

# SPEISEKARTE



Öffnungszeiten: 6 Tage der Woche, ab 11.00 Uhr  
\* Montag-Ruhetag  
[www.braeustatt-taferne.de](http://www.braeustatt-taferne.de)  
[info@braeustatt-taferne.de](mailto:info@braeustatt-taferne.de)  
App: Bräustatt und Täferne



Available on App Store

Available on Google Play

## Suppen

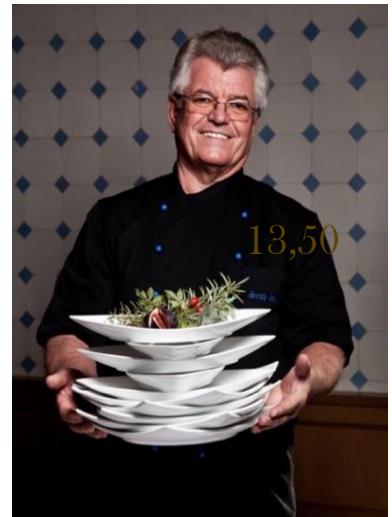
Flädlesuppe	5,00
Grießnockerluppe	5,00
Leberspätzlesuppe	5,00
Rindersuppentopf mit Tafelspitz, Maultäschle und Gemüse	7,50

## Salate

grüner Salat	5,00
gemischter Salat	6,00
Schinkennudeln mit Salat	13,00
Allgäuer Krautkrapfen an Salat	13,00
Geschmälzte Maultaschen an Salat	13,00
Knödel-Gröstl an Salat	13,00
Tiroler Gröstl mit grünem Salat	14,50
Salat Champignons, mit Baguette	15,50
Salat mit Putenbruststreifen, mit Baguette	16,00
Salat Ziegenkäse auf Apfelscheiben m. Kürbiskernkrokant und Baguette	16,00
Bunter Salatteller Schweinefilet im KräutermanTEL paniert und Baguette	16,00
Salat Pfifferlinge mit Baguette	19,50
Räucherlachs an Salat, mit Reibekuchen und Sauerrahm	16,00

## Vegan

Pommes frites	4,50
Pasta mit Basilikumpesto	11,00
Provenzalisch Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	13,50
Salat Champignons, mit Baguette	15,50



## Kindergerichte

Spätzle mit Sauce	5,00
Semmelknödel mit Sauce 2 Stück	5,00
Schnitzel „Wiener Art“ (Kinderportion) mit Pommes frites	10,00

## Vegetarisch

Pasta mit Basilikum-Pesto und Parmesan	11,00
Käsespätzle	14,00
Knödel-Gröstl an Salat	13,00
Rahmchampignons auf Spätzle, auf Nudeln oder Knödeln	13,00
Pfifferlinge mit Knödeln oder Nudeln	22,50
Pfifferlinge in Rührei mit Kartoffeln und kleinem Salat	22,50

## Fisch

Lachsstreifen mit Tomatenrahmnudeln	22,00
Lachssteak mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille	22,00
Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille	22,00

## Fleischiges

Currywurst mit Pommes frites	11,00
Ofenfrische Lasagne mit grünem Salat	14,50

<b>Bierkutschers Braten mit Knödeln</b>	15,50
<b>Pilzrahmbraten mit Spätzle</b>	16,50
<b>Schweinshaxe mit Knödel und Sauerkraut</b>	17,50
<b>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites</b>	17,00
<b>Rahmschnitzel mit Steinchampignons und Nudeln</b>	17,50
<b>Cordon Bleu mit Preiselbeer und Pommes</b>	21,00
<b>Medaillons mit Rahmchampignons auf Nudeln</b>	21,00
<b>Medaillons auf Käsespätzle</b>	21,00
<b>Schweinefiletspitzen Chili, an Spätzle</b>	20,00
<b>Grillteller mit Pommes frites, dazu Ajvar und Senfzwiebeln</b>	19,00
<b>Grillfleisch auf Rucola, mit Pommes und Bärlauchbutter</b>	19,00
<b>Zwiebelrostbraten mit Spätzle</b>	22,00
<b>US- Hüftsteak mit Pommes und Bärlauchbutter, an Pfefferrahmsauce</b>	22,50
<b>Tafelspitz mit Bratkartoffeln, an Meerrettichrahmsauce</b>	21,00
<b>Geschnetzelte Kalbsleber Sauer mit Bratkartoffeln</b>	20,50
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes</b>	23,00
<b>Schweinefiletspitzen mit Pfifferlingen und Spätzle</b>	25,00
<b>Argentinisches Black -Angus Rumpsteak mit Bratkartoffeln, Steinchampignons und Pfefferrahmsauce</b>	31,00
<b>Argentinisches Black-Angus Entrecote mit Ratatouille, Bratkartoffeln und Pfefferrahmsauce</b>	31,00

## **BIERIGES**

<b>Wurstsalat mit Brot</b>	9,50
<b>Schweizer Wurstsalat mit Brot</b>	11,00
<b>Haussulz mit Bratkartoffeln</b>	14,50
<b>Rindfleisch sauer mit Brot</b>	15,00

# NACHTISCH

## **Unser spezielles Eis von der Eis-Manufaktur Soravia**

Vanille, Erdbeere, Mango, Cookies, Schoko, Joghurt-Heidelbeere, Nuss, Banane

<b>Pfannkuchen mit Apfelmus oder Marmelade</b>	5,00
<b>Gemischtes Eis</b>	6,00
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	7,00
<b>Apfelküchle mit Vanilleeis und Zimtzucker</b>	7,50
<b>Zwetschgenbecher</b>	
Vanilleeis, Zwetschgenröster und Sahne	8,00
<b>Heidelbeere- Joghurt- Eis Becher mit Sahne</b>	8,00
<b>Erdbeer- Teller „Romanoff“</b>	
Vanilleeis, Erdbeereis, Erdbeeren mit Orangenzucker und Sahne	8,00
<b>„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>	8,00
<b>Reiberdatschi mit Apfelmus</b>	8,00
<b>Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster</b>	10,00
<b>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</b>	10,00

Familie Holzer



## **Events und Feste feiern**

Sepp Holzers Eventcatering macht aus jeder Feier ein unvergessliches Ereignis. Denn hier beherrscht man das kleine und große Einmaleins der Gastlichkeit. Ob Buffet, Menüs, Canapés, Fischspezialitäten oder italienische Küche, von der Blumengeschmückten Tischdeko bis zur musikalischen Umrahmung - Sepp Holzers Catering zaubert immer echte Köstlichkeiten für Ihre Gäste und rundum gelungene Feste. Professionelle Technik und Räume für Tagesseminare.