

AUSGEZEICHNETE  
BAYERISCHE  
◆◆ KÜCHE



Zum  
**Bräu**  
Vierkirchen

**Speisekarte**



## Unsere Lieferanten:





## Suppen:

**Tafelspitzbrühe mit Pfannenkuchenstreifen**  
Schnittlauch

7,00

**Kokos- Zitronengrassuppe (leicht pikant)**

Champignons | Koriander | Schäumchen



7,50

- mit Hühnchenbrust

9,00

- mit Garnelen Wantan

9,50

## Vorspeisen:

**Knödelcarpaccio mit marinierten Austernpilzen**

Starkbiervinaigrette | Feldsalat | Kresse

12,00

**Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Feldsalat**

Kürbismayonnaise | Kürbiskerne | Olivenperlen | Parmesan

19,50

**Gelbschwanzmakrele (Hamachi) roh mariniert**

Essenz | gepickeltes von Tomate & Gurke

geflämmte Wassermelone | Enokipilz

20,50



## Hauptspeisen:

<b>Zweierlei vom Braten mit Kartoffel- und Semmelknödel</b> <b>„Schweinekrustenbraten und Wammerl resch gebraten“</b> Starkbier- Jus   Krautsalat		<b>15,50</b>
	kl. P.	<b>13,50</b>
<b>Tafelspitz mit Meerrettichsoße oder gesotten mit Brühe</b> Meerrettich   Gemüsejulienne   Grenaille Kartoffeln		<b>19,50</b>
	kl. P.	<b>17,50</b>
<b>Schnitzel Wiener Art aus der Oberschale</b> Kartoffel-Gurkensalat   Zitrone		<b>17,00</b>
	kl. P.	<b>15,50</b>
<b>T- Bone Steak (Rohgewicht 500g)</b> Wedges   Grillsoße   Knoblauchbutter   Zwiebelringe		<b>31,50</b>
<b>Wiener Backendl</b> Kartoffel-Gurkensalat   Remouladensoße   Zitrone		<b>17,50</b>
	kl. P.	<b>15,50</b>



## **Hauptspeisen:**

### **Lachsforelle auf der Haut gebraten**

Blattspinat | geschwenkte Grenaille Kartoffeln  
Mandelbutter | karamellierte Zitrone

**26,00**

### **Fregola Sarda (Pastakugeln aus Hartweizengrieß)**

Kirschtomatensugo | gebackene Kapern | Enokipilz | Parmesan

- vegetarisch

**16,50**

- mit gebackenen Spareribswürfeln

**17,50**

**Jeden Freitag hausgemachte Spareribs**



## Salate:

### **Kleiner, gemischter Blattsalat**

Krautsalat | Gurkensalat | Kartoffelsalat  
Joghurt- Starkbiervinaigrette

**7,50**

### **Großer, gemischter Blattsalat**

Krautsalat | Gurkensalat | Kartoffelsalat  
Joghurt- Starkbiervinaigrette

**12,50**

### **Wahlweise mit:**

- gebratener Hähnchenbrust

**18,00**

- gebratene Austernpilze

**16,50**

## Dessert:

### **Bayerisch Creme im Ring**

Beeren | Früchte | Sahne | Beerenspiegel | Annanasconfit

**9,50**

### **Pflaumenbavesen**

Zimt- Zucker | Vanillesauce | Sahne | Beeren

**9,50**



## **Bier:**

<b>Augustiner Hell vom Fass</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Augustiner Hell vom Fass</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Augustiner Dunkel</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Augustiner Edelstoff</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Augustiner Pils</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Augustiner Weißbier</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>König Ludwig Weißbier leicht</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>König Ludwig Weißbier Dunkel</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>König Ludwig Weißbier Alkoholfrei</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Clausthaler Alkoholfrei</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Radler</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Russ</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Cola-Weizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,30 €</b>



## **Alkoholfreie Getränke:**

Cola, Cola zero	0,2 l	3,00 €
Spezi V+	0,5 l	3,50 €
	0,2 l	2,80 €
Orangina	0,25 l	3,30 €
Red Bull	0,25 l	4,00 €
Schweppes	0,2 l	3,00 €

(Tonic water, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon, Wildberry)

Diverse Säfte	0,2 l	2,80 €
Saftschorle	0,4 l	3,80 €

## **Tafelwasser (mit und ohne Sprudel):**

	0,2 l	2,50 €
	0,5 l	3,50 €
	1,0 l	5,50 €





## **Kaffee&Tee:**

<b>Espresso</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Caffé Americano</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Tee (Verschiedene Sorten)</b>	<b>3,00 €</b>



## Weißwein:

	0,1 L	0,2 l	0,75 l	1 l
<b>Grüner Veltliner</b> Hugl-Wimmer   Qualitätswein	2,00 €	3,90 €		18 €
<b>Müller Thurgau trocken</b> <b>Deidesheimer Hofstück</b> Die Weinmacher GmbH   Qualitätswein	2,50 €	4,80 €		23 €
<b>Weissburgunder</b> K. Martini & Sohn   Südtirol	3,10 €	5,90 €		28 €
<b>Sauvignon Blanc trocken</b> Emil Bauer & Söhne   Qualitätswein   Gutwein	3,50 €	6,40 €	26 €	
<b>Riesling Drache</b> Weingut von Winning   Pfalz	4,10 €	8,00 €	30 €	
<b>Grauburgunder</b> Reichsrat von Buhl   Qualitätswein				24 €
<b>Lugana Ca` Vegar</b> Cantina di Castel Nuovo   D.O.C.				30 €
<b>Weinschorle 0,2 l</b>	3,50 €			
<b>Weinschorle 0,5 l</b>	7,00 €			



## Rosé:

	0,1 L	0,2 l	0,75 l	1 l
<b>Portugieser Weißherbst Deidesheimer Hofstück</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,90 €</b>		<b>17 €</b>
Die Weinmacher GmbH   Qualitätswein lieblich				
<b>Pinkfein Rotling Fünf Freunde</b>			<b>19 €</b>	
Zur Schwane   Qualitätswein VDP Gutswein				
<b>Rosé vom Zweigelt</b>			<b>23 €</b>	
Josef Ehmoser   Qualitätswein				

## Schaumwein:

	0,1 L	0,75 l	1,5 l
<b>Vino Frizzante Bianco Col del Sole</b>	<b>3,00 €</b>	<b>16 €</b>	
Cantina Colli del Soligo			
<b>Cuvée Vaux Brut</b>	<b>6,00 €</b>	<b>30 €</b>	<b>60€</b>
Sekt Manufaktur Vaux Deutscher Sekt			



## Rotwein:

	0,1 L	0,2 l	0,75 l	1 l
<b>Zweigelt</b> Hugl-Wimmer   Qualitätswein	2,00 €	3,90 €		18 €
<b>Laufener Altenberg Spätburgunder Edition L</b> Winzerkeller Auggener Schäfer   Qualitätswein trocken	3,10 €	5,90 €		28 €
<b>Merlot</b> Cantina Colli del Soligo   D.O.C.	3,10 €	5,20 €		25 €
<b>Rotwein Cuvée Halbstück</b> Emil Bauer & Söhne   Qualitätswein   trocken	3,30 €	6,50 €	23 €	
<b>Cabernet Sauvignon, QW</b> Weingut Günter & Regina Triebaumer Qualitätswein				33 €
<b>Valpolicella Ripasso „WILD Nature“ 2018</b> Lorenzo Fidora   Biozertifiziert   D.O.C.				45 €
<b>Black Print</b> Schneider   Pfalz				46 €