



METZGERBRÄU
— HOHENWART —

Speisekarte

Speisekarte

Vorspeisen

3erlei Aufstriche

Leberwurst / Tomate-Mango / Butter / Brotauswahl 4,90 €

Beef Tatar

Olivenölmajo / Kapern / Brot / Butter 11,90 €

Kürbis-Flammkuchen

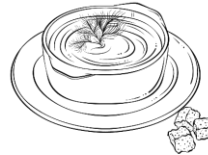
Schmand / süß-saurer Kürbis / Zwiebel / Ziegenkäse / Birne / Walnuss 11,50 €

Suppen

Kräftige Rindsuppe

mit Pfannkuchen / Schnittlauch 4,70 €

mit Brätspätzle / Backerbsen 5,20 €



Karotten-Ingwer-Kokossuppe

gebackene White Tiger Panko Garnele / Croutons / Sesamöl 6,90 €

Salate

Kleiner Beilagensalat

Blattsalate / Tomate / Gurke / Croutons / geröstete Kerndl / Balsamico Hausdressing 4,50 €

Große Salatschüssel

Blattsalate / Tomate / Gurke / Croutons / geröstete Kerndl / Balsamico Hausdressing / Baguette 8,90 €

+ Karamellisierter Ziegenkäse / gebackener Kürbis 6,90 €

+ Räucherlachs / Kartoffelrösti 7,20 €

+ Tranchen vom Rindersteak / Teriyaki Soße 7,50 €



Unser Balsamicodressing gibt es
auch für zu Hause.

Zum finden ist es im Kühlschrank in
unserem Shop.

Hauptgerichte

Klassiker

MB-Brauerschnitzel

gefüllt mit Schinken, Käse und Schmand / Dunkelbiersoße / lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat 15,90 €

Zwiebelrostbraten

aus der Jungbullenlende / Dunkelbiersoße / Bergkäsespätzle / Röstzwiebel 22,90 €

Sauerbraten „Böfflamott“

von der bayrischen Färse / hausgemachte Spätzle / Marktgemüse / Preiselbeercreme 19,90 €

Metzgerbräutopf

Gebratenes Schwein & Rind / Schwammerlrahm / Spätzle / überbacken mit Emmentaler Käse 18,90 €

Wild

Hirschgulasch

langsam geschmort / Spätzle / Kürbisknöderl / Rahmwirsing / Preiselbeeren 20,90 €

Innereien

Kalbsleber

Dunkelbierjus / Neue Kartoffeln / Röstzwiebeln / Nussbutter / Apfelmus von den eigenen Äpfeln 19,90 €

Fisch

Duett vom Lachs & Zander

Rieslingschaum / Risotto / Marktgemüse 21,90 €

Ihnen gefällt unsere Deko oder Sie sind auf der Suche nach einem schönen Geschenk?

Fast alle Gegenstände, Lampen und schönen Sachen in unseren Gasträumen, Vitrinen und Regalen gibt 's vorne im Shop auch zum Mitnehmen für zu Hause.

Vegetarisch

Kürbis & Wurzel

In der Haselnusskruste gebacken / Bergkäsekügel / Weißweinschaum 14,90 €

Käsespätzle

geheime Käsemischung / Nussbutter / resche Röstzwiebeln / kleiner Salat 11,90 €

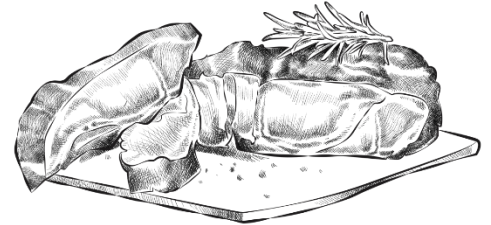
Vegan

Gebratene Gnocchis

Schwammerl / mariniertes Feldsalat & Radicchio / Apfel / Kerne 14,90 €

Unsere Steaks

Flank Steak	220 g	15,90 €
	350 g	24,90 €
Filet Steak	190 g	25,90 €
	250 g	29,90 €
Rib Eye	350 g	28,90 €



Steaks aus unserem Dry Ager

Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt.

