

Speise- & Getränkekarte

Von unserer ökologischen Landwirtschaft
auf den Tisch beim Brennerwirt!

Vorspeisen

Suppen

Aufpreis als Hauptgang 3,50

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädle 4,50

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen 4,90

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.



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
an Bio-Hausdressing 6,50

Großer Salatteller
mit knackigen Blatt- und Rohkostsalaten
an Bio-Hausdressing und Gebäck 11,90

Rumpsteak Salat
knackige Blatt- und Rohkostsalate an
„Brennerwirts“-Hausdressing und Apfelbalsam
mit Kräuterbutter und Gebäck 22,50

Putensteak Salat
knackige Blatt- und Rohkostsalate an
„Brennerwirts“-Hausdressing, mit Kräuterbutter,
Gebäck und Ananas-Dip 17,90

Alle Preisangaben in Euro / Allergenliste auf Anfrage



Verschiedene, selbst hergestellte Essig- und Dressing-Variationen in unserem Hofladen. Schauen Sie vorbei und lassen sich inspirieren.



Hauptgänge

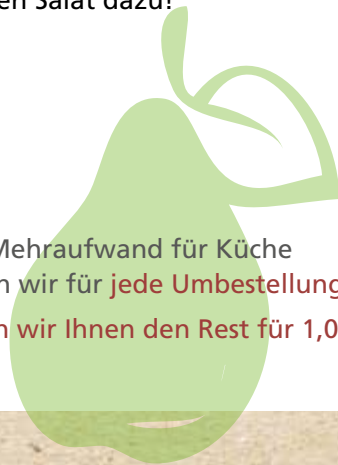
Zwiebelrostbraten vom Grill
mit Bratensoße und Röstzwiebeln,
dazu Käsespätzle und Salat **27,90**

Rinderfiletmedaillons mit Kräuterbutter
an Rotweinjus dazu Pommes und Salatbouquet **33,50**

Brennerwirts Gaumenschmaus
gegrillte Schweinemedallions auf Käsespätzle
dazu Pilz-Rahmsoße und Röstzwiebeln
wir empfehlen einen gemischten Salat dazu! **22,90**
6,50

Allgäuer „Büble“ Grillteller
Schweinerückensteak, Putenbruststeak und
Wiener mit Kräuterbutter, dazu hausgemachte
Soße und Pommes Frites **18,50**
wir empfehlen einen gemischten Salat dazu! **6,50**

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!

Jägerschnitzel
natur gebraten an Pilz-Rahmsoße, dazu Spätzle
und ein kleines Salatbouquet **18,90**

Paniertes, saftiges Hähnchenschnitzel
mit Pommes Frites und Salat **17,50**

Maultaschen
an Bratensoße und Schmelzzwiebel mit
Kartoffel-Gurkensalat **15,50**

A paar Gschlagene Bratwürste
mit Kartoffel-Gurkensalat **12,50**

Allergien? Gerne dürfen Sie unser
Servicepersonal darauf ansprechen!

Zu jedem Gericht empfehlen
wir einen gemischten Salat **6,50**



Alle Preisangaben in Euro / Allergienliste auf Anfrage



Vegetarisch

- Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln**
und gemischtem Salat 15,50
- Bio-Spiegeleier vom Knolpershof**
mit Bratkartoffeln und Salatbouquet 13,50
- Vegane Falaffelbällchen**
mit Salat, gerösteten Nüssen und Joghurt-Minze-Dip 15,50

Vesper

Gerne servieren wir Ihnen
Bratkartoffeln zum Vesper 4,90

- Brennerwirts Original Wurstsalat**
mit Bergjausekäse, Schinkenwurst und Essiggemüse
an Hausdressing – reichlich aus garniert, mit Brot 13,90
- Herzhaft angemachter Rindfleischsalat vom Tafelspitz**
mit Essiggemüse an Hausdressing – reichlich
aus garniert, mit Brot 14,90
- Allgäuer Brotzeit Trilogie**
Wurstsalat, Rindfleischsalat und Saurer Käse – reichlich
aus garniert, mit Brot 15,90
- Matjessalat Hausfrauen Art mit Äpfeln und Zwiebeln**
reichlich aus garniert, mit Brot und Meerrettich 13,90

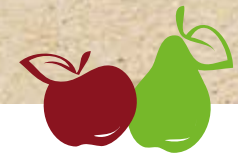
Für unsere kleinen Gäste:

- Hähnchenschnitzel**
mit Pommes Frites und Ketchup 9,90
- Wienerle Monster**
mit Pommes Frites und Ketchup 8,90
- Portion Pommes Frites** 5,90
- Spätzle mit Bratensoße** 5,50
- Kinder/Jugendgetränk 0,5l** 3,50

Alle Preisangaben in Euro / Allergenliste auf Anfrage



Unser Tipp:
Geschenk Gutschein für den
nächsten Restaurant Besuch, oder
für leckere Hofladen-Produkte
verschenken



Dessert

- Eierlikör Mousse**
mit hausgemachtem Eierlikör und Früchten 8,50
- Cremiges Tiramisu**
mit Sahne und Früchten 7,90
- Eisbecher Trilogie im Weckglas**
drei Kugeln Eis mit Sahne und
hausgemachtem Eierlikör 8,50
- Dessert für Sie**
kleine Dessertüberraschung
mit einer Tasse Espresso 8,90
- Dessert für Ihn**
kleine Dessertüberraschung
mit einem Destillat 8,90



Hofladen

Eigen produzierte Hofprodukte wie unser
Blondschopf und viele weitere verführerische
Leckereien.

