Tegernseer Tal - Bräuhaus

Tal 8, 80331 muenchen
+49 89 222626

KOMPLETTE SPEISEKARTE

FRÜHSTÜCKSKARTE

Gschleckerts Frühstück VEGETARISCH **11,90 €**
zweierlei hausgemachte Marmelade, gekochtes Ei, frisches Obst, Brotkorb und Butter

Tegernseer Max **13,50 €**
angebräunter Leberkäse auf getoastetem Hausbrot mit Spiegelei

Senner Frühstück **15,80 €**
Pfandl mit Rührei, gebratenen Speckscheiben, Tegernseer Bergkäse, Leberkäse, hausgemachter Marmelade, frisches Obst und Brotkorb mit Butter

Weißwurst Frühstück **3,90 €**
mit gold prämierte Weißwürste von der Metzgerei Gaßner

2-GÄNGE*-MITTAGSTISCH IM TAL

Schnitzel Wiener Art von der Schweinelende **13,90 €**
mit Kartoffel-Gurken-Salat

Gebratene Hühnerbrust in Schwammerlrahmsauce **13,90 €**
mit hausgemachten Butterspätzle

Schnitzel Münchner Art vom Schwein **13,90 €**
in Senf-Meerrettich-Panade mit Pommes frites

Leberkäs-Cordon bleu **13,90 €**
auf Kartoffel-Essiggurken-Mayonnaise-Salat

Gebackenes Rotbarschfilet Wiener Art **13,90 €**
mit Kartoffel-Eisbergsalat und Remouladensauce

Kleine Käsespätzle VEGETARISCH **13,90 €**
mit Röstzwiebeln

SUPPENKÜCHE

Hausgemachte Hühnersuppenterrine mit Grießnockerl **9,60 €**
mit hausgemachten Grießnockerl und frischem Schnittlauch

Hausgemachte Hühnersuppenterrine mit Kräuterpfannkuchen **9,60 €**
mit Kräuterpfannkuchen und Wurzelgemüse und frischem Schnittlauch

BROTZEIT UND GAUMENSCHMANKERL

Zweierlei Original Bräuhaus-Obazda VEGETARISCH **12,60 €**
mit Radieserl, roten Zwiebelringen, Erbsensprossen und Breznchips, dazu frische Brezn

Bräuhaus Brettl **19,90 €**
mit geräuchertem Pfefferbeißer, herzhaftem Griebenschmalz, Schweinsbraten, Speckscheiben, Allgäuer Bergkäse, hausgemachtem Obazda, Tatar von der Allgäuer Färse, Wurstsalat, Leberkäse, Radieserl und Essiggurken dazu gibt`s 2 Scheiben Hausbrot der Manufaktur Schmidt und eine Brezn

Vegetarische Brotzeit VEGETARISCH **18,20 €**
Allgäuer Bergkäse, frische Gemüsesticks, hausgemachter Obazda, Ziegenkäse mit Feigensenf, Radieserl und Essiggurken dazu gibt`s 2 Scheiben Hausbrot der Manufaktur Schmidt und eine Brezn

Leberkäse vom bayerischen Strohschwein **14,90 €**
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Spiegelei

Portion Tatar vom Strohrind **24,90 €**
mit Spiegelei, Erbsensprossen und Hausbrot der Manufaktur Schmidt

Halbes Wiener Backhendl **24,50 €**
auf Kartoffel-Rucolasalat und Preiselbeeren

Original Münchner Wurstsalat von der Regensburger **13,90 €**
von der Regensburger vom Strohschwein mit roten Zwiebelringen, Radieserl, Essiggurken und Hausbrot der Manufaktur Schmidt

Tegernseer Ofenkartoffel **19,80 €**
mit gebratenen Hühnerbruststreifen und Kräuter-Avocado-Schmand gefüllt an buntem Salat

Frische Brezn **2,00 €**

Scheiben Hausbrot **2,00 €**
der Manufaktur Schmidt

INNEREIEN

Gebackenes Schnitzel vom Kuheuter **18,50 €**
aus dem Tegernseer Tal mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensauce

