

**Suppen:**

>Markklößchensuppe 3,20 €

>Herzhafte Leberspätzlesuppe 3,90 €

>Altbayrische Breznsuppe mit Kräutern 3,40 €

**Brotzeitparade:**

>Portion Griebenschmalz mit Röstzwiebeln und Schnittlauch 5,90 €

>Portion Obatzda mit roten Zwiebelringen 6,80 €

>Bayrischer Wurstsalat von Regensburgern 7,20 €

>Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Gewürzgurke 7,60 €

>Kalter Schweinebraten mit frischem Meerrettich und Essiggurke 7,80 €

>Bratwürstl vom Grill mit Faßkraut 7,80 €

>Portion Emmentaler mit Butter und Brot 6,90 €

>Jodler Platte: Brotzeitplatte ab 2 Personen p.P 9,80

> mit Schinken, Käse, Obatzda und Griebenschmalz, Pfefferbeißer, kaltem Schweinebraten, Essiggurken, Brot und Butter

### Vitamine und Bayrisch:

- >Gemischter Vorspeisensalat 4,20 €
- >Erzbergsalat mit Sonnenblumenkernen und Kräutercroutons, serviert mit Kürbiskernöl 7,90 €
- >Bunter Salat mit Putenbruststreifen aus der Kräuterpfanne 10,80 €
- >Brunnwart´s Salatteller mit Thunfisch, Pepperoni, Oliven und Zwiebeln 9,80 €
- >Kasspatz´n mit gemischtem Salat (vegetarisch) 8,90 €
- >Ofenkartoffel an Salatgarnitur mit Sauerrahm 7,80 €

### Brunnwart´s Hauptsach:

- >Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel 7,90 €

dazu passend:

Portion Krautsalat 2,40 €

Gemischter Beilagensalat 2,60 €

Semmel- oder Kartoffelknödel 1,90 €

Portion Blaukraut 2,40 €

- >Brunnwart´s viertel Ente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 10,80 €
- >Brunnwart´s halbe Ente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 14,80 €
- >Münchner Schnitzel vom Schwein mit Senf-Meerrettich mariniert, Röstkartoffeln und Salat 10,80 €
- >Wiener Schnitzel vom Kalb in feiner Butter gebraten mit Röstkartoffeln und Salat 14,90 €
- >Herzhaftes Dunkelbieregulasch vom bayrischen Rind mit Semmelknödel 13,80 €
- >G'sottene Ochsenbrust im eigenen Sud mit frischem Meerrettich, Gemüsestreifen und Röstkartoffeln 12,80 €
- >Holzfällersteak vom Grill mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln 13,80 €

Die Spezialität:

Ein paar einmal gebrühte Weißwürste nach original Münchner Rezeptur, mit süßem Händelmaier Senf, frischer Brez'n und einem Bier 0,5l nach Wahl  
6,90 € Diese bayrische Spezialität gibt es täglich bis 14 Uhr und dauert 30 Minuten

### Brunnwart´s süße Schmankerl

- >Ofenfrischer Apfelstrudel 4,20 €
- >Hausgemachte Waldbeergrütze mit Vanilleeis und Sahne 5,20 €
- >3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne 3,80 €
- > Sanfter Engel, Vanilleeis in Orangensaft mit Sahne 3,90 €

## **Brunnwart´s Menüvorschläge:**

### ***Dreigangmenü Nr.1: Preis p. P.: € 26.-***

Tafelspitzbrühe mit Kräuterpfannkuchen

Brunnwart´s Bratenpfanderl mit Ente, Spanferkelrücken, Krustenbraten, Kartoffel- und Semmelknödel, dazu Apfelblaukraut

Flambierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelkompott

### ***Dreigangmenü Nr.2: Preis p. P.: € 27.-***

Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen und feinem Sherry

Gebratenes Zanderfilet auf Kräuterschaum mit Safrankartoffeln und glasiertem Gemüse

Joghurtmousse auf Früchtefächer

### ***Dreigangmenü Nr.3 Preis p. P.: € 26.-***

Orangen- Karottencremesuppe mit Grand Marnier

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf glasiertem Frühlingsgemüse mit Pistazienkernreis

