



BRÄUHAUS ZUSSDORF

— Fam. Baur-Storz —



UNSERE SPEISEN

Frisch für Sie zubereitet...

KLASSIKER

inkl. Salat

Black Angus Rumpsteak (250g) <i>mit frischem Gemüse, Kräuterbutter & Pommes</i>	31,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (220g) <i>mit Kässpätzle</i>	26,-
Schwabenplatte - Zwiebelrostbraten (180g) <i>mit Krautschupfnudeln & Apfelmus</i>	24,-
Ravensburger Saibling mit Gambas <i>mit Mandelbutter und Kartoffeln</i>	25,-
Paar G'schlagene - Bratwürste <i>mit Salat</i>	15,-

HAUSGEMACHTES

inkl. Salat

Vegetarische Teigtaschen <i>mit frischen Kräutern & Parmesan</i>	18,-
„Herrgottsbscheißerla“ - Maultaschen <i>mit Röstzwiebeln</i>	18,-
Kässpätzle <i>mit Röstzwiebeln</i>	17,-
„Schwäbischer Teller“ <i>Maultasche, Schupfnudeln & Kässpätzle</i>	18,-

SCHNITZEL

inkl. Salat

Wiener Schnitzel vom Kalb <i>mit Röstkartoffeln & Preiselbeeren</i>	25,-
„Chefs“ Cordon bleu <i>mit Pommes</i>	21,-
Paniertes Schnitzel <i>vom Schweinerücken mit Pommes</i>	19,50
Rahmschnitzel <i>mit hausgemachten Spätzle</i>	19,50
Kinderteller - Kleines Schnitzel <i>mit Pommes (ohne Salat)</i>	8,-



Zu allen warmen Gerichten servieren wir Ihnen einen Salat vorab. Unsere Salate beziehen wir ausschließlich vom Biolandhof Gebhardt, der Insel Reichenau, Früchte Jork, Obstbauer Haller und der Rotachgärtnerei. Denn wir setzen auf Qualität aus der Region.

Um unsere hohe Qualität weiter zu gewährleisten haben wir die Preise an den regionalen Standard angepasst.

VORSPEISEN

Kraftbrühe <i>mit Eierflädle</i>	5,50
Carpaccio vom Rind <i>mit gehobeltem Parmesan, Rucola & Gewürzöl</i>	14,50

VESPER

mit Schmalegger Wecken

Schweizer Wurstsalat <i>mit Schmalegger Wecken (Brötchen)</i>	9,-
Schweizer Wurstsalat im Grünen <i>mit Schmalegger Wecken (Brötchen)</i>	10,-
„Saurer Teller“ <i>Schwartenmagen, Ochsenmaul, Käse, Wurstsalat</i>	10,-

SALATE

Beilagensalat <i>gemischter Salat</i>	5,-
Haussalat - Hähnchen/Nuss <i>mit Nüssen und Knusperhähnchen</i>	17,-
Salatvariation - Zander/Gamba <i>mit gebratenem Zanderfilet und Gamba</i>	18,-
Spezialsalatplatte - Früchte/Pute <i>mit Früchten und gebratener Putenbrust</i>	18,-
Salatvariation <i>mit gebackenen Falafelbällchen</i>	16,-

DESSERTS

Unser „Nussknacker“ <i>Eis mit Nusscrumble</i>	6,-
Hausbecher <i>Eis mit frischen Früchten</i>	6,-
Eine Kugel Sorbet <i>mit Prosecco</i>	3,-

GETRÄNKE



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,2l Frucade Orangenlimo	3,-
0,2l Frucade – Cola	3,-
0,2l Spezi	3,-
0,4l Spezi	4,20
0,33l Coca Cola – light	4,20
0,25l Apfelsaft (naturtrüb aus Zussdorf)	3,-
0,25l Apfelschorle (naturtrüb aus Zussdorf)	3,-
0,4l Apfelsaft (naturtrüb aus Zussdorf)	4,20
0,4l Apfelschorle (naturtrüb aus Zussdorf)	4,20
0,25l Orangensaft	3,-
0,25l Orangensaftschorle	3,-
0,4l Orangensaft	4,20
0,4l Orangensaftschorle	4,20
0,2l Traubensaft	3,-
0,4l Traubensaftschorle	4,20
0,25l Johannisbeernektar	3,-
0,4l Johannisbeernektarschorle	4,20
0,25l Multivitamin – Fruchtnektar	3,-
0,4l Multivitamin – Fruchtnektarschorle	4,20
0,4l Maracujasaftschorle	4,20
0,4l Rhabarberschorle	4,20
0,4l Holunderschorle	4,20
0,2l Bitter Lemon	3,-

*Sollten Sie in der festen Auswahl nicht fündig werden,
kann Sie unser Servicepersonal vielleicht für eine
unserer saisonal wechselnden Alternativen begeistern.*

WASSER

0,25l Tafelwasser		2,-
0,4l Tafelwasser		3,-
0,25l Teinacher Flasche	still	2,50
0,25l Teinacher Flasche	sprudelig	2,50
0,75l Teinacher Flasche	still	6,-
0,75l Teinacher Flasche	sprudelig	6,-

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee	2,50
Portion Kaffee	4,50
Affogato	3,50
Espresso	2,-
Cappuccino	3,-
Latte Macchiato	3,-
Milchkaffee	3,-
Heiße Schokolade	3,-
Glas Tee mit Milch oder Zitrone	2,50
Tee mit Rum	4,-

Zeit zu genießen...

