



## Ein herzliches Grüß Gott und Willkommen bei uns im Wirtshaus im Braunauer Hof!

Bei uns erleben Sie traditionelle Braukunst & herzliche bayerische Gastlichkeit.

Ganz nach alter Tradition und getreu der Devise „Leben und leben lassen“ ist unser Wirtshaus unkomplizierter Treffpunkt für Jung und Alt und vielerlei Anlässe.

Das **Wirtshaus im Braunauer Hof** ist ein **Traditions haus Münchens**, dessen bestehen bis ins **Mittelalter** geht, als die Händler aus der Braunau nach München kamen um mit **Salz**, dem weißen Gold zu handeln.

Gerne organisieren wir Ihre **Advents- und Weihnachtsfeiern, Geburtstage und Feste jeglicher Art**. Fragen Sie einfach im Wirtshaus nach.

Gekocht wird nach traditionellen Rezepten, die wir leicht und pfiffig interpretieren.  
So, wie wir uns eine zeitgemäße Wirtshauskultur eben vorstellen:

**Unkompliziert – familiär - kommod**



Wie es sich für ein ordentliches Wirtshaus gehört, werden unsere Klassiker natürlich täglich frisch zubereitet. Da kann's auch mal passieren, dass uns ein „Renner des Tages“ ausgeht. Bitte haben Sie in diesem Fall Verständnis und sind nicht enttäuscht. Unser Service bietet gewiss eine prima Alternative an.

***Ihre Wirtsleute Kristina & Mario Klaric mit Team***



## Aus unserem Suppenkücherl

### Tagessuppe

(wir kochen unsere Suppen noch nach guter alter Tradition selber!) 3,60



**Kartoffelrahmsuppe** mit Trüffelöl, frischen Kräutern und Speck 5,80

**Rinderkraftbrühe** mit

- ❖ hausgemachtem **Leberknödel** und frischem Schnittlauch 6,90
- ❖ hausgemachten **Kräuterpfannkuchenstreifen** und frischem Schnittlauch 4,80
- ❖ **Markklöschen** 5,80

## Salatvariationen

**Große Schüssel marktfrischer Salate mit Hausdressing und**

- ❖ **saftigen Putenstreifen** gebraten mit frischen Gartenkräutern 10,80
- ❖ **gratiniertem Ziegenkäse** mit Thymianöl und gerösteten Sesamkernen 10,80 
- ❖ **gebackenen Frühlingsrollen** mit exotischem Chili Dip (vegan) 10,80 
- ❖ in feinem Oliven-Knoblauchöl **gebratene Tigergarnelen** 14,90

## ... und was es sonst noch braucht ...

Hausbrot 1,20

Brezn<sup>3:8</sup> Stück 1,50

Portion Beilagensalat, knackige Salate mit Hausdressing 3,80

Portion Kartoffelsalat oder Krautsalat<sup>3</sup> 3,60



## Brotzeit-Schmankerl & frisch aus der Metzgerei

**Abgebräunter Leberkäs**<sup>2;3</sup> mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat 9,20

Herrlich würzige **Rostbratwürstl**<sup>2;3;4</sup> vom **Metzger Schmid & Gassner**, auf Weinkraut serviert, herrlich zu unseren süffigen Bieren

6 Stück	8,90
8 Stück	9,80
12 Stück	12,80

Kesselfrische original Münchner **Weißwürst**<sup>4</sup>

Stück	2,30
Dazu Brezn <sup>3;8</sup> , Stück	1,50

Dreierlei **bayerische Bruscetta** mit Schnittlauch, Obatzda und Apfel-Griebenschmalz 7,50

**Brotzeitbrettl** mit Rauchschenken<sup>2;3</sup>, Schweinebraten, Landjäger<sup>2;3;4</sup>, Käsewürfel, Griebenschmalz, Obatzda, knackigen Radieserln, Essiggurken<sup>2;9</sup>, Butter und Brot 12,80

