

BIERE VOM FASS

Draft beer
0,5l 5,00 €
1,0l 9,00 €

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

FLASCHENBIERSPEZIALITÄTEN

Bottled beer

Kaltenberger Schlosskeller 0,5l 5,00 €
naturtrüb / unfiltered
König Ludwig Weißbier 0,5l 5,00 €
alkoholfrei / alcoholfree

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Non-alcoholic beverages

Gerolsteiner 0,25l 3,00 €
Naturell / spritzig 0,75l 8,00 €
AMERON Limonade 0,35l 4,50 €
Hausgemacht: Himbeere, Zitrone, Zucker, Rosmarin
Almdudler 0,33l 4,50 €
Kräuterlimonade
Frucade 0,4l 4,20 €
Orange, Zitrone, Cola oder Cola-Mix
Saftschorle / Juice spritzer 0,4l 4,70 €
Apfel, Rhabarber, Maracuja, Johannisbeere

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Wine

2020 Grauburgunder 0,1l 4,50 €
Weingut Franz Keller, Baden
2016 Spätburgunder 0,1l 6,50 €
Weingut Schwarzer Adler, Baden
Batiso Prosecco DOC brut 0,1l 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
mit gratiniertem Ziegenkäse 14,80 €
oder
Backhendlstreifen 16,30 €
Bräustüberl salad with
au gratin goat cheese or fried chicken slices
Bayerischer Wurstsalat 11,80 €
mit einer Breze
Bavarian sausage salad with one pretzel
Münchener Weißwurst 8,90 €
1 Paar mit süßem Senf und einer Breze
1 pair original Munich boiled sausages
with sweet mustard
Flädlesuppe 6,90 €
mit Wurzelgemüse und Schnittlauch
Beef broth with root vegetables and pancake slices
Kürbiscremesuppe 6,90 €
mit Kürbiskernen und Croutons
Creamy pumpkin soup with pumpkin seeds and
croutons
Gulaschsuppe 7,90 €
mit Sauerrahm und Brot
Goulash soup with sour cream and bread

Brotzeitbrett 15,50 €

Wurstspezialitäten und regionaler Käse
Regional sausages, ham and cheese

Obatzda 8,50 €

mit einer Breze
Creamy cheese with one pretzel

HAUPTSPEISEN ZUM SATT WERDEN

Main courses

Bierbrauer Gulasch vom Rind 16,80 €

mit Spätzle und Karottengemüse
Brewers Gulasch with Spätzle and carrots

„Bräustüberl“ Bratwurst 10,50 €

mit Kartoffel Gurkensalat
Bräustüberle sausage (pork) with potato cucumber
salad

Knuspriger Schweinebraten 14,50 €

vom schwäbisch hällischem Landschwein mit
Krautsalat und Kartoffelknödel
Crispy Swabian pork with coleslaw and potato
dumpling

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.



Allgäuer Zwiebelrostbraten 22,50 €

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

Schnitzel Wiener Art 15,50 €

vom Schwein in Butterschmalz gebacken dazu
Kartoffelstäbchen
Pork schnitzel vienna style with french fries

Ofenente 1/4 16,50 €

1/2 25,50 €

mit Blaukraut und Kartoffelknödel
Oven duck with red cabbage and potato dumpling

Gebratenes Zanderfilet 17,00 €

im Speckmantel mit Rahmsauerkraut und
Schupfnudeln
Filet of pikeperch coated with ham, creamy
sauerkraut and potato noodles

Allgäuer Käsespätzle 12,80 €

mit Bergkäse und Röstzwiebeln
Allgäuer cheese spätzle with roasted onions

Rahmschwammerl 14,00 €

mit Semmelknödel
Creamy mushrooms with bread dumpling

ZU GUTER LETZT

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce 8,00 €

Apple strudel with vanilla sauce

Kaiserschmarren 9,80 €

mit Apfelmus und Vanilleeis
Sugared pancakes with apple sauce and vanilla ice
cream

Gebrannte Almcreme 8,50 €

mit Kirschragout und Schokoladeneis
Burnt cream with cherry ragout and
chocolate ice cream

Raiberdatschi 7,50 €

mit Apfelmus
Potato pancakes with apple sauce