

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen im Gasthof Bräuhaus in Rossberg.
Unser Haus ist ungefähr 400 Jahre alt und hat viel zu erzählen. Vielleicht fühlen Sie es, wenn Sie in unseren Räumlichkeiten essen und feiern.

Wir kochen unsere Speisen ohne Geschmacksverstärker und ohne Zusatzstoffe, auch unsere Soßen und Brühen werden ohne Soßenpulver aus den Knochen nach altem Rezept gekocht.

Dabei setzen wir auf regionale Zutaten wie Rindfleisch aus unserer Familie in Neuwaldburg oder Bio Weiderind, bzw. Landschwein.

Wir möchten nachhaltig und wertschätzend mit diesem wertvollen Fleisch umgehen und versuchen deshalb das ganze Tier zu verwerten. Das schaffen wir mit unserem Bräuhausmenü und werden auf unserer Wochenkarte wechselnde Gerichte nach altem Rezept anbieten.

Auch vegetarisch oder vegan lebende und Gluten intolerante Menschen kommen bei uns nicht zu kurz. Gerne bringen wir Ihnen auch einen Beilagennachschatz, schließlich soll kein Gast hungrig aus dem Bräuhaus gehen.

Außerdem wollen wir die schwäbische Dinnete in all ihren Facetten präsentieren. Von würzig bis süß backen wir Sie frisch.

Wir hoffen Sie fühlen sich wohl bei uns und wünschen einen guten Appetit!

Ihr Bräuhausteam



Speisekarte

Vorspeisen:

- | | |
|-----------------|-------|
| * Tagessuppe | 6,20€ |
| * Beilagensalat | 5,90€ |

Hauptgang:

- | | |
|---|--------|
| * Bräuhausmenü
Hack- und Schmorbraten vom Bio Weiderind
dazu Serviettenknödel , Knöpfle und buntes Gemüse | 24,90€ |
| * Bräuhausmenü Beilagenteller
Serviettenknödel , Knöpfle und buntes Gemüse | 16,60€ |
| * ofenfrischer Schweinebraten
an Biersoße mit Serviettenknödeln | 18,60€ |
| * Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit hausgemachtem
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone | 15,20€ |
| * Käsknöpfle mit Schmelzzwiebeln | 12,20€ |
| * Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffelrösti und veganem
Kräuterdip glutenfrei/vegan | 16,90€ |
| * Schwäbische Maultaschen
mit hausgemachtem Kartoffelsalat,
Schmelzzwiebeln und Bratensoße | 18,20€ |

Salate:

* großer bunter Blattsalat	11,50€
* mit Streifen von der Hähnchenbrust im Knuspermantel	17,50€
* mit Streifen von der Hähnchenbrust (glutenfrei)	16,50€
* mit Grünkern gefüllter Paprika (vegan)	17,50€

Dinnetevariationen

* Dinnete (mit Speck, Käse, Frühlingslauch, Zwiebeln)	13,50€
* Dinnete Vegetarisch (mit Zwiebeln, Frühlingslauch, Käse)	13,00€
* Dinnete Lachs (mit Räucherlachs, Rucola und Rote Beete)	14,50€
* Dinnete Spezial (mit Birne, Schwarzwurst und Limburger)	13,50€
* Dinnete Spezial Vegetarisch (mit Birne, Limburger und Feigensenf)	13,50€

Für Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach dem Allergenordner.

Kinderkarte

* Knöpfe mit Soße	6,40€
* Serviettenknödel mit Soße	7,50€
* Putenschnitzel im Knuspermantel mit Knöpfe und Soß	12,60€
* „Räuberteller“ leerer Teller	0,00€

Vesper

* Wurstsalat	11,60€
* Kleine Portion	9,90€
* Schweizer Wurstsalat	11,90€
* Kleine Portion	10,20€
* Saurer Käs (Limburger)	11,60€
* Halb/Halb (Wurstsalat und Saurer Käs)	11,90€

jeweils mit Brot

oder hausgemachten Bratkartoffeln 5,10€

Nachtisch:

* Vanilleeis mit warmen Himbeeren 1 Kugel/2 Kugeln/3 Kugeln	4,00€/5,20 €/6,40€
* Vanille-/Schoko-/Erdbeer-/Walnusseis/ und Zitronensorbet 1 Kugel/2 Kugeln/3Kugeln	2,20€/3,90€/5,60€
* Sahne	+0,50€

Getränke

Alkoholfrei

Karaffe Tafelwasser	1l	4,90€
Tafelwasser	0,3/0,5l	2,40/3,20€
Apfelschorle	0,3/0,5l	3,40/4,40€
Orangenschorle	0,3/0,5l	3,40/4,40€
Johannisbeerschorle	0,3/0,5l	3,40/4,40€
Orangenlimo/Cola/Mix	0,3/0,5l	3,40/4,00€
Cola Zero	0,33l	4,00€
Seezüngle		
(Träuble/Rhabarber/ Birne)	0,33l	3,60€
Holunderblütenschorle	0,3/0,5l	3,40/4,40€

