



Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall  
Die Schweine werden auf Stroh gehalten mit gesundem pflanzlichem Futter

## Vorstadtgeschichten

### Suppenkasper

kräftige Rinderbrühe, hausgemachter Leberknödel 5,80

## Viecherei

resche Entenstückerl, knusprige Schweinshaxn,  
Kalbfleischpflanzerl, Apfel-Blaukraut,  
abgebräunte Breznknödel, Kartoffelknödel, Bratensoß  
pro Person 20,90

## Brez`n Schmankerl

### Knusprige Schweinshaxn

halbe Haxe, Dunkelbiersoß, resche Kruste,  
Kartoffelknödel mit Butterbrösel 13,80  
oder eine ganze Haxe für 24,00

### Ofenfrischer Krustenschweinebraten

vom schwäbisch hällischen Landschwein, Dunkelbiersoß,  
Kartoffelknödel mit Butterbrösel 12,50

### Lugeder Gutshof Ente aus dem Backrohr

viertel Hofente, Natursoß,  
Kartoffelknödel mit Butterbrösel, Apfel-Blaukraut 16,50  
halbe Ente 24,90

### Sauerei

würzige Brez`n Ribs,  
Karotten-Krautsalat, Kartoffelecken 13,50



Der Geflügelhof der Familie Lugeder füttert mit Getreide aus hofeigener Produktion ohne Zusätze und sichert so die erstklassige Qualität des Geflügels

## Münchner Schickeria

<b>Zwiebelrostbraten vom bayerischen Jungbullen (ca.220g)</b> Rosmarinkartoffeln, Rotwein-Schalotten-Jus und knackiger Beilagen Salat	26,90
<b>Wiener Verführung</b> Wiener Schnitzel, zartes Kalbfleisch, Rosmarinkartoffeln, Zitronenschnitz, handgerührte Preiselbeeren	20,50
<b>Schwabenteller</b> Vom Hällischen Schweinerücken, frische Schwammerl in Rahm, hausgemachte Kasspatzn, Röstzwiebel	18,50
<b>Lachsfilet und Riesengarnele vom Grill</b> Mit grünem Spargel, Krustentier-Rieslingschaum mit frischen Kräutern und bayerischem Reis	19,50

## Englischer Garten

<b>Allgäuer Kasspatzn</b> hausgemachte Spätzle, Tegernseer Bergkas, Röstzwiebeln, gemischter Salat	12,50
<b>Brezn-Salat</b> knackige Blattsalate, knusprige Entenstückerl, Apfelmarmelade	14,50
<b>Fischers Fritz</b> mild geräucherter Lachs, Wildkräutersalat, hausgemachte Kartoffelecken, Kerbel-Senfsoß	14,50
<b>Roastbeef vom bayerischen Jungbullen</b> resche Kartoffelecken, Gurken-Senf-Relish, Salat	14,50

## Brotzeit

<b>Wirtshaus Zur Brez`n - Brezn</b> ofenfrische Bäckerbrezn	1,50
<b>Loddar</b> 6 Stück Nürnberger Bratwürste vom Rost, Fassauerkraut	9,90
<b>Goaßnpeter</b> cremiger Obatzda, rote Zwiebelringerl, Radieserlsprossen, resche Bäckerbrezn	8,90
<b>Wirtshausbrettl</b> Schwarzwälder Schinken, Rauchpeitschn, Schmalzfleisch, Obatzda, Tegernseer Bergkas, Tegernseer Camembert, reichlich garniert, Butter, Brotkorb	10,90
<b>Tscharlie</b> 3 Stück Fleischpflanzerl, Kartoffel-Gurkensalat, kräftige Bratensoß	11,50
<b>Zungenschnalzer</b> bayrischer Wurstsalat, Gurkerl, rote Zwiebeln, Brot mit Tegernseer-Bergkas	8,50 9,50

## Solang was da is

<b>Aloisus</b> ofenfrischer Leberkas vom Magnus Bauch, Landei, Kartoffelsalat	10,50
<b>Knödelgröstl</b> Brezn- und Kartoffelknödel, rescher Speck, Zwiebel, Rührei, bunte Blattsalate	10,90
<b>Brotzeitpfand`l</b> abgebräunter Leberkas, Kräuterrührei, Nürnberger Bratwurst, Rosmarinkartoffeln, a Weißwurst	11,90
<b>Herr Hirnbeiß</b> 2 kesselfrische Weißwurst, süßer Senf	5,80

Hausgemachte Eissorten von Hansi Engesser.  
Produziert ausschließlich mit frischer Vollmilch in liebevoller Handarbeit

## Nachspeisen

<b>Kaiserschmarrn</b> Der dauert a bisserl, ca. 19 Min. 54 Sek. geröstete Mandeln, Apfelmuß	10,00
<b>Duett von Eis und Apfel</b> knuspriger Strudelteig, Apfelkompott, Rum-Rosinen-Mandeleis	6,50
<b>Luftige Sauerrahm-Mousse</b> Marinierte Beeren, Waldbeersorbet vom Starnberger See	6,50
<b>Bauernhofeis in den Sorten</b> Vanille, Schoko, Rum-Rosine-Mandel, Waldbeersorbet	je Kugel 2,20

## Kaffee und Tee

Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,60
Espresso Macchiato	2,40
Cappuccino	3,70
Milchkaffee	3,70
Latte Macchiato	4,00
Tasse Kaffee	3,00
Tasse Tee von der Bioteaque	3,80

## Shots mit Pfiff

<b>Bavaria fuffzig zwo</b> Slyrs Bavarian Cream Liquer, Kaffeliquer, 73%er	5,50
<b>Blassa Bayer</b> Schlierseer Kaffeeliquer, Vodka, Milchschaum	5,50

# Nachtschicht

Schmankerl für den späten Hunger

täglich ab 22:00

## **Fischers Fritz**

mild geräucherter Lachs, Wildkräutersalat,  
hausgemachte Kartoffelecken,  
Kerbel-Senfsoß 14,50

## **Rinderlendenstreifen vom Grill**

mit großem gemischtem Salat in  
Preiselbeerdressing 14,50

## **Goaßnpeter**

Cremiger Obatzda, rote Zwiebelringerl,  
Radieserlsprossen, resche Bäckerbrezn 8,90

## **Tscharlie**

3 Stück Fleischpflanzerl, kräftiger Bratensaft,  
Kartoffel-Gurkensalat 11,50

## **Wiener Schnitzel**

Zartes Kalbfleisch, Kartoffel-Gurkensalat  
Zitrone, gerührte Preiselbeeren 20,50

## **Sauerei**

würzige Brez`n Ribs,  
Karotten-Krautsalat, Kartoffelecken 13,50

# Cocktails für Nachtschwärmer

Happy Hour ab 22:00  
Bunt gemischtes ab 5,50