



Die Speisekarte

Gemeinsam mit unserem Küchenteam haben wir eine Speisekarte zusammengestellt, die traditionelle Klassiker und neue Interpretationen gekonnt verbindet. Die Verwendung hochwertiger Lebensmittel und die Liebe zum Handwerk zeichnen unsere Küche aus.

Dreimal am Tag, bei jeder Mahlzeit, trifft jeder von uns Entscheidungen mit weitreichenden Konsequenzen. Unser Essen ist untrennbar verknüpft mit Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt. Daher achten wir auf unsere Lieferantenauswahl.

Unser Motto: Wir kaufen Lebensmittel die gut, sauber und fair sind.

Daher verwenden wir überwiegend Fleisch, das von unserem eigenen Land.Luft Hof kommt. Denn in Leberfing in Niederbayern, fünf Kilometer von

unserem Stammhaus in Mariakirchen entfernt, betreiben wir seit 2016 auf 45 Hektar eine eigene Bio Freiland-Landwirtschaft mit Weidehaltung und Weideschlachtung. Lesen Sie mehr dazu auf der Webseite.

Bei eventuellen Engpässen, sowie Geflügel, Fisch und Wilf kaufen wir von Betrieben und Erzeugern zu, die ein besonderes Augenmerk auf das Tierwohl legen, wie zum Beispiel die bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall oder „Label Rouge“ zertifizierte Geflügelerzeuger aus Frankreich.



Bei Ihnen steht eine private Feier oder Festlichkeit an? Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen Ihr individuelles Wunschmenü, Buffet oder BBQ bei uns im Haus.



Das Bier



Wir brauen unser Bier, dem Bayerschen Reinheitsgebot verpflichtet, hier im Brauhaus vor Ort. Wir legen großen Wert auf regionale, natürliche Rohstoffe. Bei der Herstellung lassen wir uns genügend Zeit, die das Bier auch braucht, um sein volles Aroma zu entfalten – denn diese naturbelasene Frische schmeckt man. Genießen Sie unsere Biere auch in unseren weiteren Bräuhäusern, dem Remscheider Bräu, dem Schiller Bräu München und dem Schlossbräu Mariakirchen.

Der Wein



2020 übernahm die Lindner Group das im Südburgenland gelegene Weingut Groszer Weine. Es ist die Leidenschaft für das einzigartige Terroir des Eisenbergs im Südburgenland, die Markus Bach und Edgar Brutler mit ihrem Team antreibt. Auf diesem eigenwilligen Berg mit seinen alten Reben in steilen Lagen entstehen Weine, die nicht minder eigenwillig sind – wild und urwüchsig und manchmal erschreckend sturköpfig. Aber genau diese Charakterstärke hat es uns angetan.





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|---------------------------------------|-------|--------|
| Brauwasser | 0,3 l | € 9,50 |
| sprudel | 0,5 l | € 2,50 |
| Adelholzener | 0,5 l | € 4,10 |
| naturell / classic | | |
| Adelholzener Bio Johannisbeere | 0,3 l | € 2,90 |
| Adelholzener Bio Rhabarber | 0,3 l | € 2,90 |
| Coca Cola | 0,3 l | € 3,50 |
| Coca Cola Zero | 0,3 l | € 3,50 |
| Fanta Orange | 0,3 l | € 3,50 |
| Lift Apfelschorle | 0,3 l | € 3,50 |
| Thomas Henry Tonic Water | 0,2 l | € 3,60 |
| Thomas Henry Ginger Ale | 0,2 l | € 3,60 |
| Thomas Henry Bitter Lemon | 0,2 l | € 3,60 |

HEISSE GETRÄNKE

| | |
|---------------------------|--------|
| Tasse Kaffee | € 3,20 |
| Cappuccino | € 3,50 |
| Latte Macchiato | € 3,80 |
| Espresso | € 2,20 |
| Espresso Macchiato | € 2,50 |
| Doppelter Espresso | € 3,20 |
| Tee | € 2,50 |

