

# 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 Trebernbrot € 9,95

#### **„Gartenarbeit“**

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

#### **„Entenmarsch“**

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust auf Vogersalat in Preiselbeere – Honig, Rote Beete Würfel, gebratene Scheiberl vom Südtiroler Apfel und karamellisierte Walnüsse € 15,45

**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**

#### **„Rinderwahn“**

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit hausgemachtem Fleischstrudel € 7,65

#### **„Winterlicher Magenwärmer“**

Cremesuppe von der Kastanie mit geräucherter Entenbrust und Rote – Beete Trüffelschaum € 8,65

### **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

#### **„Pasta Bavaria“**

Selbstgemachte Teigtascherl gefüllt mit Maroni in Gorgonzola Rahm, dazu gebratene Kürbiswürfel und Rote Beete Schaum € 16,65

#### **„Gamsnpeter“**

Winterliches Grünfutter (Blattsalate) in Preiselbeere – Honig Dressing mit Rote Beete, in Portwein gebratener Ziegenkäse und karamellisierte Walnüsse € 15,65

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



## **„MIT ALLEN WASSERN GEWASCHEN“**

Auf der Haut kross gebratener Lachs mit Rote Beete – Rucola Risotto  
und Pernod – Dijon - Senfsoße € 22,95

## **„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 Maroni – Trebernkruse, feiner Portweinssoße,  
dazu Kürbis – Schwarzwurzel – Selleriegemüse und Erdäpfelgratin € 23,65

### **„So a Hirsch“**

Schmorbraten vom Bayerwald – Hirsch in Wacholder-Zwetschgen- Burgundersoße mit  
Birnen - Rahmwirsing und Tiroler Preiselbeer – Dattel Erdäpfelstrudel € 21,95

### **„Pirschgänger“**

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

### **„Omas Liebling“**

Böfflamot vom bayrischen Rindvieh in Rotwein – Rosmarin geschmort mit Kürbis – Schwarzwurzel –  
Selleriegemüse und Brezen –Serviettenknödel € 21,95

### **„Heimatliebe“ – Ganz schön wild“**

Hausgemachte Wildfleischpflanzerl mit Preiselbeer - Wacholdersoße auf Rahmwirsing mit Südtiroler  
Birnenstücke und Kartoffel – Schwarzwurzelstampf € 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“**

### **„Bayrische Weihnacht“**

Mousse vom Nürnberger Lebkuchen mit hausgemachtem Rumtopf - Zwetschgen € 8,45

### **„S´ Christkindl“**

Gebackenes Vanilleeis auf Glühwein – Sauerkirschragout € 8,45