Durch die Verdunstung des im Fleisch eingelagerten Wassers bekommt das Dry-Aged-Beef einen intensiven, aromatischen Geschmack.

Unsere Dry-Aged Steaks sind von der bayrische Färse.

Rib Eye Boneless - Das ausgelöste Hochrippensteak mit saftigem Fettkern

ab ca. 300 g - je 100 g – 11,00 €

T-Bone Steak - Das Roastbeef am Knochen mit Filetanteil

ab ca. 500 g bis zu 1200 g / je 100g - 8,50 €

Rumpsteak – Aus der Lende geschnitten

ab ca. 300 g / je 100g – 10,50 €

Das T-Bone Steak ist je nach Gewicht für 2 – 4 Personen geeignet.

... zu den Steaks der Metzgerbräu Steak Standard!

zu jedem Steak servieren wir unsere Pommes frites, Grillgemüse und Kräuterbutter zur Special Pauschale von 5,50 €

Zusätzliche Beilagen:

- Pommes frites 3,50 €
- Süßkartoffelpommes 4,00 €
- Käsespätzle 5,00 €
- Brauhaus Potatoes 3,90 €
- Bratkartoffeln 4,50 €
- Grillgemüse 4,00 €
- Bunter Salatteller 4,50 €

Soßen:

- Dunkelbiersoße 2,50 €
- Kräuterbutter 1,50 €
- BBQ Soße 1,50 €
- Sauce Bernaise 2,50 €



Burger

Paartal Burger

190 gr. Rindfleischpatty / Rösti / Speck / Emmentaler / Krustenbrötchen / Salat / Tomate / Essiggurkerl / rote Zwiebeln / MB Burgersoße / Pommes frites / Ketchup 15,90 €

Hirschburger

190 gr. Hirschpatty / gegrillter Speck / Ziegenkäse / Briochebrötchen / Salat / Tomate / Birne / rote Zwiebeln / MB Burgersoße / Pommes frites / Ketchup 15,90 €

Brotzeiten – Frisch aus Rudi's Wurstküche

Schweizer Wurstsalat

Zwiebeln / Gurkerl / Emmentaler / Brot 9,90 €

Bayrischer Wurstsalat

Zwiebeln / Gurkerl / Brot 8,90 €

Pressack sauer

Essiggurke / Zwiebeln / Tomate / Brot 8,90 €

Brotzeitplatte

Aufschnitt / Schinken / Pressack / Emmentaler / Butter / Brot 11,90 € p.P.

Alle Wurstwaren werden in unserer Wurstküche in echter Handarbeit selbst hergestellt. Eine große Auswahl für den Genuss zu Hause ist an unserer Wursttheke zu finden.

Dessert

Geeister Espresso

mit Cantuccini 5,50 €

Gebackene Apfelkücherl

Vanilleeis / Schlagsahne / Zimtzucker 6,50 €

Gemischter Eisbecher

3 Kugeln nach Wahl

Erdbeere, Vanille, Schokolade, Haselnuss, Strazziatella, Joghurt

mit Sahne 5,00 €

ohne Sahne 4,50 €

Eiskaffee

mit Vanilleeis und Schlagsahne 6,50 €

Dreierlei Sorbet

hausgemacht / saisonale Sorten aus dem Pacojet 6,90 €



Weitere Dessert aus unserer Patisserie finden Sie auf dem Aufsteller am Tisch

Kinderspeisekarte

Kinderschnitzel

mit Pommes frites / Ketchup 6,50 €

Putennuggets

mit Pommes frites / Ketchup 5,50 €

Kinderpommes

mit Ketchup 3,50 €

Spätzleteller

Hausgemachte Spätzle / Bratensoße 4,50 €

Liebe Kinder,

im neuen Loft findet Ihr unser neues Spielhäuschen.

Dort könnt ihr ungestört Lego spielen.

Wir wünschen Euch viel Spaß 😊

