



Liebe Gäste des Brauhaus Herrsching,

wir freuen uns Sie begrüßen zu dürfen. Aufgrund der aktuellen Situation bezgl. Covid-19 haben wir leider nicht die Möglichkeit Sie in unserem gewünschten Umfang zu verwöhnen.

In unserem Logo finden Sie einen Dackel. Dieser spielt in der Historie der Brauerei eine große Rolle. Er war bei Brauern sehr beliebt um beim Gärvorgang bei der offenen Lagerung die CO<sub>2</sub> Sättigung zu kontrollieren. Heutzutage haben wir dazu moderne Hilfsmittel, möchten aber mit dem Dackel an die Ursprünge des Brauens erinnern.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt.

Ihr Team vom Brauhaus Herrsching

# Getränke

<b>Herrschinger Helles</b>	0,5l	3,70
milde, ausgewogene Hopfennote, Stammwürze 11,5 %, Alk. ca. 4,9%	0,3l	3,00
<b>Kloster Urtrunk</b>	0,5l	3,70
vollmundig würzig, Stammwürze 12,6 %, Alk. ca. 5,4 %	0,3l	3,00
<b>Kloster Urdunkel</b>	0,5l	3,80
malzbetont mit dezenten Röstaromen, Stammwürze 12,7 %, Alk. ca. 5,6%	0,3l	3,10
<b>Kloster Starkbier</b>	0,5l	3,90
kräftig mit leichter Karamellnote, Stammwürze 17,2 %, Alk. ca. 7,2%	0,3l	3,20
<b>Kloster Weiße</b>	0,5l	3,70
frisch, spritzig mit fruchtigem Aroma, Stammwürze 11,9 %, Alk. ca. 5,2%		

## Alkoholfreie Getränke

Krumbach Mineralwasser medium oder naturell	0,25l	2,60 €	0,75l	4,40
Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,4l	2,50 €	0,75l	3,90
Cola, Cola-Mix, Zitronen- und Orangenlimo	0,2l	2,30 €	0,4l	3,50
Cola light	Fl. 0,33l			3,00
Bitter Lemon	Fl. 0,2l			2,90
Apfelschorle	0,2l	2,30 €	0,4l	3,50
Saft (Orange, Johannisbeere, Traube, Maracuja, Rhabarber)			0,2l	3,20
Saftschorle	0,2l	2,80 €	0,4l	3,70

## Frisch gemahlener Kaffee

Tasse Kaffee	2,60
Große Tasse Kaffee	3,40
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,60
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	3,20
Espresso	2,40
Latte Macchiato	3,60
Große Tasse Milchkaffee	3,40
Große Tasse Schokolade	3,70
Eiskaffee	5,20
Eisschokolade	5,20
Glas Tee (Schwarz, Roibusch, Grüner, Kräuter, Früchte, Pfefferminz, Hagebutte)	2,50

## Wein

### Weiß

Pinot Grigio IGT Weingut Endrizzi, San Michele – feine, dezente Frucht	0,2l	6,10
Chardonnay IGT rassig, feiner Duft, trocken	0,2l	5,80
Hallgartener Riesling QbA Weingut Nicolai, Erbach feinherb, angenehme Frucht	0,2l	5,70
Grüner Veltliner Rertzer Weinberge, Weingut Prechtl	0,2l	5,10

### Rosè

Spätburgunder Weissherbst QbA Weingut Prechtl	0,2l	5,90
--	------	------

### Rot

Merlot ITG Weingut Endrizzi, San Michele, angenehm fruchtig	0,2l	5,80		
Strümpfelbacher Trollinger QbA Remstal Kellerei, Beutelsbach	0,2l	5,50		
Dornfelder QbA Winzereiverein Forst, angenehm kräftiger Rotwein	0,2l	5,30		
Weinschorle rot und weiß	0,2l	2,70 €	0,4l	4,80
Aperol Sprizz	0,2l	4,80		
Hugo	0,2l	4,80		
De Grignis Sekt	0,75l	21,40		
Marco oro Valdobbiadene Prosecco	0,75l	22,40		
Moët Champagner	0,75l	72,00		

## Spirituosen

Klosterbier-Edelbrand	38%	2cl	4,40
Klosterbier-Likör	17%	2cl	4,40
Kräuterlikör	32%	2cl	4,10
Heuschnaps	30%	2cl	4,10
Haselnussschnaps	30%	2cl	4,10
Alte Milde Marille	35%	2cl	4,10
Williamsbirne	40%	2cl	4,10
Obstler	38%	2cl	3,80