ALKOHOLISCHES

Vielfältige Erfrischungen...

BIER & MOST

0,5 l Hofgutsbier	4,20
0,3 l Hofgutsbier	3,20
0,3 l Oskar Farny Pils	3,20
0,4 l Oskar Farny Pils	4,20
0,5 l Farny – Kristallweizen	4,20
0,5 l Farny – Edelweiss Hefe hell vom Faß	4,20
0,3 l Farny – Edelweiss Hefe hell vom Faß	3,20
0,5 l Farny – Alt – Weisse (dunkles Hefe)	4,20
0,5 l Farny Hefe - Weizen leicht	4,20
0,5 l Farny Hefe – Weizen alkoholfrei	4,20
0,5 l Meckatzer – alkoholfreie Halbe	4,20
0,3 l Hildegärdle (Urlauer Genußbrauerei)	3,20
0,5 l Hildegärdle (Urlauer Genußbrauerei)	4,20
0,3 l Most (Seemosterei Weishaupt)	3,20
0,5 l Most (Seemosterei Weishaupt)	4,20
0,5 l Radler	4,20
0,5 l Mostschorle	4,20

LONGDRINKS & ERFRISCHUNGEN

Aperol Spritz	6,-
Pink Grapefruit Spritz	6,-
Hugo	6,-
Gin Tonic	8,50
Glas Prosecco	4,-
0,25 l Weinschorle	4,20

SPIRITUOSEN UND LIKÖRE – 2cl

Obstbrand	3,-
Kräuter	3,-
Frangelico	3,-
Malteser	3,-
Asbach Uralt	3,50
Williams Christ	3,50
Ramazotti	3,50
Grappa	3,50

Unsere Bier-, Spirituosen- und Longdrinkauswahl wird immer durch saisonale Produkte ergänzt. Fragen Sie dazu einfach unser Servicepersonal.

ROTWEINE OFFEN

Spätburgunder	7,-
<i>Hagnauer Sonnenufer – trocken – Bodensee</i>	
Zweigelt	7,-
<i>Salzl Seewinkelhof – trocken – Österreich</i>	
Primitivo Pulia	8,-
<i>Palazzo Malgara – trocken – Italien</i>	
Vin Rouge „Corbieres“	6,-
<i>Landwein – trocken – Frankreich</i>	
Sangre de Torro – Cuvée	8,-
<i>Harnache & Carinnena – trocken – Katalonien</i>	
Margreidler Landwein	7,-
<i>Edelvernatsch – halbtrocken – Südtirol</i>	
Pinot Noir Rose	7,-
<i>Weingut Kress – trocken – Bodensee</i>	
Weißherbst	7,-
<i>Staatsweingut Meersburg – trocken – Bodensee</i>	
Bardolino Chiantetto	7,-
<i>La Pergola – trocken – Italien</i>	

ROSEWEINE OFFEN

Pinot Noir Rose	7,-
<i>Weingut Kress – trocken – Bodensee</i>	
Weißherbst	7,-
<i>Staatsweingut Meersburg – trocken – Bodensee</i>	
Bardolino Chiantetto	7,-
<i>La Pergola – trocken – Italien</i>	

¼ltr.

WEISSWEINE OFFEN

Pinot Grigio	6,-
<i>Valmarone – Italien</i>	
Grüner Veltliner	7,-
<i>Salzl Seewinkelhof – trocken – Österreich</i>	
Müller Thurgau	7,-
<i>Hendriks Weine – trocken – Bodensee</i>	
Weißer Burgunder	8,-
<i>Weingut Kress – trocken – Bodensee</i>	
Müller Thurgau	7,-
<i>Birnauer Kirchhalde – trocken – Bodensee</i>	
Aufrichts Hauswein – Cuvée Blanc	7,-
<i>Weingut Aufricht – trocken – Bodensee</i>	
470er Scheurebe	8,-
<i>Weingut Aufricht – trocken – Bodensee</i>	

¼ltr.

Neben unseren offenen Weinen haben wir eine ständig wechselnde Auswahl an Flaschen- und Schaumweinen. Fragen Sie dazu einfach unser Servicepersonal.

SPECIALS ZUM MITNEHMEN

Das kleine Schwarze	19,-	Diverse Chutneys und Aufstriche	5,-
<i>Kochbuch von Christoph Storz</i>		<i>nach Saison im Glas</i>	
Hildegärdle – 6 x 0,5l (inkl. Pfand)	14,-	Würzöl aus Olivenöl	5,-
<i>von der Urlauer Genußbrauerei</i>		<i>Mit Kräutern und Chilis</i>	
Hausgemachter Nusscrumble	5,-	Unser Würzsalz im Glas	5,-
<i>Karamalisierte Nüsse & Flocken</i>		<i>Grobes Meersalz mit Gewürzen</i>	





Unsere Gerichte werden täglich frisch für Sie zubereitet.
Vorab abrufbar unter: www.braeuhaus-zusssdorf.de