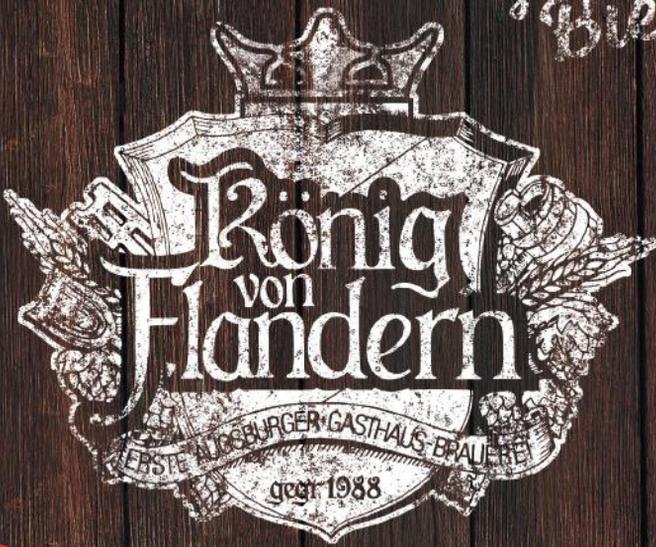


# BRAUERSCHMAUS

Zum Probieren und satt essen:  
1/4 Haxe, 1 Scheibe Braten,  
3 Stück Nürnberger Bratwürstel,  
Sauerkraut und Knödel



*Geheimtipp:  
Handwerklich  
gebraute  
Biere*



Alle Speisen  
TO GO  
**-10%**  
Rabatt

Nicht mit anderen  
Aktionen  
kombinierbar.



## HALBER PREIS

Täglich von 15:00 - 16:30 Uhr auf  
alle Hauptspeisen inkl. Beilagen.

**Bier Happy Hour von 17 - 18 Uhr,  
jedes 0,5l Bier nur 2,50 €!**

(Ausgenommen im Advent. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.)

# Liebe Gäste,

herzlich willkommen! Wir sind zu der Entscheidung gekommen, Euch liebe Gäste, unsere Speisekarte in einer etwas anderer Form anzubieten. Bei uns sind Sie mit einem gutem Gefühl zu Gast, denn hierfür stehen wir mit unserem Namen:



Faire  
Arbeits-  
bedingungen



Regionaler  
Einkauf



Täglich  
frische  
Speisen



Umwelt-  
verbundenheit



Sollte einmal nicht alles reibungslos laufen, dann behalten Sie es bitte ausnahmsweise für sich und schreiben Sie mir sofort persönlich eine E-mail an [seferi@zweibayernkueche.de](mailto:seferi@zweibayernkueche.de) oder eine Whatsapp an: 0176/56919151. Ich werde mich umgehend persönlich darum kümmern. Wenn Sie zufrieden waren, bewerten Sie uns mit 5 Sternen bei Google, Trip Advisor, Facebook und Co.

## ALLERLEI



Zum Bier und Brotzeitöpfchen servieren wir unser leckeres Treberbrot aus dem Holzofen!

### Dreierlei Brotzeitöpfchen <sup>6</sup>

mit Obazda, Leberwurst und Griebenschmalz 7,90 €

**Brotzeitöpfchen** nach Wahl, je Töpfchen 3,50 €

**Klare Rinderkraftbrühe** mit hausgemachten Flädle 3,90 €

**König von Flandern Salatschüssel** knackige, marktfrische Babyleaf-Salate, handsortiert, rohes Gemüse der Saison, mit frischen Früchten und gebratenen Putenstreifen, dazu Brot 12,90 €

## VEGETARISCH



**Hausgemachte Käsespätzle** mit dreierlei Käse, serviert mit Schmorzwiebeln, nach schwäbischer Hausfrauenart 7,90 €

Dazu empfehlen wir: **Kleiner grüner Salat** 3,90 €

**Kleiner gemischter Salat** knackige, marktfrische Babyleaf-Salate, handsortiert und gemischt, bunt, mit Kresse garniert 4,90 €

