



Speise- & Getränkekarte

Von unserer ökologischen Landwirtschaft
auf den Tisch beim Brennerwirt!



Vorspeisen

Suppen

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädle
und frischem Schnittlauch

4,50

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Brät-Knödeln
und frischem Schnittlauch

4,90

Als Hauptgang

7,90

Umbestellungen bedeuten Mehraufwand für Küche und Service, deshalb berechnen wir für **jede Umbestellung 2,50**.
Zu viel gewesen? Gerne **packen wir Ihnen den Rest für 1,00** ein.



Salate



Gemischter Salat

mit knackigen Blatt- und Rohkostsalaten

5,90

Vegane Falafel Bällchen

mit Salat und gerösteten Nüssen

dazu ein Joghurt-Minze-Dip

10,90

Kalte Tranchen vom Roastbeef mit Wildkräutern mariniert

dazu Couscous-Salat mit
Gemüse und Guacamole

11,90

Als Hauptgang 18,90

Wir verwenden hauptsächlich eigene hochwertige Produkte aus unserer Landwirtschaft in der Gastronomie und beziehen weitere regionale Produkte von der Firma Früchte Jork aus Isny im Allgäu.



Wir produzieren mehrere Essig- und Balsamsorten
gerne dürfen Sie diese auf Anfrage probieren –
fragen Sie unser Servicepersonal.



Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom Grill

mit Bratensoße und Röstzwiebeln,
dazu Käsespätzle und Salat

25,90

Rinderfiletmedaillons mit Kräuterbutter

dazu Pommes und Salat

31,50

Allgäuer „Exklusiv“ Grillteller

Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinerücken,
Putenbruststeak und Wiener mit Kräuterbutter, dazu
hausgemachte Soße, Pommes Frites und Salatbouquet

26,90

Allgäuer „Büble“ Grillteller

Schweinerückensteak, Putenbruststeak
und Wiener mit Kräuterbutter,
dazu hausgemachte Soße und Pommes Frites

17,90

Premium Duett Rinderfiletmedaillons und Roastbeef Tranchen

an Rotweinsoße mit Kräuterbutter,
Pommes Frites und Salat

33,50

Umbestellungen bedeuten Mehraufwand für Küche
und Service, deshalb berechnen wir für **jede Umbestellung 2,50**.
Zu viel gewesen? Gerne **packen wir Ihnen den Rest für 1,00** ein.



Jeden Freitag offenfrisches Spanferkel
– rechtzeitig reservieren lohnt sich!

„Mediterranes“ Schnitzel vom Landschwein

natur gebraten an fruchtiger Paprikarahmsoße,
dazu Spätzle und ein kleines Salatbouquet

18,50

Paniertes, saftiges Hähnchenschnitzel

mit Pommes Frites und kleinem Salat

16,90

Rumpsteak Salat

knackige Blatt- und Rohkostsalate an
„Brennerwirts“ Hausdressing,
mit Kräuterbutter und Gebäck

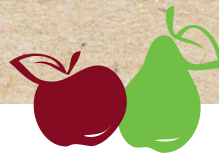
21,50

Putensteak Salat mit Ananas

knackige Blatt- und Rohkostsalate an
„Brennerwirts“ Hausdressing,
mit Kräuterbutter und Gebäck

16,50





Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und gemischtem Salat

13,90

Orientalische Couscous Pfanne
mit Gemüse und gebratenen Nüssen verfeinert,
dazu Joghurt-Minze-Dip und ein kleiner Salat

16,50

Bio-Spiegeleier vom Knolpershof
mit Bratkartoffeln und Salatbouquet

11,90

Dessert

Hausgemachtes Amarula Sahnelikör Schokoladenmousse
mit saisonalem Fruchtspiegel und frischen Beeren

8,90

Cremiges Tiramisu
mit Sahne und Früchten

7,90

Eisbecher Trilogie im Weckglas
(Schoko, Vanille, Walnuss)
mit Sahne und hausgemachtem Eierlikör

8,50

Dessert für Sie
kleine Dessertüberraschung mit einer Tasse Espresso

6,50

Dessert für Ihn
kleine Dessertüberraschung mit einem Destillat

6,50

für unsere
kleinen Gäste:

Hähnchenschnitzel

mit Pommes Frites und Ketchup

8,90

Wienerle Monster

mit Pommes Frites und Ketchup

7,50

Portion Pommes Frites

4,90

Spätzle mit Bratensoße

4,50

Kinderwohlfühlzeit! Kinderspielecke, Tiere besuchen,
spielen auf dem Hof.



Gerne servieren wir Ihnen
Bratkartoffeln zu Ihrem Vesper 4,50

Vesper

Brennerwirts Original Wurstsalat

Schinkenwurst und Essiggemüse an Hausdressing
mit Brot

12,50

Schweizer Wurstsalat

mit Bergjausenkäse, Schinkenwurst und Essiggemüse
an Hausdressing mit Brot

13,90

Herzhaft angemachter Rindfleischsalat

vom Tafelspitz mit Essiggemüse an Hausdressing
mit Brot

14,90

Saurer Käse

Limburger an Hausdressing mit Rettich,
Trauben und Brot

11,50

Allgäuer Brotzeit Trilogie

Wurstsalat, Rindfleischsalat und Saurer Käse –
reichlich ausgarniert, mit Brot

15,50

Rauchfleisch-Bergkäse-Brettl

reichlich ausgarniert, mit Brot und Butter

12,90

Umbestellungen bedeuten Mehraufwand für Küche
und Service, deshalb berechnen wir für **jede Umbestellung 2,50**.
Zu viel gewesen? Gerne **packen wir Ihnen den Rest für 1,00** ein.



