

BIERE VOM FASS

Draft beer

0,5 l 4,80 €

1,0 l 9,00 €

Kaltenberg Spezial blond.....

König Ludwig Dunkel dark.....

König Ludwig Weißbier wheatbeer....

Radler hell oder dunkel blond or dark...

FLASCHENBIERSPEZIALITÄTEN

Bottled beer

Kaltenberger Schlosskeller 0,5 l 4,80 €
naturtrüb / unfiltered

König Ludwig Weißbier 0,5 l 4,80 €
alkoholfrei / non-alcoholic wheatbeer

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Non-alcoholic beverages

Gerolsteiner 0,25 l 3,00 €

Naturell / spritzig 0,75 l 8,00 €

AMERON Limonade 0,35 l 4,50 €

Hausgemacht: Himbeere, Zitrone, Zucker, Rosmarin

Almdudler Kräuterlimonade... 0,35 l 4,50 €

Frucade 0,4 l 4,20 €

Orange, Zitrone, Cola oder Cola-Mix

Saftschorle / Juice spritzer 0,4 l 4,70 €

Apfel, Rhabarber, Maracuja, Johannisbeere

WEINE VON UNSEREM WEINGUT SCHLOSS ORTENBERG

WINES FROM OUR

WINERY SCHLOSS ORTENBERG

2020 Weißburgunder Granit... 0,1 l 4,50 €

2020 Sauvignon Blanc Granit... 0,1 l 4,50 €

2020 Klingelberger Riesling.... 0,1 l 4,50 €

2020 Ortenberger rose Granit... 0,1 l 4,50 €

2019 Spätburgunder Granit..... 0,1 l 6,50 €

SCHAUMWEIN

Sparkling wine

Batiso Prosecco DOC brut 0,1 l 6,50 €

HEISSGETRÄNKE

Hot drinks

Café Crème 3,50 €

Espresso 2,90 €

Doppelter Espresso 5,40 €

Cappuccino 3,80 €

Milchkaffe 4,20 €

Latte Macchiato 4,50 €

Glas Ronnefeldt Tee 3,00 €



Schloss Bräustüberl

HOHENSCHWANGAU

KLEINIGKEITEN UND WAS ZUM LÖFFELN

Starter & soups

Bräustüberlsalat mariniert mit Senfdressing..... 11,80 €
mixed salad marinated with mustard dressing

mit gratiniertem Ziegenkäse 14,80 €
With gratinated goat cheese

mit Backhendlstreifen 16,30 €
With deep fried chicken slices

Bayerischer Wurstsalat 12,80 €
mit einer Breze
Bavarian lyoner salad with one pretzel

Münchner Weißwurst 8,90 €
1 Paar mit süßem Senf und einer Breze
*1 pair of original Munich boiled sausages
with sweet mustard and pretzel*

Klare Rinderkraftbrühe..... 8,00 €
mit Grießnockerl, Wurzelgemüse und Schnittlauch
*Clear beef broth with semolina dumpling,
root vegetables and chives*

Tomatencremesuppe 7,50 €
mit Croutons
Tomato cream soup with croutons

Gulaschsuppe 8,90 €
mit Sauerrahm und Brot
Goulash soup with sour cream and bread

Kleines Brotzeitbrettl 14,50 €
mit Wurstspezialitäten von der Hausmetzgerei Baur,
Käse aus der Käserei Hochalp und Brot
Regional cold cuts, ham, cheese and bread

Großes Brotzeitbrettl 18,00 €
mit Radi und Radieschen, Wurstspezialitäten von der
Hausmetzgerei Baur, Käse aus der Käserei Hochalp
und Brot
Regional cold cuts, ham, cheese and bread

Obatzda..... 9,50 €
mit einer Breze
Bavarian creamy cheese with one pretzel

HAUPTSPEISEN ZUM SATT WERDEN

Main courses

„Bräustüberl“ Bratwurst 11,50 €
von der Hausmetzgerei Baur
mit Kartoffel Gurkensalat
Bräustüberl fried sausage (pork) with potato cucumber salad

Knuspriger Schweinsbraten..... 15,50 €
vom Allgäuer Landschwein mit Dunkelbiersoße,
Krautsalat und Kartoffelknödel
*Crispy bavarian pork roast with dark beer sauce,
coleslaw and potato dumpling*

Bäckchen vom Allgäuer Landschwein... 17,50 €
mit Zwiebel-Senfsoße, Sauerkraut und Brezenknödel
*Pork cheeks with onion mustard sauce,
sauerkraut and pretzel dumplings*

KÖNIG LUDWIG VON BAYERN

Eine traumhafte Alpenlandschaft sowie der sagenumwobene Monarch König Ludwig II. mit seinen Königsschlössern stehen sinnbildlich für die wohl einzigartigste bayerische Alpendestination - Hohenschwangau. König Ludwig II. von Bayern verbrachte hier nicht nur seine Kindheit sondern nutzte es als bevorzugtes Sommerdomizil. Er war ein Genießer und Verehrer der feinen Küche. Seine Feste in Hohenschwangau, realisiert durch die exzellente Königlich Bayerische Hofküche, waren legendär, ebenso die Speisenfolgen. Das Schloss Bräustüberl Hohenschwangau, welches König Ludwig II. ehemals als Stallung für seine Pferde diente, knüpft an diese besondere Historie an und bietet beste bayerische Küche wohl an einem der schönsten Orte der Welt.



Zwiebelrostbraten von der Rinderlende... 24,50 €
mit Röstzwiebeln, Bratensaft und Käsespätzle
Rumpsteack with roasted onions, gravy and cheese spaetzle

Schnitzel „Wiener Art“ 16,50 €
vom Schwein in Butterschmalz gebacken
mit gebackenen Kartoffelstäbchen
Pork-escalope „vienna style“ with fried potato sticks

Gebratene Hähnchenbrust..... 15,00 €
mit Rahmsoße, Marktgemüse und Kroketten
*Fried chicken breast with cream sauce,
Market vegetables and croquettes*

Forelle „Müllerin Art“ 19,00 €
mit Zitronenbutter, Marktgemüse
und Petersilienkartoffeln
*Trout "Müllerin Art" with lemon butter, market vegetables
and parsley potatoes*

Allgäuer Käsespätzle 14,00 €
mit Bergkäse und Röstzwiebeln
Allgäuer cheese spaetzle with roasted onions

Rahmschwammerl 15,50 €
mit Semmelknödel
Creamy mushrooms with bread dumpling

ZU GUTER LETZT

Dessert

Apfelstrudel 8,50 €
mit Vanillesauce
Apple strudel with vanilla sauce

Kaiserschmarren..... 10,50 €
mit Apfelmus und Vanilleeis
„Kaiserschmarren“ with apple puree and vanilla ice cream

Reiberdatschi..... 8,50 €
mit Apfelmus
Potato pancakes with apple puree

Gemischtes Eis..... 6,50 €
mit Vanillesahne (3 Kugeln)
Ice cream with vanilla cream (3 scoops)