**Vegane Salatschüssel** knackige, marktfrische Babyleaf Salate, handsortiert und gemischt, mit Kresse garniert, rohes Gemüse der Saison mit frischen Früchten und gebratenen veganem Schnitzel, dazu Brot 12,90 €

**Vegane Maultaschen** kross angebraten, auf bunten saisonalen Salaten 9,90 €

**Vegane Maultaschen** kross angebraten, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln 9,90 €

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit Joghurt-, Balsamico-, Cesar- oder Honig-Senf-Dressing

## GUTES VOM GRILL UND AUS DER PFANNE



**Saftiges Rindersteak „Dry Aged“** vom Rostbraten, mit Bratensoße (200g) **14,90 €**

**Zartes Putensteak** mit Geflügelsoße (200g) **6,90 €**

Dazu empfehlen wir:

**Kartoffelsalat**  
1 Portion **3,50 €**

**Hausgemachte Spätzle**  
1 Portion **2,90 €**

**Bratkartoffeln**  
1 Portion **3,50 €**

**Hausgemachte Käsespätzle**  
1 Portion **4,90 €**

**Gemischter Salat**  
1 Portion **4,90 €**

**Preiselbeeren<sup>8</sup>**  
1 Portion **1,50 €**



Zum Probieren und satt essen:  
**BRAUERSCHMAUS**  
1/4 Haxe, 1 Scheibe Braten,  
3 Stück Nürnberger Bratwürstel<sup>6,7</sup>,  
Sauerkraut und Knödel<sup>5,7,8,12</sup>  
  
nur **14,90 €**



## BRAUMEISTERS LIEBLINGE



Laufend frisch aus dem Ofen und der Pfanne!



**Bayernreindl: Gebratenes Schweinefilet** 3 Stück  
mit Rahmschwammerl, hausgemachten Käsespätzle und Schmorzwiebeln **19,90 €**

	1/2	//	Ganze	
<b>Schweinschaxe</b> vom Strohschwein, mit Soße	<b>6,90 €</b>	<b>//</b>	<b>13,80 €</b>	
Angerösteter <b>Backleberkäse</b> <sup>5,6,7,10</sup> serviert mit Soße	<b>3,90 €</b>	<b>//</b>	<b>7,80 €</b>	<b>11,70 €</b>
<b>Dunkelbierbraten</b> vom Strohschwein mit unserer bekannten Kruste direkt aus dem Ofen, serviert mit Soße	<b>3,90 €</b>	<b>//</b>	<b>7,80 €</b>	<b>11,70 €</b>
<b>Nürnberger Bratwurst</b> <sup>6,7</sup>	<b>6,00 €</b>	<b>//</b>	<b>9,00 €</b>	<b>12,00 €</b>

Dazu empfehlen wir:

**Kartoffelknödel** <sup>5,7,8,12</sup>  
1 Stück **1,10 €**

**Blaukraut, Sauerkraut  
oder Krautsalat**  
je 1 Portion **3,50 €**

**Hausgemachte  
Spätzle**  
1 Portion **2,90 €**

**Vegetarisch**

# SCHNITZEL-SPEZIALITÄTEN



## König von Flandern Schnitzelteller 17,90 €

Kalbs-, Puten- und Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites<sup>10</sup>

## Allgäuer Schnitzelteller 15,30 €

Kalbs- und Schweineschnitzel natur gebraten auf Pilzrahmsauce, dazu Spätzle

## König von Flandern Schmankerlteller 29,90 €

Rostbraten, Putensteak und Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln