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Service- und Küchenpersonal zur Verfügung.
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



FRISCH AUS DEM BRAUKELLER

| | | |
|--|-------|--------|
| Rüsselsheimer Bräu Helles | 0,3 l | € 3,50 |
| Unsere traditionelle, goldgelbe, naturtrübe Bierspezialität. | 0,5 l | € 4,90 |
| Vollmundig im Geschmack mit sehr feinen Hopfenaromen. Ideal zum Genießen in unserem Biergarten. Stammwürze 11,8%, Alkoholgehalt 4,8% Vol. | | |
| Rüsselsheimer Bräu Dunkles | 0,3 l | € 3,50 |
| Ehrliches dunkles Exportbier mit kräftigen Malz- und feinen Röstaromen, die beim gesamten Genießen begleiten. Ideal zu unseren bayerischen Schmankerln aus unserer Küche. Stammwürze 13,0 %, Alkoholgehalt 5,0 % Vol. | 0,5 l | € 4,90 |
| Rüsselsheimer Bräu Weißbier | 0,3 l | € 3,50 |
| Unser bernsteinfarbenes Weißbier. Einzigartig durch seinen besonderen Geschmack. Mit seiner Vollmundigkeit verkörpert es das echte bayerische Lebensgefühl. Stammwürze 12,0 %, Alkoholgehalt 5,0 % Vol. | 0,5 l | € 4,90 |
| Spezialbiere | 0,3 l | € 3,70 |
| | 0,5 l | € 5,00 |

ALKOHOLFREIE BIERE

| | | |
|--|-------|--------|
| Büble Edelweißbier Alkoholfrei | 0,5 l | € 4,30 |
| Ein frischer, fruchtiger Antrunk, recht bananing, leicht bitter, ordentliche Hefesüße. | | |
| Schlappeseppel Pils Alkoholfrei | 0,3 l | € 3,00 |
| Ein alkoholfreies Pils, das mit weniger Kalorien eine gleichberechtigte Alternative zu anderen Bierspezialitäten darstellt. | | |

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Service- und Küchenpersonal zur Verfügung.
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



GROSZER WEIN

Unsere Groszer Weine aus dem Südburgenland –
dem kleinsten Weinanbaugebiet Österreichs.

| | | |
|--|--------|---------|
| Gemischter Satz weisz | 0,2 l | € 5,20 |
| Welschriesling, Weißburgunder, Grüner Veltliner und Gelber Muskateller werden gemeinsam geerntet und vergoren. Die langsame Vergärung sorgt für cremige Molligkeit, zugleich wirkt der Wein frisch und würzig. | 0,75 l | € 19,00 |
| Gemischter Satz rosé | 0,2 l | € 5,20 |
| Echt einzigartig! Der Gemischte Satz Rosé ist das erfrischende Ergebnis eines Multi-Kulti-Weinbergs, der an den steilen Südhängen des Eisenbergs sowie auf dem lehmhaltigen Boden des Königsbergs liegt, auf denen Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot wild durcheinander wachsen, aber gemeinsam gelesen und vinifiziert werden. | 0,75 l | € 19,00 |
| Rote Küvee | 0,2 l | € 6,30 |
| Zweigelt, Blaufränkisch, Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot Vermählen sich zu spannender Vielschichtigkeit. Brillante Mineralik Paar sich mit weicher Fülle und der Aromatik von Weichsel, Kirsche und Brombeere. Der Wein bietet köstlichen Trinkspaß. | 0,75 l | € 23,50 |
| Blaufränkisch | 0,2 l | € 6,30 |
| Reinsortig angebaut, kommt hier das Terroir fantastisch zum Ausdruck. Frisch, mit kerniger Säure und kräftigen Tanninen, duftet der Wein nach Sauerkirsche und Brombeeren, am Gaumen viel Druck und salzige Mineralik. | 0,75 l | € 23,50 |