Honig- Pistazien- Parfait auf Himbeerspiegel

### ***Dreigangmenü Nr.4 Preis p. P.: € 29-***

San Daniele Schinken auf Feld- Rucolasalat in Balsamicodressing mit gerösteten Pinienkernen

Rosa gebratene Barberie- Entenbrust auf Orangen- Honigsauce mit glasiertem Mandelbroccoli und gratinierten Rahmkartoffeln

Weißes Schokoladenmousse mit frischen Beeren

### ***Dreigangmenü Nr.5 Preis p. P.: € 31.-***

Hausgebeizter Graved Lachs mit Kartoffelrösti auf Feldsalatsträusschen

Rosa gebratene Anguslende an Rosmarin-Charlotten-Glase mit Speckbohnenröllchen und Lyoner Kartoffeln

Crêpes gefüllt mit Mascapone-Vaninellecreme

### ***Viergangmenü Nr.6 Preis p. P.: € 34.-***

Texasshrimps auf asiatischem Gurkensalat

Sorbet von der schwarzen Johannisbeere mit Champagner

Gefüllte Hähnchenbrust mit Parmesan und Spinat auf Paprikacreme an Nudelnest

Geeister Kaiserschmarrn mit Himbeermark

### ***Viergangmenü Nr.7 Preis p. P.: € 39.-***

Shrimpscocktail mit Ananas, Cherrytomaten und frischem Dill an Thousand Island Dressing

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Grießnockerln

Kalbsfilet auf Spinatschaum und Kartoffelschnee

Brunnwart´s Schokotraum

### ***Das Vegetarische Menü Nr.8 Preis p. P.: € 26.-***

Zucchini-cremesuppe mit Kräutercroutons

Tortelloni gefüllt mit Waldpilzen in Rosmarin-Thymianbutter geschwenkt oder :

Gemüsestrudel auf Tomaten-Basilikumschaum

Hausgemachte Waldbeergrütze mit Vanilleeis

***Selbstverständlich können Sie sich auch alle Speisen individuell zusammenstellen. Viel Vergnügen. Ihr Brunwartteam***

**Bayrisches Frühstücks Buffet p.P 16,80 €**

Kesselfrische Münchner Weißwürste  
Warmer Leberkäse

Bayrische Brotzeitplatten mit gemischtem Pressack, kaltem Braten, Kaminwurz'n, Griebenschmalz, Bauernspeck, Obatzda, Radieserl und Radi

Brotkörbe mit Brezn, Bauernbrot und Semmeln

Kartoffelsalat  
Krautsalat

Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce

**Bayrisches Buffet p.P 18.90 €**

Bayrische Brotzeitplatten mit Pfefferknacker, Griebenschmalz, Wacholderschinken, Obatzda,

Brotkörbe mit Brez'n und Bauernbrot

Brunnwart's Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersoße

Gebratene Waldpilze in Kräuterrahm dazu Semmel-Kartoffelknödel Kartoffelsalat, Krautsalat

Apfelstrudel mit Vanillesoße Bayrisch Creme mit Himbeermark

**König Ludwig Buffet p.P 24,90 €**

König Ludwigs Brotzeitplatten mit Roastbeef, Pfefferknacker, Griebenschmalz, Wacholderschinken, Obatzda. Brez'n und Bauernbrot in Körben.

Brunnwart's Bratenpfanderl mit Entenbraten, Spanferkelkeule und Schweinekrustenbraten, dazu Semmel-Kartoffelknödel.

Blaukraut, Kartoffelsalat, Krautsalat, gemischte Blattsalate.

Brunnwart's Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

**Mediterranes Buffet p.P 28,90**

Italienisches Gemüse in Balsamico gebraten, Caprese mit frischen Basilikum und Olivenöl, Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern, Meeresfrüchtesalat, Bruscetti Variation

Fischvariationen vom Grill

Putenbrust mit Limonenschaumsauce

Tortelloni mit Waldpilzfüllung in Tomaten-Ricotta-Creme

Tagliatelle, Kräuterreis und Butterkartoffeln

Panna Cotta mit Früchten garniert, Tiramisu