Biere

Meckatzer Weiss-Gold	0,3/ 0,5l	3,30/4,00€
Härle Lager Hell	0,5l	4,00€
Radler vom Meckatzer Weiss-Gold	0,3/ 0,5l	3,30/4,00€
Meckatzer Hefeweizen	0,3/ 0,5l	3,30/4,10€
Meckatzer Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,10€
Meckatzer Hefeweizen leicht	0,5l	4,10€
Farny Kristallweizen	0,5l	4,10€
Weizenradler süß/ sauer Hefe/ Kristall	0,5l	4,10€
Härle Feines Pils	0,3l	3,50€

Wein und Sekt:

Prosecco Frizzante DOC BIO Feine Nase von grünem Apfel und etwas Heu. Im Mund sehr harmonisch mit genau passender Perlage	0,1l	4,20€
Rosato Frizzante Veneto IGT BIO In der Nase feine Aromen von Himbeere und Erdbeere. Am Gaumen frisch und elegant.	0,1l	4,20€
GENS ET PIERRES Nord-Sud Blanc BIO Diesen aromatischen, mediterranen Weißwein der Rebsorten Chenin Blanc und Grenache Blanc ergänzt ein Schuss knackig-kühler Sauvignon Blanc aus dem kühlen Norden: Das Beste aus zwei Welten!	0,1l/ 0,2l	4,90/ 6,20€
BORGOLETTO Bianco Veronese IGT BIO Florale, subtile Nase, frisch, anregend, der Inbegriff von italienischem Charme und Leichtigkeit. Rebsorte: Garganega	0,1l/ 0,2l	5,60/ 7,10€
Sassbacher Grauer Burgunder (Weißwein/ halbtrocken) Schorle	0,1l/ 0,2l 0,2l	3,90/4,90€ 3,90€
GENS ET PIERRES Sud-Sud Rosé BIO Im Duft bildet Himbeerfrucht das aromatische Zentrum, begleitet von blumigen und angenehm sahnigen Anklängen. Im Mund Rote Johannisbeere, lebendig und erfrischend, aber ohne Strenge – am Ende doch eher Charmeur als Gouvernante.	0,1l/ 0,2l	4,90/6,20€
VERGEL Rosado Alicante D.O. BIO Ausdrucksstarker Rosado zu 100% aus der gebietstypischen Monastrelltraube. Feiner Duft nach Rosen, Wassermelonen und Erdbeeren. Am Gaumen raffiniertes Spiel mit feiner Säure, Noten von Minze und Rosmarin.	0,1l/ 0,2l	4,90/ 6,20€
GENS ET PIERRES Sud-Sud Rouge BIO Lebendiger, verspielter Duft nach Veilchen, Pflaumen und dunklen Früchten. Schmeckt intensiv nach reifer Brombeere, würzig, weich, geschmeidig und vor allem richtig gut! Rebsorte: Merlot, Syrah, Carignan	0,1l/ 0,2l	4,90/ 6,20€
COSTE DI MORO Montepulciano d'Abruzzo DOP DEMETER Gekonnt vinifizierter, äußerst süffiger Montepulciano in Demeterqualität. Saubere Frucht nach Brombeeren und milde, vanillige Würze mit feingeschliffenem Tannin, unglaublich eingängig.	0,1l/ 0,2l	6,20/7,20€
Trollinger (Rotwein/ trocken) Schorle	0,1l/ 0,2l 0,2l	3,90/4,90€ 3,90€
Lillet Wild Berry	0,2l	6,90€
Aperol Spritz	0,2l	6,90€

Heisse Getränke:

Tasse Kaffee	2,90€
Espresso	2,60€
Latte Macchiato	3,90€
Cappuccino	3,50€
Affogato	3,90€
Heisse Schokolade	4,60€
mit Sahne	4,90€
Tee	3,80€
Hafermilch oder Lactosefreie Milch	+0,50€

Unsere Kaffee- und Espressobohnen kommen aus der Kaffeerösterei „Monokel“ in Bodnegg und sind alle Bio und Fair Trade . Auch unser Tee ist ein Biotee vom Chiemsee.

Spirituosen:

Williams vom Prinz	3,00€
Haselnuss	3,00€
Baileys	3,60€
Whiskey Cola	6,90€
Gin Tonic	6,90€
Wodka Lemon	6,90€

Inhaber
Glücksraum GmbH
Anna Sonntag
Rossberg 1
88364 Wolfegg