Getränke

Aperitif

Hausaperitif

einen aus Sekt und Likör gezauberten Aperitif

6,90

Aperol Spritz

6,90

Hugo

6,90

Lillet

6,90

Gin-Tonic oder Wild Berry

mit unserem hauseigenem Gin

8,90



Aus den Brauereien

Alle Biere und Weizen werden in 0,5l Gläser ausgeschenkt.

Farny



Hofgutsbier	3,90
Hefeweizen Hell	3,90
Leichter Hefeweizen	3,90
Kristallweizen	3,90
Alt Dürrener Weiße (Dunkles Weizen)	3,90
Oscar Farny Pils 0,33l	3,70

Härle



Härles Bio-Landzüngle Bier	4,30
Härles Clemens	4,00

Meckatzer



Meckatzer Hell	4,10
Alkoholfreies Bier	3,90
Alkoholfreies Weizen	4,00

Alkoholfreie Getränke 0,5l

Tafelwasser still oder prickelnd	3,50
Frucade Cola	3,90
Frucade Cola Mix	3,90
Frucade Orange	3,90
Frucade Zitrone	3,90
Naturtrübe Apfelschorle aus eigener Herstellung	4,20
Schorlen (Orange, Johannisbeere, Holunder)	4,20

See Most von der Seemost Kellerei

Apfel-Kirsch-Most	0,5l	5,90
als Schorle	0,5l	5,30
	0,25l	2,90

Bestseller

Rote Verführung		
(Apfel-Kirsch-Most mit feinem Likör versetzt)	0,25l	4,30
	0,5l	7,90



Weinkarte

Weißweine

RIESLING trocken (rassig, kernig, spritzig – eben ein typisch rheinhessischer Riesling)	0,25l 0,5l	5,90 10,60
RIESLING feinherb (Aromen von Pfirsich und Apfel)	0,25l 0,5l	5,60 10,00
RIESLING „Alter Wingert“ (ein Erlebnis – aus alten Rebstöcken, schonend gewonnen)	0,25l 0,5l	9,10 16,60
MÜLLER THURGAU (milde mit dezentem Muskatton)	0,25l 0,5l	5,30 9,40
WEISSER BURGUNDER Steingrube Spätlese trocken (filigran, idealer Essensbegleiter)	0,25l 0,5l	8,10 14,70
GRAUER BURGUNDER trocken (süffig, kräftig, rustikal – ideal für deftige Speisen)	0,25l 0,5l	6,20 11,20
HUXELREBE Spätlese Rotenstein (Brennerwirts Liebling – süßer Genuss)	0,25l 0,5l	9,60 17,70

Rose Wein

PORTUGIESE rosé	0,25l	6,50
(Aromen von Erdbeere, frisch beschwingt)	0,5l	11,70

Rotweine

DORNFELDER trocken	0,25l	6,40
(kräftig, Aromen von der Kirsche, säurearm)	0,5l	11,60

DORNFELDER feinherb	0,25l	5,90
(mild, samtig weich, mit intensiven Fruchtaromen von Waldfrüchten und Holdunder)	0,5l	10,00

SPÄTBURGUNDER trocken	0,25l	7,60
(samtig, vollmundiger Rotwein mit eigenständigem typischem Bukett)	0,5l	13,90

Weißwein- oder Rotwein- Schorle	0,25l	4,10
	0,5l	8,20

Unsere Weine sind selbst vom Chef des Hauses mit Bedacht ausgesucht worden und sind Qualitätsweine vom Familien-Weingut Schwahn-Fehlinger aus Westhofen in Rheinhessen.



Heißgetränke

Espresso	2,80
Café Creme	3,20
Cappuccino	3,70
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	4,20
Heiße Schokolade	4,20
Verschiedene Teesorten (Fragen Sie unsere Sorten an)	3,20
„Affogato“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	3,90



Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gerne alle Kaffeespezialitäten mit veganer, laktosefreier Mandelmilch zu. Aufpreis 0,70

Unsere Bestseller aus der Brennerei



Alle Destillate werden mit 0,2 cl ausgeschrieben.

Williams Gold	4,50
Williamsbrand	4,20
Haselnussgeist	4,50
Marillenbrand	4,90
Himbeergeist	4,20
Erdbeer-Chili-Likör	3,90
Sauerkirschlikör	3,90
Himbeerlikör	3,90
Pfirsichlikör	3,90
Eierlikör	3,90

Hausbrand

Gebhards Kräuterbrand Gold	3,90
-----------------------------------	-------------

Frühling

Do–Sa April–Mai
So ab 17 Uhr
ab 12 Uhr
durchgehende Küche bis 21 Uhr

Sommer

Mi–Sa Juni–September
So ab 17 Uhr
ab 12 Uhr
durchgehende Küche bis 21 Uhr

Winter

Fr–Sa Oktober–März
So ab 17 Uhr
ab 12 Uhr
durchgehende Küche bis 21 Uhr



Regionale Produkte aus
eigener Erzeugung direkt
im Hofladen Vorort,
oder im Onlineshop unter:

www.brennerwirt.com/shop



Rainer & Daniela Gauß
Engetsweiler 2 / 88239 Neuravensburg
Telefon 075 28-975 1672
info@brennerwirt.com / www.brennerwirt.com