



METZGERBRÄU
HOHENWART

Speisen



METZGERBRÄU

HOHENWART

Gasthof - Hotel - Brauerei - Biergarten - Catering - Wurstküche

Der Gasthof Metzgerbräu - bayrische Gastlichkeit und Kulinarik seit 115 Jahren
Unser moderner Gasthof mit Hotel liegt im Herzen Bayerns inmitten von Hopfengärten und Spargelfeldern gelegenen Markt Hohenwart im Paartal.

Genießen Sie unsere feinen Spargel- und Wildköstlichkeiten in unserem Gasthof mit Kastanienbiergarten oder lassen Sie sich mit unseren Menükreationen in einem unserer stilvollen Gasträumen verwöhnen. Unser moderner Gasthof zeichnet sich durch eine außergewöhnlich gute, regionale und saisonale Küche aus. Von der Feier im kleinen Rahmen bis zu Veranstaltungen mit bis zu 110 Personen haben wir die passenden Räumlichkeiten in unserem Gasthof für unsere Gäste parat.

Auch Caterings sind für uns kein Problem - hier sind bis zu 250 Personen möglich.

Seit 2019 brauen wir in unserer Gasthausbrauerei wieder unser eigenes Bier. Gebraut wird vor allem das süffige Zwickl und die Paartalperle – unser Helles.

In unserer Wurstküche produzieren wir unsere über die Landesgrenzen hinaus bekannten Wurstwaren.

Unser Bräukeller, welcher bei Gästen jeden Alters sehr beliebt ist, lädt am Wochenende zum ausgelassenen Feiern ein.

Bei uns sind Sie herzlich willkommen.



Vorspeisen

Der Klassiker

Beef Tatar Metzgerbräu Style

Wachtelei / Misomajo / Kapern / Butter 15,60 €

Carpaccio vom Rind

gehobelter Parmesan / Rucola / eingelegte Pfifferlinge / Pinienkerne 14,50 €

Vitello Tonnato

Gekochter Kalbstafelspitz / Vitello-Soße / Radiserl / Rosa Pfeffer / Senföl vom Schrufhof 13,90 €

Liebings-Aufstriche (reicht für 2 Personen)

Tomatenfrischkäse / Dattel-Curry / Leberstreichwurst / Butter / Brotauswahl 9,90 €

Suppen

Kräftige Rindssuppe

mit Pfannkuchen / Schnittlauch 5,90 €

mit Brätpätzle / Backerbsen 7,20 €

Pfifferlingscremesuppe

Pflanzerl / Schlagsahne / Rosmarincroutons 7,80 €

Frische Salate

Kleiner Beilagensalat

Blattsalate / Tomate / Gurke / Croutons / geröstete Kerndl /
Balsamico Hausdressing 5,50 €

Große Salatschüssel

Blattsalate / Tomate / Gurke / Croutons / geröstete Kerndl /
Balsamico Hausdressing / Baguette 9,90 €

+ Karamellierter Ziegenkäse 7,80 €

+ Räucherlachs / Honig-Senf Creme 9,20 €

+ Tranchen vom Rindersteak (ca.120 g) / Teriyaki Soße 10,50 €

+ Maishendlbust im Ganzen (ca.180 g) 11,20 €

*Unser Balsamicodressing gibt es auch für zu Hause.
Zu finden ist es im Kühlschrank in unserem Shop.*

Klassiker

MB-Braumeisterschnitzel

gefüllt mit Schinken, Käse und Schmand / Dunkelbiersoße / Kartoffel-Gurkensalat 18,90 €

Zwiebelrostbraten

aus der Jungbullenlende / Dunkelbiersoße / Bergkäsespätzle /
resche Röstzwiebel 27,90 €

Sauerbraten „Böfflamott“

von der bayrischen Färse / Kartoffelpüree / handgeschnittenes Wurzelgemüse /
Preiselbeerschmand 23,00 €

Gesottener Kalbstafelspitz

Meerrettich-Sahnesoße / glasiertes Wurzelgemüse / junge Kartoffeln /
frisch geriebener Kren 23,90 €

Metzgerbräutopf

Gebratenes Schwein & Rind / Schwammerlrahm / hausgemachte Spätzle /
überbacken mit Emmentaler Käse 22,50 €

Zanderfilet

auf der Haut gebraten / Rieslingschaumsoße / Zucchini-Brokkoligemüse / Gnocchi 25,90 €

Maishendlbrust

Büffelmozzarella / Pfifferlinge / Linguine / Zwiebelmarmelade 22,50 €

Kalbsleber

Dunkelbierjus / Kartoffelpüree / resche Röstzwiebeln / Nussbutter / Apfelmus 22,90 €

Vegetarisch & Vegan

Drei Bärlauchknödel (vegetarisch)

auf Rahmschwammerl / gehobelter Parmesan / Nussbutter / Croutons 16,70 €

Kichererbsen-Curry (vegan)

Pilze / frisches Gemüse / Spinat / Cashewkerne / Basmatireis 17,90 €

Dessert

Dreierlei Sorbet (vegan)

hausgemacht / saisonale Sorten aus dem Pacojet 7,90 €

Ihnen gefällt unsere Deko?

