

## SAISONKARTE

# #BRÄU2GO



### Vorspeisen und Salate

4,50	<b>FLÄDLESUPPE</b>	mit Schnittlauch
4,80	<b>LEBERKNÖDELSUPPE</b>	mit Schnittlauch und Schwimmerle
4,80	<b>TOMATENSUPPE</b>	Thai-Style, mit kleinem Wantan
4,80	<b>KÜRBISCREMESUPPE</b>	mit Curry, Sahnetupfer, Croutons und Kernen
7,50	<b>POTATO-SHRIMPS</b>	5 Stk Garnelen in der Kartoffelspaghetti gebacken mit Wasabimayo
7,50	<b>GEGRILLTE SEPIA</b>	auf Blattsalat mit Aioli und Zitrone
9,50	<b>GEBEIZTER LACHS</b>	auf Wildkräutersalat in Apfel-Ponzu-Dressing mit Rösti
7,00	<b>TEMPURA-GEMÜSE</b>	<b>VEGAN</b> / im Tempurateig gebackenes Gemüse mit süß/scharfer Sauce
11,80	<b>BLATTSALATHAUFEN</b>	in Hausdressing mit Joghurt und gebratenen Hähnchenwürfeln
11,80	<b>BLATTSALATHAUFEN</b>	in Hausdressing mit Kernöl und gebratenem Gemüse
12,80	<b>BLATTSALATHAUFEN</b>	in Hausdressing mit Kernöl und gebackenem Schafskäse und Chili
13,80	<b>BLATTSALATHAUFEN</b>	in Hausdressing mit Kernöl und Rumpsteakwürfeln <u>oder</u> Zander

Küche von  
11h-14h und 17h-21h  
Tel. 09391/1224

### Hauptgerichte

15,50	<b>SCHWEINESCHÄUFELE</b>	ofenfrisch, in Dunkelbiersauce mit Klöß und Rahmwirsing
9,00	<b>PFANNENTOAST</b>	Schweinerückensteak auf Kochschinken-Toast mit Speck und Käse überbacken
9,00	<b>GROBE BRATWURST</b>	auf Bratkartoffeln oder mit Sauerkraut und Sauerteigbrot
12,50	<b>GROBE BRATWURST</b>	in Dunkelbiersoße mit Klöß und frischem Marktsalat
10,80	<b>KÄSESPÄTZLE</b>	Spätzle in Silvanersahne mit Emmentaler überbacken, frischer Marktsalat
10,50	<b>GEBACKENE KLÖSS</b>	mit Kräuterei gebacken, frischer Marktsalat
12,50	<b>PAPPARDELLE</b>	Breite Nudeln in Gorgonzolasoße mit frischem Babyspinat und Grana
12,50	<b>PAPPARDELLE</b>	Breite Nudeln mit Hähnchenwürfeln und frischem Gemüse in Tomatensoße, Grana
12,50	<b>SPIRELLI</b>	in Kürbisragout mit Kürbiskernen, Kernöl, Rucola und Grana // <b>VEGAN</b> ohne Grana
12,50	<b>TEIGTASCHEN</b>	mit Taleggiokäse gefüllt auf gebratenem Gemüse, Grana
16,80	<b>ZANDERFILET</b>	gebraten, auf Rahmwirsing mit Salzkartoffeln
16,80	<b>FORELLENFILET</b>	gebraten, auf mediterranem Gemüse mit Gnocchi, Pesto und Grana
16,80	<b>FORELLENFILET</b>	gebraten, in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und frischem Marktsalat
12,80	<b>SCHWEINEBRATEN</b>	in Dunkelbiersoße mit Klöß und Rahmwirsing
15,80	<b>SCHWEINELENDCHEN</b>	in Champignonrahm auf Käsespätzle mit Marktsalat
14,80	<b>SCHÄFERSCHNITZEL</b>	Schweinesteak mit Schafskäse gefüllt und überbacken, Pommes und Marktsalat
14,50	<b>JÄGERSCHNITZEL</b>	paniertes Schweineschnitzel in Champignonragout, Pommes und Marktsalat
12,80	<b>FLEISCHKÜCHLI</b>	in Dunkelbiersoße mit Salzkartoffeln und Rahmwirsing
12,80	<b>WIENER SCHNITZEL</b>	paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Marktsalat
15,50	<b>GRILLPFÄNNLE</b>	mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und Marktsalat
21,80	<b>RUMPSTEAK</b>	mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und Marktsalat
16,50	<b>BÖFFLAMOT(T)</b>	geschmort, Rinderschulterschärzerl im eigenen Sößle mit Klöß und Apfel/Blaukraut
20,80	<b>WILDSCHWEINRÜCKEN</b>	rosa gegrillt, in Preiselbeer/Balsamico-Soße auf Rahmwirsing mit Mandelbällchen
16,80	<b>WILDSCHWEINBRATEN</b>	in Preiselbeer/Balsamico-Soße mit Klöß und Apfel/Blaukraut
15,50	<b>RINDERLEBER</b>	geschnetzelt, mit Champignons in Balsamico-Soße mit Klöß und Marktsalat
14,50	<b>SPARE RIBS</b>	ofenfrisch, mit BBQ-Sauce, Pommes und hausgemachten Coleslaw
15,50	<b>CORDON BLEU</b>	vom Schwein, mit Kochschinken und Emmentaler gefüllt, Pommes und Marktsalat

### Dessert

4,00	<b>MOUSSE 2GO</b>	Mousse von schwarzer und weißer Schokolade im Becher
4,00	<b>TIRAMISU 2GO</b>	Klassisches Tiramisu im Becher



**#neuesvomkarpf**  
findet Ihr immer  
bei INSTAGRAM

Wir benutzen ausschließlich nachhaltige Verpackungen // Zuckerrohr, Pappe, PLA