## Veganes Schnitzel 14,90 €

umhüllt mit einer knusprigen Brotpanade, mit Pommes frites<sup>10</sup>

### Vom regioalen Strohschwein, ca. 80g

1 Stück // 2 Stück // 3 Stück

#### Schnitzel Wiener Art

paniert mit Semmelbröseln

3,90 € 7,80 € 11,70 €

#### Cornflakes-Schnitzel

paniert mit Cornflakes

4,90 € 9,80 € 14,70 €

#### Schnitzel Jäger Art

serviert mit Pilzrahmsauce

4,90 € 9,80 € 14,70 €

### Von der regionalen Pute, ca. 80g

1 Stück // 2 Stück // 3 Stück

#### Schnitzel Wiener Art

paniert mit Semmelbröseln

Faire Haltung  
zum Wohl der Tiere

3,90 € 7,80 € 11,70 €

#### Cornflakes-Schnitzel

paniert mit Cornflakes

4,90 € 9,80 € 14,70 €

#### Schnitzel Jäger Art

serviert mit Pilzrahmsauce

4,90 € 9,80 € 14,70 €

### Vom Kalb aus Deutschland, ca. 80g

1 Stück // 2 Stück // 3 Stück

#### Wiener Schnitzel

paniert mit Semmelbröseln

7,50 € 15,00 € 22,50 €

#### Cornflakes-Schnitzel

paniert mit Cornflakes

8,50 € 17,00 € 25,50 €

#### Schnitzel Jäger Art

serviert mit Pilzrahmsauce

8,50 € 17,00 € 25,50 €

### Dazu empfehlen wir:

- Pommes frites<sup>10</sup>**  
1 Portion **3,50 €**
- Kartoffelsalat**  
1 Portion **3,50 €**
- Bratkartoffeln**  
1 Portion **3,50 €**
- Gem. Salat**  
1 Portion **4,90 €**
- Käsespätzle**  
1 Portion **4,90 €**
- Hausgem. Spätzle**  
1 Portion **2,90 €**
- Preiselbeeren<sup>8</sup>**  
1 Portion **1,50 €**
- Bratensoße**  
1 Portion **1,50 €**
- Pilzrahmsauce**  
1 Portion **2,50 €**
- Ketchup / Mayonnaise**  
je 1 Portion **0,50 €**



## SÜSSE GAUMENFREUDE



🍃 Täglich frischer hausgemachter **Reiberdatschi** mit Apfelmus (Vegan) **6,90 €**

🍃 Täglich frischer hausgemachter **Apfelstrudel** mit Vanilleeis **5,90 €**

Eisspezialitäten finden Sie auf unserer Eiskarte.

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN



<b>Caffé Crema</b> <sup>4</sup>	<b>2,90 €</b>	<b>Espresso</b> <sup>4</sup>	<b>2,00 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>4</sup>	<b>3,90 €</b>	<b>Espresso doppio</b> <sup>4</sup>	<b>2,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>4</sup>	<b>4,50 €</b>	<b>Espresso Macchiato</b> <sup>4</sup>	<b>3,50 €</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>4</sup>	<b>4,50 €</b>	<b>Heiße Schokolade</b> <sup>4</sup>	<b>4,90 €</b>

### UNSERE EMPFEHLUNG

Unsere handgerösteten Kaffeesorten von Henry's Coffee sorgen für einen einzigartigen Kaffeegenuss.



## FEINE TEESORTEN



<b>English Breakfast Tee</b> traditionelle Teemischung verschiedener edler Schwarztees, körperreich, kräftig, reichhaltig im Geschmack	<b>2,90 €</b>
<b>Grüner Tee</b> speziell gerollte und entfaltete Teeblätter mit einem einzigartigen, milden und leicht herb-aromatischen Geschmack	<b>2,90 €</b>
<b>Pfefferminz-Tee</b> reine Pfefferminze mit belebender Wirkung	<b>2,90 €</b>
<b>Süße Kamille</b> Kamillen-Tee mit blumigem, natürlichem Charakter, ohne Koffein	<b>2,90 €</b>
<b>Früchte-Tee-Rotfrucht</b> ein unvergessliches Genusserebnis, ohne Koffein	<b>2,90 €</b>
<b>Rooibos-Tee</b> feiner, erlesener Geschmack in unterschiedlichen Ausprägungen	<b>2,90 €</b>

Informationen zu den in den Rezepturen enthaltenen Allergenen erhalten Sie jederzeit gerne bei unserem Servicepersonal:

- (1) Nitritpökelsalz, (2) mit Farbstoff, (3) chininhaltig, (4) koffeinhaltig, (5) mit Konservierungsmittel, (6) Geschmacksverstärker, (7) Antioxidationsmittel, (8) Säuerungsmittel, (9) mit Phosphat, (10) Stabilisator, (11) Emulgator, (12) Verdickungsmittel, (13) Süßungsmittel, (14) geschwefelt

🍃 **Vegetarisch**



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Selters Mineralwasser</b> still oder prickelnd	0,75 l	<b>5,90 €</b>
<b>Tafelwasser</b> still oder prickelnd	0,2l 2,00 € 0,4l	<b>3,50 €</b>
<b>Pepsi Cola</b> <sup>2,4</sup>	0,2l 2,70 € 0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Pepsi Cola light</b> <sup>2,4,13</sup>	0,33l	<b>3,50 €</b>
<b>Cola Mix</b> <sup>2,4</sup>	0,2l 2,70 € 0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>5</sup>	0,2l 2,70 € 0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,2l 2,00 € 0,4l	<b>4,00 €</b>
<b>Nektare</b> Maracuja, Johannisbeere	0,2l 2,90 € 0,4l	<b>4,70 €</b>
<b>Schorlen</b> Maracuja, Johannisbeere, Apfel	0,2l 2,70 € 0,4l	<b>4,20 €</b>

## APERITIF

<b>Prosecco Spumante</b> Extra Dry - trocken, spritzig mit Pfirsich, Birne, Apfel, Banane, Zitrus und floralen Noten in einer feinen Perlage.	0,75 l	<b>29,90 €</b>
<b>Prosecco Frizzante</b> Aromen von frischem Apfel angenehme Säure, aber dennoch toll ausbalanciert	0,1 l	<b>3,90 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>2</sup> Prosecco mit Aperol, Tafelwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel	0,2 l	<b>5,90 €</b>

## DIGESTIF

<b>Holzfass Obstwasser</b> 2 cl 38 %	<b>3,50 €</b>	<b>Williams Birne</b> 2 cl 40 %	<b>3,50 €</b>
<b>Jägermeister</b> 2 cl 40 %	<b>3,50 €</b>	<b>Bierbrand</b> 2 cl 40 %	<b>4,00 €</b>

## WEINE - OFFEN

<b>Baron d'Arignac (Weißwein)</b> Vin de Table Blanc trocken - Frankreich Jugendlich und frisch im anregenden Geschmack.	0,2 l	<b>4,20 €</b>
<b>Baron d'Arignac (Rotwein)</b> Vin de Table Rouge trocken - Frankreich. Himbeeren und Kirschen im Bukett, am Gaumen rund und weich mit schöner Frucht.	0,2 l	<b>4,20 €</b>

## WEINSCHORLE

<b>Weißweinschorle</b> süß <sup>5</sup> /sauer	0,2 l	<b>3,90 €</b>
<b>Weißweinschorle</b> süß <sup>5</sup> /sauer	0,5 l	<b>5,90 €</b>
<b>Rotweinschorle</b> süß <sup>5</sup> /sauer	0,2 l	<b>3,90 €</b>
<b>Rotweinschorle</b> süß <sup>5</sup> /sauer	0,5 l	<b>5,90 €</b>



## DREI-HELLER-BIER

(Das süffige Helle)

Hier treffen helle und dunkle Malze in perfekter Mischung gleich dreimal auf Aromahopfen. Ein Kellerbier in der Farbe hellen Bernsteins, erfrischend, süffig und geschmacklich ausgewogen zwischen leichter Süße und angenehmem Bitter-Aroma.

Stammwürze 11,8 %

Alkohol 4,9 vol %

0,3 l 2,90 €



## DAS MALZIGE DUNKEL

Das Rezept für dieses erdige Bier verliert sich in den Tiefen der Geschichte. Es wird ausschließlich mit verschiedenen dunklen Malzen gebraut, die sowohl für die kräftig-tiefbraune Farbe, wie für den besonderen malzig-karamellartigen Geschmack sorgen.

