

SPEISEKARTE



Öffnungszeiten: 6 Tage der Woche, ab 11.00 Uhr
* Montag- Ruhetag
www.braeustatt-taferne.de
info@braeustatt-taferne.de
App: Bräustatt und Taferne



Suppen

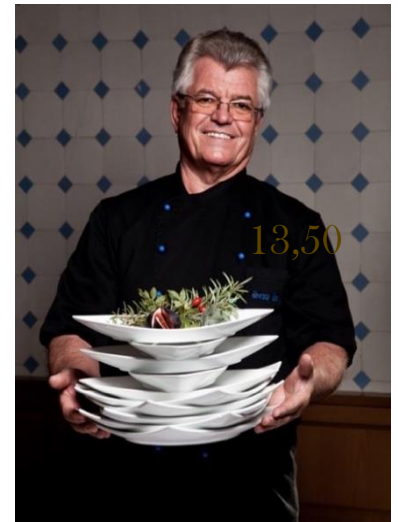
Flädlesuppe	5,00
Grießnockerlsuppe	5,00
Leberspätzlesuppe	5,00
Rindersuppentopf mit Tafelspitz, Maultäschle und Gemüse	7,50

Salate

grüner Salat	5,00
gemischter Salat	6,00
Schinkennudeln mit Salat	13,00
Allgäuer Krautkräpfen 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
Provenzalisches 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

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

BIERIGES

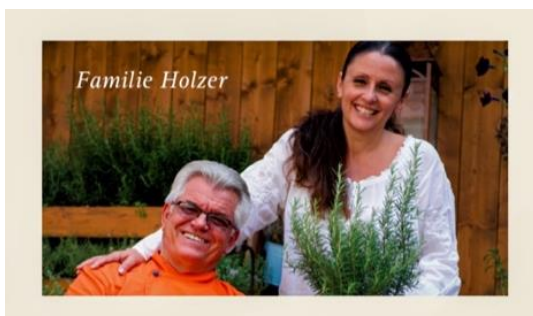
Wurstsalat mit Brot	9,50
Schweizer Wurstsalat mit Brot	11,00
Haussulz mit Bratkartoffeln	14,50
Rindfleisch sauer mit Brot	15,00

NACHTISCH

Unser spezielles Eis von der Eis-Manufaktur Soravia

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

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



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.**