



# 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 ofenfrisches 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:

<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Pommes Frites und Ketchup	<b>8,90</b>
<b>Wienerle Monster</b> mit Pommes Frites und Ketchup	<b>7,50</b>
<b>Portion Pommes Frites</b>	<b>4,90</b>
<b>Spätzle mit Bratensoße</b>	<b>4,50</b>

**K**inderwohlfühlzeit! 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**

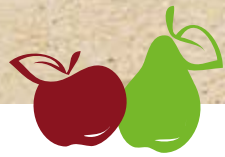
Wurstsalat, Rindfleischsalat und Saurer Käse –  
reichlich aus garniert, mit Brot 15,50

### **Rauchfleisch-Bergkäse-Brettl**

reichlich aus garniert, mit Brot und Butter 12,90

**U**mbestellungen 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

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

## See Most von der Seemost Kellerei

<b>Apfel-Kirsch-Most</b>	0,5l	5,90
als Schorle	0,5l	5,30
	0,25l	2,90

## Bestseller

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



# Weinkarte

## Weißweine

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

# Rosé Wein

<b>PORTUGIESER rosé</b>	0,25l	6,50
(Aromen von Erdbeere, frisch beschwingt)	0,5l	11,70

# Rotweine

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

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

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

<b>Weißwein- oder Rotwein- Schorle</b>	0,25l	4,10
	0,5l	8,20

Alle Preisangaben in Euro / Allergienliste auf Anfrage

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

<b>Espresso</b>	2,80
<b>Café Creme</b>	3,20
<b>Cappuccino</b>	3,70
<b>Milchkaffee</b>	3,90
<b>Latte Macchiato</b>	4,20
<b>Heiße Schokolade</b>	4,20
<b>Verschiedene Teesorten</b> (Fragen Sie unsere Sorten an)	3,20
<b>„Affogato“ Espresso</b> 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.

<b>Williams Gold</b>	<b>4,50</b>
<b>Williamsbrand</b>	<b>4,20</b>
<b>Haselnussgeist</b>	<b>4,50</b>
<b>Marillenbrand</b>	<b>4,90</b>
<b>Himbeergeist</b>	<b>4,20</b>
<b>Erdbeer-Chili-Likör</b>	<b>3,90</b>
<b>Sauerkirschlikör</b>	<b>3,90</b>
<b>Himbeerlikör</b>	<b>3,90</b>
<b>Pfirsichlikör</b>	<b>3,90</b>
<b>Eierlikör</b>	<b>3,90</b>
<b>Hausbrand</b>	
<b>Gebhards Kräuterbrand Gold</b>	<b>3,90</b>

## Frühling

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

## Sommer

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

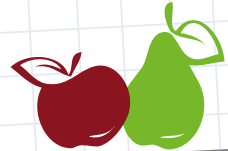
## Winter

Oktober–März  
Fr–Sa ab 17 Uhr  
So 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](http://www.brennerwirt.com/shop)



Rainer & Daniela Gauß  
Engetsweiler 2 / 88239 Neuravensburg  
Telefon 07528-975 1672  
[info@brennerwirt.com](mailto:info@brennerwirt.com) / [www.brennerwirt.com](http://www.brennerwirt.com)