Besuchen Sie uns gerne nach dem Essen in unserem
Hofladen.

Geschenkkörbe auf Anfrage

Getränke

Aperitif

„Bestseller“

- Hausaperitif**
einen aus Sekt und Likör gezauberten Aperitif 7,50
- Aperol Spritz** 6,90
- Hugo** 6,90
- Lillet** 6,90
- Hauseigener Premium Gin**
mit Tonic oder Wild Berry 9,50



Unser Tipp:

Gin in den verschiedensten
Variationen bei uns im Hofladen
aus der eigenen Hof-Brennerei

Aus den Brauereien

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

Farny



Hofgutsbier	4,10
Hefeweizen Hell	4,10
Leichter Hefeweizen	4,10
Kristallweizen	4,10
Alt Dürrener Weiße (Dunkles Weizen)	4,10
Oskar Farny Pils 0,33l	3,50

Härle



Härles Bio-LandZüngle Bier	4,40
----------------------------	------

Meckatzer



Weiss Gold	4,20
Alkoholfreies Bier	4,10
Alkoholfreies Weizen	4,10

Alkoholfreie Getränke 0,5l

Tafelwasser still oder prickelnd	4,00
Fruccade Cola	4,20
Fruccade Cola Mix	4,20
Fruccade Orange	4,20
Fruccade Zitrone	4,20
„Bestseller“ Naturtrübe Apfelschorle aus eigener Herstellung	4,50
Schorlen Orange, Johannisbeere, Holunder	4,50

Seemost 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

Alle Preisangaben in Euro / Allergienliste auf Anfrage



Weinkarte

Weißweine

RIESLING trocken rassig, kernig, spritzig – eben ein typisch rheinhessischer Riesling	0,25l 0,5l	5,70 10,40
RIESLING feinherb Aromen von Pfirsich und Apfel	0,25l 0,5l	5,40 9,80
RIESLING „Alter Wingert“ ein Erlebnis – aus alten Rebstöcken, schonend gewonnen	0,25l 0,5l	8,90 16,40
MÜLLER THURGAU milde mit dezentem Muskatton	0,25l 0,5l	5,10 9,20
WEISSER BURGUNDER Steingrube Spätlese trocken filigran, idealer Essensbegleiter	0,25l 0,5l	7,90 14,50
GRAUER BURGUNDER trocken süffig, kräftig, rustikal – ideal für deftige Speisen	0,25l 0,5l	6,00 11,00
HUXELREBE Spätlese Rotenstein Brennerwirts Liebling – süßer Genuss	0,25l 0,5l	9,40 17,50

Rosé Wein

PORTUGIESER rosé	0,25l	6,30
Aromen von Erdbeere, frisch beschwingt	0,5l	11,50

Rotweine

DORNFELDER trocken kräftig, Aromen von der Kirsche, säurearm	0,25l 0,5l	6,20 11,40
DORNFELDER feinherb mild, samtig weich, mit intensiven Fruchtaromen von Waldfrüchten und Holdunder	0,25l 0,5l	5,40 9,80
SPÄTBURGUNDER trocken samtig, vollmundiger Rotwein mit eigenständigem typischem Bukett	0,25l 0,5l	7,40 13,70
Weißwein- oder Rotwein-Schorle	0,25l 0,5l	4,90 8,90

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

Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,20
Café Creme	3,50
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	4,80



Unsere Bestseller aus der Brennerei

Unser Tipp:
Schauen Sie in unserem Hof-
laden vorbei. Hochprozentiges
aus edelsten Früchten aus der
hauseigenen Brennerei.

alle Destillate werden mit 0,2 cl ausgeschenkt

Original Allgäuer Blondschof „Williams Gold“	4,80
Williamsbrand	4,50
Haselnussgeist	4,50
Marillenbrand	4,80
Himbeergeist	4,20
Erdbeer-Chili-Likör	3,90
Sauerkirschlikör	3,90
Himbeerlikör	3,90
Pfirsichlikör	3,90
Eierlikör	3,90
Probierbrett mit 5 Destillat Sorten	14,90

Hausbrand

Papa Gebhards Kräuterbrand	3,90
-----------------------------------	------

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



Rainer & Daniela Gauß
Engetsweiler 2 / 88239 Neuravensburg
Telefon 07528-975 1672
info@brennerwirt.com / www.brennerwirt.com