Saures Lüngerl vom Kalb **16,90 €**
mit hausgemachten Semmelknödel

GSCHMACKIGE PFLANZERL

Kalbfleischpflanzerl **19,90 €**
in Schwammerlsauce mit Kartoffelpüree und Fichtenspitzen-Pesto

Bisonpflanzerl **24,50 €**
auf Paprika-Chili-Sauce mit Kartoffelpüree

AUS DER WURSTKÜCHE

Goldprämierte Weißwürste **3,90 €**
von der Metzgerei Gaßner (bis 15:00 Uhr)

Tegernseer Tal Hopfenbratwurst **18,90 €**
vom Strohschwein fein abgeschmeckt mit leichter Biernote, an Kartoffel-Gurken-Salat

Stück Bratwürstl **17,80 €**
mit Fass-Sauerkraut und Hausbrot der Manufaktur Schmidt

DIE BESTEN BURGER

Der Wallberg **15,90 €**
180 g Rinderhack vom Strohrind, mit knusprigem Speck, Allgäuer Bergkäse, Tomate, hausgemachter „Tegernseer Hell-Sauce“, dazu Pommes frites

Pulled-Pork im Laugenstangerl **17,50 €**
zartes Schweinefleisch mit frischem Meerrettich, hausgemachter BBQ-Sauce, Röstzwiebeln, dazu Pommes frites

Bison Burger **23,50 €**
180 g Bisonfleisch mit Radieserl, Tomatenscheiben, Paprika-Chili-Chutney, dazu Pommes frites

VEGAN & VEGETARISCH

Pulled Aubergine Burger VEGAN — **16,80 €**
mit BBQ-Sauce und Coleslaw, dazu Pommes frites

Schwammerl in Schnittlauch-Rahmsauce VEGETARISCH — **16,90 €**
mit hausgemachtem Semmelknödel und Fichtenspitzen-Pesto

Mangold-Ziegenkäse-Strudel VEGETARISCH — **16,40 €**
auf Paprika-Rhababerragout

Oma's Kaspress-Kräuter-Knödel VEGETARISCH — **16,90 €**
mit abgeschmolzenen Zwiebeln, Tomaten-Mandel-Pesto und buntem Salat

Käsespätzle mit würzigem Bergkäse VEGETARISCH — **16,40 €**
hausgemachten Röstzwiebeln und Erbsensprossen dazu ein kleiner bunter Salat

Vegane Entenbrust vom Sellerie VEGAN — **19,90 €**
in BBQ-Honig-Sauce auf Kartoffelpüree mit gebratenen Brokkoli

BAYERISCHE KLASSIKER

Braten-Gröstl vom Strohschwein — **19,90 €**
mit Röstzwiebel-Erbsensprossen, zweierlei Knödel, Champignons, Spiegelei und Bratensauce

Knuspriger Schweinebraten vom Strohschwein — **16,90 €**
mit Tegernseer Biersauce und geriebenen Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat

Halbe ofenfrische Schweinshaxe — **22,50 €**
mit Tegernseer Biersauce, Fass-Sauerkraut und geriebenen Kartoffelknödel

Braumeister-Schnitzel vom Strohschwein — **19,90 €**
in süßer-Senf-Brezn-Panade mit Wildpreiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat

Brauerpfandl — **23,90 €**
Schweinemedaillons mit Tomaten-Mandel-Pesto, Käsespätzle und Schwammerlsauce

Wiener Schnitzel — **32,90 €**
in Tegernseer Butter wellig gebraten, mit Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat und Wildpreiselbeeren

Zwiebelrostbraten von der Allgäuer Färse — **35,90 €**
mit Butterspätzle auf Zwiebelsauce mit Röstzwiebel-Erbsensprossen

NACHSPEISEN

Ofenwarmer Apfelstrudel VEGETARISCH **10,90 €**
mit hausgemachter Vanillesauce oder mit Erdbeerragout an Vanilleeis

Hopf-Dunkelweißbier-Tiramisu VEGETARISCH **9,90 €**
mit Erdbeerragout im Weißbierglas

Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn VEGETARISCH **14,90 €**
mit Zwetschgenröster und Apfelmus