



SCHILLER BRÄU MÜNCHEN

DAHOAM SCHMECKT`S AM BESTEN

Gemeinsam mit unserem Küchenteam haben wir Leibspeisen aus der Landhausküche herausgesucht und unsere Speisekarte mit Klassikern und echten „Heimweh“ Gerichten versehen. Erleben Sie mit uns bodenständige, bayerische Küche aus regionalen und saisonalen Produkten, die uns die Natur in den verschiedenen Jahreszeiten zur Verfügung stellt. Liebe zum Produkt und zu unserer Heimat Bayern sollen Sie bei uns im Schiller Bräu serviert bekommen.

„A MONGDRATZERL“ - VORSPEISEN

„I schmier da oane“

Unser Heimatgedeck

3erlei Aufstriche: Schiller Bazi (frogst hoid, wennst das ned woast)

Apfelgriebenschmalz und Erdäpfelkas, dazu a ofenfrische Brezn € 7,75

Portion hausgemachter Schiller Bazi (frogst hoid, wennst das ned woast)

mit Radieserl, a ofenfrische Brezn und a Scheim Trebernbrod € 9,95

„Gartenarbeit“

A Haufen Grünzeug mit Hausdressing (Beilagen Salat) € 5,65

„Sturrer OX“

Tatar vom bayrischen Weideochsen mariniert mit Eigelb, Rote Zwiebeln, Gewürzgurken, Frühlingszwiebeln und Butter, dazu Pflücksalat, Slyrs – Senf – Dipp und hauseigenem Trebernbrod € 16,70

Schiller Bräu Brotzeitbrettl (gut geeignet als Vorspeise zum teilen)

mit kaltem Landschweinebraten, Bergkäse, Schinken, Fleischpflanzerl, Leberkäse, Schiller Bazi, Apfelgriebenschmalz, Kren, Butter und Essiggurke € 14,95

MAGENWÄRMER – AUS DER SUPPENKUCHL

„Soupe á l oignon“

Französische Zwiebelsuppe a la „Bavaria“ mit Berchtesgadener Bergkas – Croutons € 6,95

„Herbstgeflüster“

Cremesuppe vom Erdinger Feldkürbis mit eingelegter Gamba und Kürbiskernschaum € 8,55

AUS DEM SALATBEET & VEGETARISCHE KÜCHE

„Grüße aus dem Allgäu“

Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem Tiroler Bergkäse und Röstzwiebeln € 12,55

„Waldspaziergang“

Servietten – Brezenknödel in Fassbutter gebraten mit getrüffeltem Waldschwammerl in Rahm und geriebenem Ziegenkäse € 15,85

„Von Feld und Wiese“

Hausgemachtes Steinpilz - Graupenrisotto mit Erdinger Feldkürbis a bisserl a Herbstgemüse, Tegernseer Landkas und Pernod - Senfsoße € 16,55

„Grünfutter“

An Haufen „Grünzeug“ mit Wildpreiselbeerdressing dazu gebratene Rindviehstreifen, Waldsteinpilze und Scheiberl vom Feldkürbis dazu a boa Kerndl € 16,75



A ofenfrische
Breze € 1,20
Hauseigenes
Trebernbrod
a Scheibe € 1,10

„MIT ALLEN WASSERN GEWASCHEN“

Rendezvous von Saibling und Gamba auf Steinpilz - Graupenrisotto mit Pernod – Senfsoße und herbstlichem Grünzeug € 21,95

„RUSTIKALES UND TRADITIONELLES“ AUS DER LIEBE ZUR HEIMAT

„Schweinerei“

Schiller Bräu Schnitzel von der bayrischen Freilandsau
im Brezenjanker mit Kartoffelstäbchen und Preiselbeer - Senf - Mayonnaise € 15,95

„Saustall“

Ofenfrischer Landschweinebraten von der bayrischen Alpenlandsau im Reindl serviert
mit Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel und hausgemachtem Speckkrautsalat € 13,35

„Rindvieh“

Zwiebelrostbraten vom bayrischen Rindvieh, vui Zwiebeln dazu deftige Pfannenspeckkartoffeln
und Pfefferl – Dunkelbier – Zwiebelmarmelade € 22,95

„Bleede Kua“

Kalbslende vom Grill mit einer Sonnenblumen – Kräuterkruste, Rosmarin – Rotweinssoße,
dazu herbstliches Grünzeug (Gemüse) und Erdäpfel – Kürbisgratin € 23,65

„So a Hirsch“

Schmorbraten vom Bayerwald – Hirsch in Wacholder-Zwetschgen- Burgundersoße mit
Birnen - Rahmwirsing und Tiroler Preiselbeer – Dattel Erdäpfelstrudel € 20,95

„Pirschgänger“

Zürcher Geschnetzeltes vom Rehrücken in Wacholder – Rotweinrahm, Wildpreiselbeerbirne
und Kräuter – Steinpilz – Schmarrn € 22,45

„Damischer Ochs“

Geschmorte Backerl vom Weidekalb in Burgundersoße mit herbstlichem Grünzeug (Gemüse)
und Kartoffel – Pastinakenstampf € 20,95

„Heimatliebe“ – Ganz schön wild“

Hausgemachte Wildfleischpflanzerl mit Wacholdersoße auf Rahmwirsing mit Südtiroler Birnenstücke
und Kartoffel – Pastinakenstampf € 15,95

„Schiller Bräu Klassiker“

Hauseigene Schiller Bräu Trebernwürstel
vom Magnus Bauch mit Sauerkraut (mit Karotte und Sellerie), hauseigenem Trebernbiersenf
und a Scheibe Brot € 12,95

NACHSCHLAG BITTE – „WAS SIAS ZUM SCHLUSS“

Bayrisch – Österreichische Freundschaft

Hausgemachter Topfenstrudel mit beschwipsten Kirschen und Bourbon Vanillesoße € 8,45

„Südtiroler Sünde“

Selbstgemachte Apfelkircherl vom Südtiroler Bauernapfel im Biermantel, Zimt – Zucker Janker
und Vanillerahmeis € 8,45

„Papas – Liebling“

Weißes Schokoladen Mousse von der Valrhona Schokolade mit karamellisierten Gartenzwetschgen € 8,45

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

Liebe Gäste wir kochen unsere
Gerichte alle frisch für Sie,
bitte haben Sie für eine kleine
Wartezeit Verständnis. Danke