WEINMANUFAKTUR STEFAN BREUER

Moderne Weine mit Tradition
(Eltville-Rauenthal)

| | | |
|--|-------|--------|
| Breuer weiß Handwerk Cuvee weiß, QBA trocken (Rheinhessen) 33 % Riesling, 33 % Scheu, 33 % Baccus | 0,2 l | € 5,90 |
| Sauvignon blanc S3B3 Handwerk, Qba feinherb | 0,2 l | € 6,20 |
| Spätburgunder Qba feinherb | 0,2 l | € 6,20 |
| Roséwein S3 Handwerk Rosé, Qba trocken (Rheinhessen) | 0,2 l | € 6,20 |

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Service- und Küchenpersonal zur Verfügung.
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



SPRITZIGES

| | | | |
|---|--------|---|--------|
| HUGO mal anders Holunderblütensirup / Minze / Limette / mit unserem Weizen | € 7,50 | HUGO – klassisch Holunderblütensirup / Minze / Limette / Sekt / Soda | € 7,00 |
| Lillet & Berry Lillet / gemischte Beeren / Schweppes Wild Berry | € 7,50 | Aperol Spritz Aperol / Sekt / Minze / Limette / Sekt / Soda | € 6,50 |

DINGE, DIE JEDER GERNE HAT

| | | | |
|--|--------|--|--------|
| Moscow Mule Wodka / Limette / Spicy Ginger | € 9,00 | Wodka Lemon Orange / Soda | € 8,00 |
| Whiskey Sour Bourbon Whisky / Zitronensaft / Zuckersirup / Eiweiß | € 9,00 | Gin Tonic Larios Gin / Thomas Henry Tonic Water | € 8,00 |
| Whisky Cola | € 8,00 | Cuba Libre | € 8,00 |



HOCHPROZENTIGES

Gin (4cl)

| | |
|------------|--------|
| Roku | € 8,00 |
| Sipsmith | € 8,00 |
| Hendrick's | € 9,00 |
| Monkey 47 | € 9,00 |

Rum (4cl)

| | |
|----------------|--------|
| Bacardi 8 Anos | € 8,00 |
|----------------|--------|

Tequila (4cl)

| | |
|------------------|--------|
| Don Julio Blanco | € 7,50 |
|------------------|--------|

Kräuterschnäpse (4cl)

| | |
|--------------|--------|
| Ramazotti | € 4,50 |
| Jägermeister | € 4,50 |

Malt (4cl)

| | |
|---------------------|---------|
| Auchentoshan 12y | € 6,00 |
| Laphroaig 10y | € 8,50 |
| Glenfiddich 15y | € 13,00 |
| Glenmorangie Signet | € 25,00 |

Whisky (4cl)

| | |
|----------------------------|---------|
| Johnnie Walker Black Label | € 8,00 |
| Toki Suntory | € 9,00 |
| Hibiki Japanese Harmony | € 13,00 |

Bourbon (4c)

| | |
|-------------|--------|
| Jim Beam | € 5,00 |
| Bulleit | € 8,00 |
| Makers Mark | € 9,50 |

Cognac (4cl)

| | |
|--------------|---------|
| Hennessy X.O | € 25,00 |
|--------------|---------|

Brände der Brennerei LIEBL

| | | | | | |
|---------------------------|------|---------------|------------------------------|------|---------------|
| Williambirne 40 % | 2 cl | € 3,50 | Bärwurz 40 % | 2 cl | € 3,50 |
| Obstler 40 % | 2cl | € 3,50 | Sauerkirschbrand 40 % | 2 cl | € 3,50 |
| Marillenlikör 25 % | 2 cl | € 3,50 | Aprikosenbrand 40 % | 2 cl | € 3,50 |
| Blutwurz 50 % | 2 cl | € 3,50 | | | |

