



Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Die Schweine werden auf Stroh gehalten mit gesundem pflanzlichem Futter

Vorstadtgeschichten

Suppenkasper

kräftige Rinderbrühe, hausgemachter Leberknödel 5,80

Prinzregentschmaus

vom Simmenthaler Jungbullen
rosa gebratenes Roastbeef, Wildkräutersalat,
hausgemachte Kartoffelecken, Kerbel-Senfsoß 17,90

Viecherei

resche Entenstückerl, knusprige Schweinshaxn,
Kalbfleischpflanzerl, Apfel-Blaukraut,
abgebräunte Breznknödel, Kartoffelknödel, Bratensoß
pro Person 19,80

Brez`n Schmankerl

Knusprige Schweinshaxn

halbe Haxe, Bratensoß, resche Kruste, Kartoffelknödel,
Breznbrösel 13,50
oder eine ganze Haxe für 22,00

Ofenfrischer Krustenschweinebraten

vom schwäbisch hällischen Landschwein, Dunkelbiersoß,
Kartoffelknödel, Breznbrösel 12,50

Lugeder Gutshof Ente aus dem Backrohr

viertel Hofente, Natursoß, Kartoffelknödel,
Breznbrösel, Apfel-Blaukraut 15,90

Sauerei

würzige Brez`n Ribs,
Karotten-Krautsalat, Kartoffelecken 12,90



Der Geflügelhof der Familie Lugeder füttert mit Getreide aus hofeigener Produktion ohne Zusätze und sichert so die erstklassige Qualität des Geflügels

Münchner Schickeria

Zwiebelrostbraten vom Simmenthaler Jungbullen kräftige Schalottensoß, Marktgemüse, Röstkartoffeln	22,90
Wiener Verführung Wiener Schnitzel, zartes Kalbfleisch, Rosmarinkartoffeln, Zitronenschnitz, handgerührte Preiselbeeren	19,90
Schwabenteller Schwäbisch-Hällischer Schweinerücken, Schwammerl in Rahm, Käsespätzle, knuspriger Speck	17,90
Kalbsrahmgulasch aus der Keule, Bärlauchspätzle, Ofengemüse	16,50

Englischer Garten

Geschmorter Kohlrabi würziger Bärlauch, Wurzelgemüse, Tomaten-Orangensauce Frühlingssalat	12,50
Allgäuer Kasspatzen hausgemachte Spätzle, Tegernseer Bergkas, Röstzwiebeln, Vitaminschlag	12,50
Brezn-Salat knackige Blattsalate, knusprige Entenstückerl glasierte Apfelspalten	14,50
Fischers Fritz mild geräucherter Lachs, Wildkräutersalat, hausgemachte Kartoffelecken, Kerbel-Senfsoß	16,80

Brotzeit

Wirtshaus Zur Brez`n - Brezn	
ofenfrische Bäckerbrezn	1,50
Loddar	
Fränkische Bratwürste vom Rost, Fasssauerkraut	9,90
Goaßnpeter	
cremiger Obatzda, rote Zwiebelringerl, Radieserlsprossen, resche Bäckerbrezn	8,90
Wirtshausbrettl	
Schwarzwälder Schinken, Rauchpeitschn, geräuchertes Wammerl Obazda, Tegernseer Bergkas, Tegernseer Camembert, reichlich garniert, Faßbutter, Brotkorb	10,90
Tscharlie	
3 Stück Fleischpflanzerl, kräftiger Bratensaft, Kartoffel-Gurkensalat	11,50
Zungenschnalzer	
bayrischer Wurstsalat, Gurkerl, rote Zwiebeln, Brot mit Tegernseer-Bergkas	8,50 9,50

Solang was da is

Aloisus	
ofenfrischer Leberkas vom Magnus Bauch, Landei Kartoffel-Gurkensalat	9,90
Knödelgröstl	
Brezn- und Kartoffelknödel, rescher Speck, Zwiebel, Rührei, bunte Blattsalate	10,90
Brotzeitpfand`l	
abgebräunter Leberkas, Kräuterrührei, Fränkischer Bratwurst, Rosmarinkartoffeln, a Weißwurst	10,00
Herr Hirnbeiß	
2 kesselfrische Weißwurst, süßer Senf	5,00

Hausgemachte Eissorten von Hansi Engesser.
Produziert ausschließlich mit frischer Vollmilch in liebevoller Handarbeit

Nachspeisen

Kaiserschmarrn Der dauert a bisserl, ca. 19 Min. 54 Sek. geröstete Mandeln, Apfelmuß	10,00
Wirtshaus Zur Brez´n Dessertpfandl ab 2 Personen mit allem, was unsere süße Küche hergibt	pro Person 10,00
Weisse Schokoladenmousse mit Schlierseer Rum verfeinert, Passionsfruchteis, frische Beeren	6,50
Apfelstrudel mit Mandeln und Rosinen mit Vanilleeis vom Bauernhof in Pöcking	6,50
Bauernhofeis in den Sorten Vanille, Schoko, Passionsfrucht, Himbeer	je Kugel 2,20

Kaffee und Tee

Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,60
Espresso Macchiato	2,40
Cappuccino	3,70
Milchkaffee	3,70
Latte Macchiato	4,00
Tasse Kaffee	3,00
Tasse Tee von der Bioteaque	3,80

Shots mit Pfiff

Bavaria fuffzig zwo Slyrs Bavarian Cream Liquer, Kaffeliquer, 73%er	5,50
Blassa Bayer Schlierseer Kaffeeliquer, Vodka, Milchschaum	5,50