarischen



Anna-Sophia Müller
KÜCHENCHEFIN

Austausch mit ihnen als absolute Bereicherung und es erweitert den eigenen Horizont enorm. Dafür bin ich äußerst dankbar. Die größte Herausforderung hierbei ist ganz klar die Sprachbarriere, wenn's pressiert und sie verste-

hen mich nicht, da werde ich schon manchmal laut. Auch sind, gerade für mich als Frau, die unterschiedlichen Mentalitäten nicht immer einfach zu handeln, aber toitoitoi, im Großen und Ganzen läuft das wirklich gut bei uns.

Dein Lieblingsausgleich zum stressigen Alltag?

Die Berge, Posaune spielen in der „Fiassar Musik“, der Seppi, meine Freunde und tatsächlich auch: Kochen!

Dein Favorit unter allen Brauhaus-Gerichten?

Eindeutig Kässpätzten, der Klassiker meiner Heimat, mit richtig tollem Käse aus der Region!

Was wünschst du dir von unseren Gästen?

Auch wieder ganz einfach zu beantworten: Ein bisschen mehr Wohlwollen und vielleicht auch Dankbarkeit. Wir tun täglich unser Bestes, um sie glücklich zu machen. Das ist doch toll, oder?

Tägliche Schmankerl

Montag

Pulled Pork mit Ofenkartoffel und Kräuterfrischkäse 14,90

Dienstag

Rosa gebratene **Kalbsleber** mit Stampfkartoffeln, Schmelzzwiebeln 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

Spinat-Ricottamaultaschen mit Bergkäsesoße und Bärlauch-Öl 14,90

Samstag

Hirschrahmgulasch mit hausgemachten Butterspätzle aus WiesenEiern und Preiselbeeren 21,90

Sonntag

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

WiesenEier



Unsere hausgemachten Butterspätzle werden täglich frisch mit WiesenEiern aus Schwangau zubereitet.

Tramontana-Eis

Auch alle unsere Eisspezialitäten werden hausgemacht. Sie finden unsere Eisdiele 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 Verpackungsbbox zum Selbstkostenpreis von € 0,50.

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



Suppen

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



Kleine Gerichte

1 Paar Weißwürste mit Breze Vor dem 12-Uhr-Läuten	8,20
Nach dem 12-Uhr-Läuten	8,80
1 Paar Wiener mit Brot	7,50
3 Brauerbratwürste mit Gerste und Malz, dazu Sauerkraut und eine Scheibe Brot	13,20
Currywurst „Brauhaus“ Rote Brauerbratwurst mit hausgemachter Curry- Barbecue-Soße und frischen Pommes frites	13,90
Räucherlachs mit 3 Stück Kartoffelrösti und Sahne-Meerrettich	16,90
3 Stück Allgäuer Krautkrapfen mit Speck- Zwiebelschmelze und Dunkelbiersoße	14,90
Ofenfrischer Leberkäs von der Metzgerei Bauer mit Kartoffelsalat und Spiegelei	11,90
Portion Kaiserschmarrn mit Apfelmus	13,90
Vitello tonnato „Brauhaus-Style“ Würfel von der Kalbssemerolle, Thunfisch-Kapernsoße und Malz-Hafercrunch	13,90
Hausgemachte Bratensülze mit Kartoffelrösti	14,90



Vegetarisch

Frische Rahmschwammerl mit hausgemachten Brauhaus-Serviettenknödeln	13,90
Allgäuer Kässpätzle mit dreierlei Käs' von der Schöneegger Käse-Alm und Schmelz -Zwiebeln	16,90
Knödel Tris: Spinatknödel, Rotebeetknödel und Brezenknödel mit brauner Butter und Parmesan	15,90
Schwaben-Bowl (vegetarisch) Kartoffelsalat, mariniertes Spitzkohl, Portulak, Rauke, mariniertes Rettich, weiße Bohnen und knusprige Maultaschen	16,90
Frühjahrs-Bowl (vegan) Bunte Blattsalate, Portulak, Rauke, Bärlauchcrème, Hummus, weiße Bohnen und mariniertes Spargel	16,90
Brauhaus-Bowl (vegan) Mariniertes Spitzkohl, Rauke, Portulak, Kartoffelsalat, Bärlauchcrème, Malz-Hafercrunch und frittierte Treberbällchen	17,90
Portion Buttergemüse (auf Wunsch auch vegan) Blumenkohl, Brokkoli und Karotten	4,30