## Brauhaus Herrsching Küche durchgehend von 11:30 – 21:30 Uhr

<b>Tafelspitzbrühe</b> wahlweise mit	
Brätstrudel	4,70
Leberknödel	4,70
Spinatnockerl	4,70
 <b>Braumeisters Suppentopf</b>	
Tafelspitzbrühe mit Brätstrudel, Leberknödel, Spinatnockerl und Brezencroutons	8,20
 <b>Würzige Kartoffel-Biercremesuppe</b>	
mit Brezencroutons	4,70
	
 <b>Bunt gemischter Salat</b>	
mit Kresse, Kräuterdressing	4,50
 <b>Gebackene Hähnchenbrust</b>	
gemischter Salat mit Kresse, gekochter Gerste und Kräuterdressing	12,90
 <b>Bergkäse im Brotmantel</b>	
mit Preiselbeeren und gemischter Salat mit Blutorangenfilets, gerösteten Kernen und Kräuterdressing	12,90
	
 <b>Braumeisters-Leibgericht</b>	
in Malz und Brezenbrösel paniertes Schnitzel mit Speck und Preiselbeeren, Ofenkartoffel gefüllt mit Kräutersauerrahm	14,50
 <b>Krosse Schweinshaxe</b>	
Kartoffelknödel, Mehrkornserviettenknödel mit Krautsalat und Starkbiersoße	15,70
 <b>Allgäuer Zwiebelrostbraten</b>	
mit Kässpätzlen, Schmelz- und Röstzwiebeln, Starkbiersoße	19,50
 <b>Halbe bayerische Bauernente</b>	
Kartoffelknödel, Mehrkornserviettenknödel mit Apfelblaukraut und Starkbiersoße	18,40
mit einem Entenviertel	15,40
 <b>Schnitzel Wiener Art</b>	
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	13,40
kleiner	11,40
 <b>Schweinekrustenbraten</b>	
Kartoffelknödel, Mehrkornserviettenknödel mit Apfelblaukraut und Starkbiersoße	12,80
kleiner	10,80
 <b>Matjesfilets</b>	
nach hausfrauen Art in saurem Rahm mit Äpfel, Essiggurken, Zwiebeln und Ofenkartoffel	12,90

**Bachforelle im Ganzen gebraten**  
mit Speck-Kapern-Butter und Kräuterschmorkartoffeln 14,90



**Allgäuer Kässpätzlen**  
mit dreierlei Bergkäse, Romadur, Schmelz- und Röstzwiebeln dazu gemischter Salat 11,50

**Vegetarische Maultaschen**  
in lauwarmem Tomaten-Kräutersud und gemischter Salat 12,90

**Spinatservietten-Knödel**  
gratiniert mit Bärlauch-Hollandaise an mediterranem Gemüse und Tomatenmarmelade 13,50



**Allgäuer saurer Käse**  
mit Zwiebeln in feinem Essig-Öl Dressing, dazu Klosterbrot 8,40

**Braumeisters Brotzeitbrett**  
Trockenspeck, Rohschinken, Pfefferbeißer, Bergkäse, Butter, Essiggurke und Nüsse dazu Klosterbrot 11,80

**Bayrischer Wurstsalat**  
würzig mariniert mit Essiggurke und Zwiebeln, dazu Klosterbrot 8,30  
mit Käse 8,90

**Frische Weißwürste**  
dazu original Weißwurst-Senf Stück/2,70

**Brotzeit Dreierlei**  
Bayrischer Wurstsalat, Allgäuer saurer Käse, gerupfter Käse, dazu Klosterbrot 8,90

**Hausgemachter gerupfter Käse**  
angemachter Camembert mit Paprika, Kümmel und Zwiebeln, dazu eine frische Breze 6,90

**Käsebrot**  
Klosterbrot mit gemischtem Allgäuer Käse 7,40

Mehrmals täglich frisch gebackene Brezen Stück 1,20

**Frisch gebackener Apfelstrudel**  
cremig Vanilleeis und Sahne 7,40

**Warmer Topfenstrudel**  
mit Vanillesoße und Sahne 7,40

**Apfelküchle**  
in Zimtucker mit cremigem Vanilleeis und Sahne 6,90

**Eisbecher**  
Vanille-, Schoko- und Erdbeereis mit Sahne 5,90