Stammwürze 12,3 %

Alkohol 5,2 vol %

0,3 l 2,90 €



## DIE FRUCHTIGE BADER-WEISSE

So typisch-fruchtig und gesund – kein Wunder, dass die Weiße in Bayern zu den erklärten Lieblings-Bieren zählt. Unsere Bader-Weiße ist traditionell mit 50 % Weizenanteil gebraut. Genießen Sie ein Bier mit strohig-goldener Farbe und frisch-fruchtigem Geschmack!

Stammwürze 12,0 %

Alkohol 5,0 vol %

0,3 l 2,90 €



## AUGSBURGER DOPPELBOCK

Da kriegt man doppelt Bock

Tiefschwarze Erscheinung dank seiner vier Malzsorten: Röst-, Münchner-, Pilsener- und Karamellmalz; dazu kommt feinstes Hallertauer Traditionshopfen. Steht er erst vor uns, dieser geniale Doppelbock, duftet er röstig, leicht brotig und krönt seinen Auftritt mit unvergleichlich süffigem Zisch. Passt zu Steak, Haxe und Desserts und surft auf 7,8 % Alkohol höchst elegant daher...

Stammwürze 18,9 %

Alkohol 7,8 vol %

0,3 l 3,50 €



## BIER HAPPY HOUR

17.00–18.00 Uhr: Alle Biere 0,5 l nur 2,50 €

(Ausgenommen im Advent)

Im 0,3 l Krug bleiben unsere Biere immer frisch.  
Gerne sind diese auch als 0,5 l oder als Maß verfügbar.  
Bitte kommen Sie einfach auf uns zu.

## GENIAL – DAS PRO-BIER-BRETTL!

Kennt man: Man kommt wohin, wo's tolle Sachen gibt. Am liebsten möchte man alles gleich ausprobieren. Bei Brauereien geht das meist nur sub-optimal – wegen Promillegrenze und so. Wir aber haben für genau solche Zwecke das Pro-BIER-Brettel erfunden! Vier Gläser à 0,1 Liter. Und in jedem ein anderes unserer Biere: Helles, Dunkles, Weizen, saisonale Spezialitäten. Dazu gibt's noch geröstetes Malz zum Knabbern. Da wird der Wissensdurst gestillt – aber so was von nett und süffig!

**Brettel 5,00 €**



## SAISONBIER

Fragen Sie unsere Mitarbeiter oder unseren Braumeister nach unseren frischen, saisonalen Bierspezialitäten. 0,3 l **2,90 €**

## ALKOHOLFREIE BIERE

**Helles** alkoholfrei 0,5 l **4,20 €**

**Weißbier** alkoholfrei 0,5 l **4,20 €**

## BIERMISCHGETRÄNKE

**Radler** <sup>5</sup> hell oder dunkel 0,3 l **2,90 €**

**Ruß** <sup>5</sup> 0,3 l **2,90 €**

## WIR KÖNNEN AUCH KREATIV



**DIESEL-FESTTRANK** **0,3 l 2,90 €**

Hier treffen sich unsere Drei-Heller-Biere Helles und Dunkles – in einem Glas! Erleben Sie den bernsteinfarbenen Mix als großartiges Fest für Ihren Gaumen!

**TURBODIESEL** **0,5 l 5,50 €**

Drehzahl pur! 2 cl Asbach oder Kirsch, dazu 0,2 l Pepsi Cola<sup>2,4</sup> – das Ganze aufgefüllt bis 0,5 l mit unserem dunklen Drei-Heller-Bier. Da bleibt am Ende nicht mal Feinstaub übrig.

\* im Restaurant: 20,00 €

Stand 03/21



**WWW.KOENIGVONFLANDERN.DE**  
TEL. 0821 / 15 80 50  
Alle Spezialitäten auch zum Mitnehmen!

Alle Speisen  
TO GO  
**-10%  
Rabatt**  
Nicht mit anderen  
Aktionen  
kombinierbar.