Salat

Beilagensalat	5,00
Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Apfel-Senf-Dressing	10,90
... mit mariniertem Hähnchenbrustfilet*	16,50
... mit Brezen-Käseknödel	15,50
... mit gebackenem Emmentaler und Preiselbeeren	16,90
... mit paniertem Backhendl (ausgelöste Hähnchen-Oberkeule)	17,70



Hauptspeisen

Knusprige Haxe vom Allgäuer Schwein* mit kräftiger Biersoße und Kartoffelknödel	18,90
Brauhaus Braten Saftiger Braten vom Schweinehals mit Kartoffelknödel, Sauerkraut und kräftiger Biersoße	17,90
Schnitzel „Wiener Art“* vom Strohschwein aus der Alpenregion in Butter gebraten, mit Kartoffelsalat	21,90
Brauhaus-Hähnchen* Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Putenschinken und Käse überbacken, dazu Butterreis und Rahmsoße	20,90
Hirtenschnitzel* Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken-Speck, Zwiebeln und Emmentaler überbacken, dazu hausgemachte Butterspätzle aus WiesenEiern und Rahmsoße	20,90
Hackbraten vom Allgäuer Rind mit hausgemachten Butterspätzle aus WiesenEiern und frischen Rahmschwammerl	18,90
Deftiges Brauergulasch vom Allgäuer Rind in Malzbier-Soße mit hausgemachten Serviettenknödeln	20,90
Zwiebelrostbraten* vom Deutschen Jungbullen (190 g Rohgewicht), aus dem Roastbeef geschnitten, mit hausgemachten Butterspätzle aus WiesenEiern, Schmelz -Zwiebeln und Dunkelbiersoße	27,90
Zanderknusperle im Bierteig* mit Kartoffelsalat und Remoulade	18,90
Im ganzen gebratene Bayerische Forelle* „Brauhaus Art“ in Treberbrotbrösel mit Kartoffelrösti	20,90



Brotzeiten

Täglich
bis
20.30 Uhr

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



Nachtisch

Käsekuchen	3,60
Schoko-Kirschkuchen mit Eierlikör und Sahne	3,60 5,80
Warmer Apfelstrudel mit Sahne	5,50 6,30
mit Vanilleeis oder Vanillesoße	6,60
mit Vanilleeis und Sahne	7,20
Hausgemachtes „ B “ieramis	6,90
Hausgemachte Karamell-Crème	6,90
Süße Knödel mit roter Grütze und Vanillesoße	6,90
Schoko-Salzkaramell-Heidelbeer-Trifle mit Keksbröseln	5,90



Bier

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



Allgäuer Limo

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



Rotwein

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



Rosé

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

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



Spritziges

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



Weißwein

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



Kaffee / Tee

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

Gipfelglück



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

Edle Tropfen



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

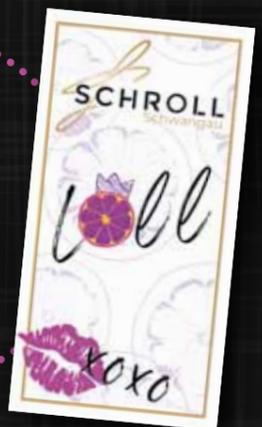
Schwangau Dry Gin

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



Jetzt neu

Loll
Aperitif-Likör aus Kräutern mit einer Zitruskomponente von der Blutorange



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

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



Menu



Main dishes

Bavarian knuckle of pork* with beer sauce and potato dumplings	18,90
Brewery roast pork Juicy roast from the neck of pork with potato dumplings, sauerkraut and beer sauce	17,90
Schnitzel "Viennese style"* from straw pigs from the Alpine region, fried in butter, with potato salad	21,90
Brewery Chicken* Grilled chicken breast fillet with turkey ham and cheese gratinated, with butter rice and cream sauce	20,90
Shepherd's Schnitzel* Breaded pork Schnitzel gratinated with bacon, onions and Emmentaler cheese, homemade Bavarian spaetzle and creamy sauce	20,90
Hunter's meatloaf from Allgäu beef with homemade Bavarian spaetzle and fresh mushrooms in a creamy sauce	18,90
Brewer's Allgäu beef goulash in malt beer sauce with homemade bread dumpling slices	20,90
Roast beef with onions* (190g) with homemade Bavarian spaetzle, melted onions and dark beer sauce	27,90
Crunchy zander* in beer batter with potato salad and remoulade sauce	18,90
Whole Bavarian trout* breaded in spent grains, served with hash browns	20,90
Vitello tonnato "Brewery Style" Cubes of veal semolina, tuna and caper sauce and malted oat crunch	13,90
Homemade brawn with potato rösti	14,90