Die gesamte Deko und Lampen in unseren Gasträumen können Sie bei uns erwerben. Geht auch gerne als Geschenk oder einfach für daheim.

Steaks vom Grill

Flank Steak	220 g.....	18,90 €	350 g.....	29,20 €
Filet Steak	190 g.....	31,00 €	250 g.....	39,50 €
Rib Eye Steak	350 g.....	33,50 €		

Dry Aged Steaks vom Grill

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 Färsen.

Rib Eye Boneless - Das ausgelöste Hochrippensteak mit saftigem Fettkern

ab ca. 300 g - je 100 g – 12,50 €

Rumpsteak – Aus der Lende geschnitten

ab ca. 300 g / je 100g – 11,80 €

T-Bone Steak - Das Roastbeef am Knochen mit Filetanteil

ab ca. 500 g bis zu 1200 g / je 100g - 10,20 €

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

Beilagen zu den Steaks

Die Special Pauschale

*... zu den Steaks der Metzgerbräu Steak Standard.
zu jedem Steak servieren wir unsere Pommes frites,
Grillgemüse und hausgemachter Kräuterbutter
zur Special Pauschale von 6,70 €*

Zusätzliche Beilagen:

- Pommes frites.....3,90 €
- Süßkartoffelpommes.....4,50 €
- Käsespätzle.....6,20 €
- Brauhaus Potatoes.....5,50 €
- Bratkartoffeln.....5,20 €
- Grillgemüse.....5,20 €
- Bunter Salatteller.....5,50 €

Soßen & Dips:

- Dunkelbiersoße.....2,80 €
- Kräuterbutter.....1,70 €
- BBQ Soße.....1,70 €
- Sauce Bernaise.....2,80 €

Brotzeiten

frisch aus unserer Wurstküche

Schweizer Wurstsalat

Zwiebeln / Gurkerl / Emmentaler / Essigstand / Brot 12,20 €

Bayrischer Wurstsalat

Zwiebeln / Gurkerl / Essigstand / Brot 11,20 €

Pressack sauer

Essiggurke / Zwiebeln / Tomate / Essigstand / Brot 11,20 €

Brotzeitplatte

Aufschnitt / Schinken roh & geräuchert / Pressack / Emmentaler /
Obatzda / Butter / Brot 14,50 €

**Alle Wurstwaren werden von unserem Seniorchef
und Metzgermeister Rudi in seiner Wurstküche in
echter Handarbeit wöchentlich selbst hergestellt.
Eine große Auswahl für den Genuss zu Hause ist
an unserer Wursttheke zu finden.**

Dessert

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Zwetschgenröster / Haselnusseis / Haselnusscrumble
Mandelhippe 12,90 €

Bieramisu vom Rabiator Doppelbock

Portweinkirschen / Knuspermalz / Nusscrumble 10,90 €

Crème Brûlée vom Limoncello

Waldbeerragout / Erdbeersorbet 9,90 €

Gebackene Apfelkücherl

Vanilleeis / Schlagsahne / Zimtzucker 7,50 €

Geeister Espresso

Cantuccini / Kakao 6,90 €

Dreierlei Sorbet

hausgemacht / saisonale aus dem Pacojet 7,90 €

Gemischter Eisbecher

3 Kugeln nach Wahl

Erdbeere, Vanille, Schokolade, Haselnuss, Stracciatella, Joghurt

- mit Sahne 6,80 €

- ohne Sahne 5,10 €

Das ist los
beim Metzgerbräu



Brunch



Biermenü

Tagesaktionen & Events

Mittags

Donnerstag & Freitag

Täglich zwei verschiedene Hauptgänge für je 11,00 €

Lunchbox mit Vitaminshot, Salat, 2 Hauptgerichten zur Wahl und Dessert zu je 12,90 €

Die Wochenkarte ist immer ab Montag auf unserer Homepage zu finden

Sonntagsbrunch - Jeden ersten Sonntag im Monat

Immer von 10 bis 14 Uhr - Infos zu den Terminen, Speisen & Getränken

findet Ihr auf unserer Homepage

Abends

Mittwoch

Spareribs mit Potato Wedges, Coleslaw und Dip

Donnerstag

Burgerabend - verschiedene Burger zur Wahl und Gin Tonic Special

Freitag

Shake & Steak - Zarte Steaks und coole Drinks - jede Woche anders - jede Woche neu

Das Biermenü

In unserem 3-Gängigen Genussmenü rund ums Bier schmecken und entdecken Sie wie harmonisch verschiedene Bierstile zu unseren Speisen harmonieren. Die Vorspeise wird jedem Gast serviert, der Hauptgang wird in vielen verschiedenen Schalen und Tellern als Tischbuffet eingestellt - so können Sie hervorragend kombinieren und ausprobieren.

Der Abschluss besteht aus einem süßen Dessert und einer Käseauswahl.

Die passenden Biere sind inclusive. (3x0,33 l)

Kosten: 55 € pro Person Dauer: ca. 3 Stunden / immer ein Donnerstag im Monat / Beginn 19 Uhr

Termine auf unserer Homepage www.metzgerbraeu.de

Termine sind für Gruppen ab 10 Personen auch individuell vereinbar.

