

Denn Spargel, Schinken, Koteletts Sind doch mitunter auch was Netts...

Frühlingserwachen

„Sepp“

Prosecco mit frischer Minze, Limetten, Holunderblüten- und Minzsirup, 6,5

Rhabarberol

Prosecco mit Aperol und Rhabarbersaft 6,5

Vorspeise und Suppe

Sämige Spargelcrèmesuppe

mit Parmaschinkenchip 5

Frischer Seesaibling

mit „Baby Leaf“ - Salat und grünem Spargel in Butter geschwenkt 8

Spargelspezialität

Frischer weißer Stangenspargel

an Neuen Kartoffeln 15
wahlweise mit zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise

Dazu empfehlen wir

(nur in Verbindung mit der Spargelspezialität)

Portion roher oder gekochter Wacholder Schinken 3,5

Kleines Wiener Schnitzel 6,5

Kleines Rinderlendensteak 8

Kalbskotelette 10

Filet vom Seesaibling 7

Wunderbar zum Spargel

Weißer Burgunder ★★★

trocken, feinste Reife, mit samtig cremigen Aromen 0,1 l 0,2l 0,75l

von Birne und Melone, endloses Finale 5 9 33

Spätlese, Weingut Graf von Schönborn, Franken

Zuckerl'

Schwarzwaldklinik


Schwarzwälder Parfait 5

Espresso Pronto

Espresso mit einer Kugel Mövenpick Crème Vanilla 3,5

Eine Ziege und ein Madl kosten mehr als eine Kuh im Stadl


Vorspeisen

Rinderbrühe mit Leberknödel und viel frischem Schnittlauch	4
 Steckrübensuppe mit Gemüsechips	5
Monaco Franze frische Blattsalate mit Balsamicodressing, gerösteten Kernen, Brotkrusterln und Sprossen	5
Wirtshaus Zur Brez'n - Brezn original ofenfrische Bäckerbrezn	1

Vitamine & Co

Prinzregentenschmaus rosa gebratenes Roastbeef mit Arganöl, dazu Salat, knusprige Kartoffelecken und Kräuterdip	14
Brez'n Salat knackige Blattsalate in Balsamicodressing, reschen Breznchips dazu Entenviertel und gebratene Apfelspalten	12
„Gerten-Schlankerl“ bunte Blattsalate mit gerösteten Austernpilzen und gebratenen Rinderlendenstreifen	18

Für Kerndlbeißer

 La Primavera Bandnudeln in Bärlauch und Butter geschwenkt mit Anti-Pasti und frischen Parmesanspänen	13
Allgäuer Kasspatzn mit krossen Zwiebelringen und kleinem Salat	9

Des gibt's bei uns bis 16.00 Uhr

Wirtshaus Brotzeit-Pfandl Rostbratwürstl ⁸ vom Grill, Weißwurst, Leberkäs, Kräuterrührei Röstkartoffeln und einer frischen Bäckerbrezn	10
Herr Hirnbeiß 2 kesselfrische Weißwürst	5

⁸ Phosphat

Des Schweins Ende ist der Wurst Anfang

Bayerische Brotzeitschmankerl

Fleischpflanzerl

mit würzigem Bergkäse überbacken,
dazu Rahmschwammerl und Rosmarinkartoffeln 11

Wirtshaus-Brettl

hausgemachter Obatzda, Schmalzfleisch, würziger Wammerlbraten^{2, 4, 8}
feine Scheiben vom Südtiroler Speck, geräucherte Debreziner^{2, 8}
Wurstsalat, Emmentaler, ein Stück Picandou, frischer Kren und Fassbutter 10

Knödelgröstl

von Brezn- und Kartoffelknödeln mit Speck, Zwiebeln und Rührei
im Pfandl serviert, dazu bunte Blattsalate 9

Loddar

6 würzige Rostbratwürstl⁸ auf Fasskraut mit gegrilltem
Meerrettich-Bauernbrot und Senf, im Pfandl serviert 8

Aloisius

frisch gebackener Leberkäse (200 g) im Pfandl,
mit Kartoffel-Gurkensalat, Spiegelei und süßem oder mittelscharfem Senf 8

Goaßpeter

cremiger Obatzda mit roten Zwiebelringerln,
Radieserlsprossen und Bäckerbrezn 7

Zungenschmalzer

Münchner Wurstsalat, sauer angemacht mit roten Zwiebelringen
und Fassgurken 7,5
mit Käsestreifen 8,5

Grill-Schmankerl

„Weiden-Schlankerl“

Rosa gebratene Lammkotelettes in Rosmarinjus
mit „Baby Leaf“ - Salat und Karottenpüree 20

Zwiebelrostbraten aus der Lende

vom Bayerischen Jungbullen
in kräftiger Schalottensoße mit Marktgemüse und Röstkartoffeln 19

Fischers Fritz

gegrilltes Filet vom Seesaibling in Zitronenbuttersoße
auf grünem Spargel mit kleinen Kartoffeln 18

Schwabenteller


Steaks vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit knusprigem Speck, Rahmschwammerl und Käse Spätzle 16

2 Konservierungsstoff - 4 Geschmacksverstärker - 8 Phosphat


Alle angegebenen Preise verstehen sich als Endpreise in Euro incl. gesetzlicher USt und Bedienungsgeld.

Ob Ochs, ob Schwein: ins Mei muaß rein

Unsere Brez'nklassiker

Viecherei ab zwoa Leit oder fürn großn Hunger resche Entenviertel, knusprige Schweinshaxn, Rostbratwürstl und Schweinelendchen vom Grill, mit Zwetschgenblaukraut, Sauerkraut, Kartoffelknödeln, Rosmarinkartoffeln und Bratensaft	pro Person 19
Wiener Schnitzel aus zartem Kalbfleisch mit knusprigen Rosmarinkartoffeln, Zitronenschnitz' und handgerührten Preiselbeeren	18
Lugeder Gutshof Ente vom Grill mit Natursoß' und großem Kartoffelknödel halbe Hofente viertel Hofente	18 11
 Sonntagsklassiker Kalbsrahmbraten mit Tagliatelle und Kohlrabigemüse	15
Spare Ribs Für mehra Leit wird des aufm großen Holzbrettl serviert. von der Sau, mit einer würzigen roten Soß' mariniert, dazu geröstetes Ciabatta und gemischter Salathaufen	13
Halbe knusprige Schweinshaxn vom Grill mit dunklem Bratensaft, rescher Kruste und großem Kartoffelknödel	13
Ofenfrischer Krustenschweinsbraten in Dunkelbiersoß' mit großem Kartoffelknödel	11
dazu diverse Beilagen: hausgemachtes Apfelblaukraut • deftiges Fasssauerkraut • Marktgemüse • würziger Speckkrautsalat • Kartoffelgurkensalat • kleiner Vitaminsalat	je 2,5

Für alle G'schleckerten

Wirtshaus Zur Brez'n Dessertpfandl ab 2 Personen mit allem, was unsere süße Küche hergibt	pro Person 9
Kaiserschmarrn Der dauert a bisserl, ca. 19 Min. 54 Sek. mit gerösteten Mandeln und Apfelmus	9
 Omas Beste Ofenfrische Buchteln mit Crème Fraîche und Aprikosenmarmelade gefüllt an Vanille-Tonkabohnensoß'	6
Apfelstrudel mit rahmiger Vanillesoß'	6
Valentinbecher Mövenpick Cashew-Sauerrahm, Mövenpick Crème Vanilla, Nusskrokant, geröstete Nüsse und Schokosoß'	6,5