Soups

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

Salads

Side salad	5,00
Mixed leaf salads with homemade apple-mustard-dressing	10,90
with marinated chicken breast fillet*	16,50
with pretzel-cheese-dumpling with baked Emmentaler cheese and cranberries	16,90
with breaded chicken stripes	17,70

Snacks

White sausages , pretzel, sweet mustard before the 12 o'clock chime	8,20
after the 12 o'clock chime	8,80
"Wiener" sausages with bread	7,50
3 Brewer-sausages with barley and malt, sauerkraut and bread	13,20
Curry sausage "Brewery-Style"* Red Brewer sausage with homemade curry sauce and fresh French fries	13,90
Smoked salmon with 3 hash browns and a creamy horseradish dip	16,90
3 Bavarian sauerkraut dumplings (pasta dough) with melted onions, bacon and dark beer sauce	14,90
Oven-fresh meat loaf with potato salad and fried egg	11,90
„Kaiserschmarrn“ – Sweet sliced Bavarian pancake with apple sauce	13,90

Daily Specials

Monday	Pulled pork with baked jacket potato and homemade herb cream cheese	14,90
Tuesday	Fried veal liver, mashed potatoes, melted onions and beer gravy	21,90
Wednesday	Egyptian grilled chicken with yogurt garlic sauce and rice	18,90
Thursday	½ Bavarian roast chicken with a dark beer crust, potato salad	15,20
Friday	Spinach and ricotta ravioli, mountain cheese sauce and wild garlic oil	14,90
Saturday	Creamy venison goulash with homemade Bavarian spaetzle and cranberry jam	21,90
Sunday	Creamy marinated veal roast from Bavarian calves with Rosé-gravy, raisins and potato-dumplings	20,90

Cold dishes

1 pretzel homemade in our bakery with butter	1,60
with one scoop of crackling lard or herb cream cheese or Bavarian cheese	1,90
Spent-grains-bread with bacon and onions	3,20
Trilogy of spreads with spent-grains-bread	10,40
Bavarian cold-cuts-salad with 2 slices of bread	10,90
Swiss cold-cuts-salad with cheese and 2 slices of bread	11,90
Mixed brewery platter* : 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

daily until 8.30 pm

Creamy mushrooms with homemade bread dumpling slices	13,90
Bavarian spaetzle with 3 different types of cheese, melted onions	16,90
Bavarian dumpling trilogy Spinach-, beetroot and pretzel dumplings with brown butter and cheese	15,90
Swabian Bowl (vegetarian) Potato salad, marinated pointed cabbage, purslane, rocket, marinated radish, white beans and crispy Maultaschen (ravioli)	16,90
Spring Bowl (vegan) Colorful leaf salads, purslane, arugula, wild garlic cream, hummus, white beans and marinated asparagus	16,90
Brauhaus Bowl (vegan) Marinated pointed cabbage, rocket, purslane, potato salad, wild garlic cream, malted oat crunch and fried spent grain balls	17,90
Serving of vegetable sides (cauliflower, broccoli and carrots)	4,30

Cakes/Desserts

Cheesecake	3,60
Chocolate-Cherry-Cake with eggnog and whipped cream	3,60
Warm Apple Strudel with whipped cream	5,50
with vanilla ice cream or vanilla sauce	6,30
with whipped cream + vanilla ice cream	6,60
Homemade „Beer“amisu	6,90
Homemade Caramel Cream	6,90
Sweet dumplings with red fruit jelly and custard	6,90
Chocolate-salted caramel-blueberry-trifle with biscuit crumbs	5,90

Beverages



Beer

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

Sparklings

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

Red wine

Cuvée Noir „Pöllatschluck“ 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
Cabernet Sauvignon "Bier Schnaps" 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

Pinot Blanc „Pöllatschluck“ 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
Sauvignon Blanc „SauGuat“ 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

Rosé „Zeitlau“ 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
Rosé Spritzer	0,2 l 3,70	0,5 l 6,60	

Non-alcoholic

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

Allgäu Lemonade

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

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



Home-made Spirits

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

Coffee / tea

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