

## BIERE VOM FASS

Draft beer

0,5 l 4,80 €

1,0 l 9,00 €

Kaltenberg Spezial .....  
König Ludwig Dunkel .....  
König Ludwig Weißbier .....  
Radler hell oder dunkel (blond or dark)...

## FLASCHENBIERSPEZIALITÄTEN

Bottled beer

Kaltenberger Schlosskeller ..... 0,5 l 4,80 €  
naturtrüb / unfiltred  
König Ludwig Weißbier ..... 0,5 l 4,80 €  
alkoholfrei / non-alcoholic

## 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 ..... 0,35 l 4,50 €  
Kräuterlimonade  
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 IM OFFENAUSSCHANK

Wine

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 ..... 0,1 l 6,50 €  
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

Bräustüberl Salat ..... 12,00 €  
mariniert mit Senfdressing  
*mixed salad marinated with mustard dressing*

mit gratiniertem Ziegenkäse ..... 15,50 €  
oder

Backhendlstreifen ..... 17,00 €  
Bräustüberl salad with  
*au gratin goat cheese or fried chicken slices*

Bayerischer Wurstsalat ..... 13,00 €  
mit einer Breze  
*Bavarian sausage salad with one pretzel*

Münchner Weißwurst ..... 9,80 €  
1 Paar mit süßem Senf und einer Breze  
*1 pair original Munich boiled sausages  
with sweet mustard*

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

Tomatencremesuppe ..... 7,80 €  
mit Crêtons  
*Tomato cream soup with croutons*

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

Kleines Brotzeitbrettl ..... 14,50 €  
Wurstspezialitäten von der Hausmetzgerei Baur, Käse aus  
der Käseerei Hochalpe und Brot  
*Regional cold cuts, ham, cheese and bread*

Großes Brotzeitbrettl ..... 18,00 €  
Wurstspezialitäten von der Hausmetzgerei Baur, Käse aus  
der Käseerei Hochalpe und Brot  
*Regional cold cuts, ham, cheese and bread*

Obatzda ..... 9,50 €  
mit einer Breze  
*Creamy cheese with one pretzel*

## HAUPTSPEISEN ZUM SATT WERDEN

Main courses

„Bräustüberl“ Bratwurst ..... 12,00 €  
mit Kartoffel Gurkensalat  
*Bräustüberle sausage (pork) with potato cucumber salad*

Knuspriger Schweinsbraten ..... 17,80 €  
vom schwäbisch hällischem Landschwein mit Krautsalat  
und Kartoffelknödel  
*Crispy Swabian pork with coleslaw and potato dumpling*

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

Allgäuer Zwiebelrostbraten ..... 26,50 €

Rinderlende mit Röstzwiebeln und Käsespätzle  
*Roastbeef with roasted onions and cheese spätzle*

Schnitzel Wiener Art ..... 17,80 €  
vom Schwein in Butterschmalz gebacken dazu  
Kartoffelstäbchen  
*Pork schnitzel vienna style with french fries*

Gebratene Hähnchenbrust ..... 18,00 €  
Mit Rahmsoße, Marktgemüse und Kroketten  
*Pan seared chicken breast with cream sauce*

Forelle „Müllerin Art“ ..... 21,50 €  
Mit Zitronenbutter, Marktgemüse und  
Petersilienkartoffeln  
*Trout „Müllerin Art“ with lemon butter, market  
vegetables and parsley potatoes*

Allgäuer Käsespätzle ..... 15,50 €  
mit Bergkäse und Röstzwiebeln  
*Allgäuer cheese spätzle with roasted onions*

Rahmschwammerl ..... 16,00 €  
mit Semmelknödel  
*Creamy mushrooms with bread dumpling*

## ZU GUTER LETZT

Dessert

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

Kaiserschmarren ..... 11,50 €  
mit Apfelmus und Vanilleeis  
*Sugared pancakes with apple sauce and vanilla ice cream*

Räiberdatschi ..... 8,50 €  
mit Apfelmus  
*Potato pancakes with apple sauce*

Gemischtes Eis ..... 7,50 €  
Mit Vanillesahne (3 Kugeln)  
*Ice cream with vanilla cream (3 scoops)*

Räuberteller ..... 2,50 €  
*plate to share*

Umbestellung ..... 1,50 €  
*change order*

## 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.



Schloss Bräustüberl Hohenschwangau, Alpseestraße 25, 87645 Schwangau

Telefon +49 8362 7030 763