**Obatzda** mit Hausbrot 7,80

## ... Beilagen ...

- ❖ Portion Röstkartoffeln 3,80
- ❖ Portion Salzkartoffeln 3,00
- ❖ Portion Ratatouille Gemüse 4,50
- ❖ Portion Sauerkraut 3,40
- ❖ Kartoffelknödel<sup>2;3</sup> 3,20
- ❖ Semmelknödel 3,20



## Unsere Wirtshaus Klassiker

Original **Wiener Schnitzel** vom Kalb, in Butterschmalz goldgelb gebraten, mit Preiselbeeren und knusprigen Röstkartoffeln 21,80

**Münchener Schnitzel** im Meerrettich-Senfmantel<sup>3,9</sup> und Kartoffel-Gurkensalat 16,80

**Rib Eye Steak** (250 g) vom Allgäuer Weide- Ochsen mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel von Bauer Mauermair und kleinem gemischtem Salat 26,50

Zarter **Rindertafelspitz**  
mit Wurzelgemüse, steirischem Meerrettich und Röstkartoffeln 16,80



\*\*\*\*\*

### **XXL Wirtshaus Burger**



mit Bacon, Käse, Pommes Frites und gemischtem Salat 14,80

\*\*\*\*\*

## Münchener Schlachthof – Spezialitäten

**Kalbskopf handgerollt und gebacken**  
mit Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensoße und Zitrone 14,90

**Kalbslüngerl "sauer"** mit Semmelknödel 10,90

**Gegrilltes Kalbsherz**  
mit Röstkartoffeln, Kräuterbutter und Beilagensalat 17,50

**Gebackene Kalbsbriesmilzwurst**  
serviert in Scheiben mit Zitrone gereicht,  
dazu gibt es bunten Kartoffelsalat 16,80

**Kalbsfuß gebacken** (keine Kalbshaxe)  
mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat 13,80



## Schmackhaftes aus Seen und Flüssen

**Zanderfilet** in Olivenöl, kross gebraten mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat 19,80

**Riesengarnelen** in Knoblauch-Olivenöl mit frischen Kräutern gebraten, dazu reichen wir Kartoffeln und frische Salate 28,50

**Forelle „blau“** oder **Forelle „Müllerin“** mit Salzkartoffeln 18,50

**Buntbarschfilet** gebraten mit Ratatouillegemüse und Reis 16,50

## ...hier gibt's auch was ohne Fleisch...

**Gemüse Ratatouille-Reis Pfanderl** mit Käse überbacken 10,80 

**Ofenkartoffel** mit hausgemachtem Kräuterquark und frischem Salat 9,50 

**Käsespätzle** mit Röstzwiebeln und frischem Salat 11,80 

## Süße Versuchung

Luftige **Bayrisch Crème** mit Himbeermark und Schlagsahne 6,50

Goldgelbe **Apfelkücherl** mit feinem Vanilleeis<sup>1</sup> 6,50

Feines Bourbon **Vanilleeis**<sup>1</sup> mit heißen Himbeeren und Schlagsahne 6,80

Lassen Sie sich von unserem **„Wirtshaus“ Dessertteller** überraschen 8,90

**Karamellisierter Kaiserschmarrn** mit Rosinen, Mandeln, Zimtucker, Rum und Apfelmus<sup>3</sup> im Pfanderl<sup>1</sup> serviert (Zubereitungszeit ca. 20 Min.) 10,80



## Unser Eis

Probieren Sie unsere **Eissorten** pro Kugel 2,00

- ❖ Bourbon Vanille<sup>1</sup>
- ❖ Zitrone
- ❖ Schokolade
- ❖ Erdbeere<sup>1</sup>
- ❖ Haselnuss
- ❖ Stracciatella

Portion Sahne 1,00

Gerne servieren wir Ihnen zum Kaffee auch eine unserer feinen **Kuchensorten**  
oder  
genießen Sie als **Digestiv** einen der feinen Obstbrände aus der  
**bayrischen Brennerei Lantzenhammer**.

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

### **Kennzeichnungsinformation:**

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmitteln
10. enthält eine Phenylalaninquelle
11. koffeinhaltig
12. chininhaltig
13. taurinhaltig
14. mit Sulfite

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne die Übersicht der allergenen Zutaten für Allergiker zur Verfügung.