

**Karl - Valentin - Menü - 28 €**

Kartoffelschaumsuppe  
mit Rauchlachsstreifen

Karl-Valentin-Ententeller

Lugender Hofente vom Grill auf  
Zwetschgenblaukraut mit glasierten  
Apfelspalten und Kartoffelknödel

Schokoladen-Tonkabohnen-Mousse  
mit saisonalen Früchten



**089-39 00 92**

**info@zurBrezn.de**

**König - Ludwig Menü - 32 €**

Amuse Geule

Feine Kräutersuppe  
mit bayerischen Flusskrebsen

König-Ludwig

Zarte Rinderlende vom Grill, mit Pfeffersoß'  
Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

Bayerisch Creme  
mit Früchten der Saison

**Eisbach - Menü - 34 €**

Eisbachsalat  
mit geräuchertem Lachs, Reiberdatschi  
und Wasabi-Mascarpone

Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
mit Marktgemüse und Kartoffelnockerln  
Vanilleeis mit gerösteten Kürbiskernen  
und steirischem Kürbiskernöl

**Die große Sauerrei - 39,00 €**



Schlierseer Sprizz

Wirtshausbrettl

Hausgemachter Obatzda,  
Schmalzfleisch, Wammerlbraten,  
Südtiroler Speck, geräucherte  
Debreziner, Wurstsalat,  
Emmentaler, ein Stück Picandou,  
frischer Kren und Fassbutter



Viecherrei

Resche Entenviertel, knusprige  
Schweinschaxn, Rostbratwürstl  
und Schweinelendchen vom Grill,  
mit Zwetschgenblaukraut,  
Sauerkraut, Kartoffelknödeln,  
Rosmarinkartoffeln und Bratensaft

Kaiserschmarrn  
mit Zwetschgenröster

**Der Brez'n-Klassiker - 26 €**

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Brez'n-Pfandl

Knusprige Schweinschaxe mit  
Dunkelbiersoß', Fleischpflanzerl und  
Rostbratwürstl, dazu Apfelblaukraut,  
Sauerkraut und Röstkartoffeln

Knuspriger Apfelstrudel  
auf Vanillesoß'

**Vegetarische Alternativen:**

*Aloisius Fischteller*

*Seesaibling, Kabeljau  
und Garnele vom Grill  
mit feinem Blattspinat, Safransoß'  
und kleinen Kartoffeln*

*Artischockenrisotto*

*mit geräuchertem Büffelkäs' überbacken und  
Tomatensalat*

**Das Brez'n 3-2-1 Menü - 36,50 €**

Amuse Geule

Dreierlei von der Forelle  
Räucherfilet, Räuchermousse, Kaviar  
an Salatbouquet

Zweierlei vom Spanferkel mit Dunkelbiersoß',  
Kartoffelknödel und Krautsalat

Einerlei von der Zwetschge  
Vanilleeis mit Zwetschgen, Krokant  
und frischer Sahne