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Service- und Küchenpersonal zur Verfügung.
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

| | |
|---|---------|
| Hessische Tapas Handkäse mit Apfelmusik, Frankfurter Grüne Soße mit gekochtem Ei und Braumeister Wurstsalat mit Treberbrot und Butter | € 9,50 |
| Handkäs mit Apfelmusik Mit Treberbrot und Butter | € 7,20 |
| Frankfurter „Ochsenbrot“ mit feinen Scheiben vom gesottenen Tafelspitz und Grüner Soße | € 10,90 |
| Braumeister Wurstsalat in Weißbiermarinade mit Treberbrot und Butter | € 9,90 |
| Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln | € 9,90 |
| Flammkuchen „mediterran“ mit Olivencreme, gegrillter Paprika, Spinat und Ziegenkäse | € 9,90 |
| Flammkuchen „Strammer Braumeister“ mit unserem Hopfenkäse, Speck, Lauch und zwei Spiegeleiern | € 12,50 |
| Beilagensalat | € 5,10 |
| Bräu's Caesar Salad in Parmesandressing mit knusprigem Speck, Croutons und Label Rouge Hähnchenbrust | € 15,50 |



VEGETARISCHES

| | |
|---|---------|
| Käsespätzle mit dreierlei zartschmelzenden Käsesorten, Röstzwiebeln und einem kleinen gemischten Salat | € 10,90 |
| Frankfurter Grüne Soße mit gekochten Eiern und Butterkartoffeln | € 10,50 |
| Blumenkohl „Drumsticks“ auf Linsencurry mit Süßkartoffeln und Soja-Raita | € 12,90 |

HAUPTGERICHTE

| | |
|--|---------|
| Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Brauerpommes | € 13,90 |
| Wir empfehlen dazu eine unserer Soßen auf eigener traditioneller Herstellung Frankfurter Grüne Soße, Rahmsoße, Bratensoße | € 2,00 |
| Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Kapern, dazu Schwenkkartoffeln | € 21,50 |
| Rüsselsheimer Bierbratwurst mit Apfelsauerkraut, Sahnepüree und unserem Braumeister Senf | € 12,50 |
| Deftiger Brauhausgulasch vom Weiderind in reichlich Dunkelbier geschmort, karamellierter Speck und Perlzwiebeln dazu Serviettenknödel | € 17,90 |
| Rumpsteak von der deutschen Färsche nach „Tiroler Art“ mit Tomaten und gebackenen Zwiebelringen dazu Brauerpommes und ein kleiner gemischter Salat - 21 Tage am Knochen gereift - | € 32,00 |
| Gebratene Maishähnchenbrust » Label Rouge « auf jungen Saubohnen mit Parmesangraupenrisotto | € 22,90 |



HAUPTGERICHTE

| | |
|--|----------------|
| Knusprige Schweinehaxe, gepökelt und gegrillt dazu Dunkelbierjus, frisch geriebener Kren, Kartoffelknödel und ein kleiner Rettichsalat | € 19,90 |
| Gebratenes Wallerfilet im Speckmantel in Apfeljus auf cremigem Sauerkraut mit Kartoffelnocken | € 21,90 |
| Braumeister Burger vom Angusrind mit Brioche-Bun, hausgemachtem Kirsch-Stout-Ketchup und Hopfen aromatisiertem Bergkäse, dazu Brauer Pommes | € 18,90 |
| Gebratener Speck dazu | € 1,00 |
| Vegetarische Variante | € 15,90 |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

| | |
|---------------------|---------------|
| Kinderteller | € 8,00 |
|---------------------|---------------|

Liebe Eltern, wir bieten Ihnen an, für Ihre Zwergel frei aus den Komponenten der Speisekarte auszuwählen und eine Portion nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.

Hierbei sind die Haxe und der Burger leider ausgeschlossen, es sein denn zwei Kinder teilen sich die Portion.

Guten Appetit.



DESSERTS

Erfrischendes Joghurt-Limetten-Mousse
mit Ananas und Quinoa-Pop

€ 6,90

Lauwarmer Macadamia-Fudge-Brownie
mit Kirschen und Vanilleeis

€ 8,20