

# 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 € 7,65

**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 mit Eigelb, Rote Zwiebeln, Gewürzgurken, Frühlingszwiebeln, Butter auf Pflücksalat mit Slys – Senf – Dipp, und hauseigenem geröstetem Trebernbrod € 16,55

**Schiller Bräu Brotzeitbrettl** (gut geeignet als Vorspeise zum teilen)

mit kaltem Landschweinebraten, Bergkäse, Schinken, Fleischpflanzerl

Schiller Bazi, Apfelgriebenschmalz, Kren, Butter, Radi und Essiggurke € 14,95

### MAGENWÄRMER – AUS DER SUPPENKUCHL

Kraftbrühe vom Rindvieh mit Grünzeug und hausgemachten Fleischstrudel im Pfannkuchenmantel € 5,85

Getrüffelte Cremesuppe von frischen Waldpfefflingen und Tiroler Speckscheibe am Spieß € 7,40

### 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 getrüffelten Waldpfefflingen in Rahm und geriebenem Ziegenkäse € 15,75

#### „Pasta Bavaria“

Selbstgemachte Gnocchi auf getrüffelten Lauch – Pfefflerling - Ragout mit Gorgonzala, frischem Ruccola und Williams – Birne € 16,65

#### „Gamsnpeter“

Im Sommerhonig und Portwein gebratener Ziegenkäse mit lauwarmen gegrillten Grünzeug (Gemüse) und in Butter geröstetes Trebernbrod € 15,65

#### „Sauer macht lustig“ Lauwarme Speise

Saure Essigknödel (Semmelknödelsalat) mit Zwiebeln, Gurkerl und Radieserl € 8,95

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



## **„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 Speckkrautsalat € 13,35

### **„Rindvieh“**

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

### **„Alpenglück“**

Frische „Baby Spareribs“ in Slyrs – Barbecuesoße (bayrischer Whiskey) mariniert  
mit bayrischem Coleslaw Salat und Erdäpfelknödel – Ecken € 16,95

### **„Bleede Kua“**

Kalbslende vom Grill unter der Treberkruste, frische Reherl auf Rotweinschalotten  
und Erdäpfel – Bier – Nockerl € 23,65

### **„Schiller Pfanderl“**

Schweinelenochen von der Freilandsau auf Ragout von getrüffeltem Rahmpfifferlingen mit Thymian und  
Tiroler Speck, dazu hausgemachte Eierspätzle € 17,45

### **„Heimatliebe“**

Hausgemachter Hackbraten gefüllt mit Kirschtomaten und Ziegenkäse auf getrüffeltem Lauch –  
Pfifferlingsragout und Erdäpfel – Bier - Nockerl € 16,85

### **„Grünfutter“**

Frisches – Viktualienmarkt - „Grünzeug“ mit Wildpreiselbeerdressing dazu gebratene  
Rindviehstreifen vom Weiderind und Balsamico-Pfifferlinge € 16,75

## **„MIT ALLEN WASSERN GEWASCHEN“**

Gebratenes Filet vom Donauzander auf Pernod – Senfsoße mit mediterranem Grillgemüse  
und selbstgemachten Gnocchi € 21,25

## **NACHSCHLAG BITTE – „WAS SIAS ZUM SCHLUSS“**

### **„Merci Cherie“**

Crème Brûlée von der Valhrona Schokolade mit selbstgemachtem Framboise Sorbet € 8,45

### **„Südtiroler Sünde“**

Hausgemachter Quarkstrudel von der Williams Christ Birne und Bourbon Vanillesoße € 8,45

