

BURGERECKE

EURO

Brauhaus Burger

Bratwurstschnecke vom Grill, hausgemachte Burgersoße, Salat, Tomate, Käse & Röstzwiebeln, an Wedges & Dip

10,50

Stifts-Burger

Holzfallersteak, hausgemachte Barbecuesoße, Salat, Tomate, Käse, Röstzwiebeln & Jalapenós, an Wedges & Dip

13,50

1394 Burger

Hähnchenbrust vom Grill hausgemachte Burgersoße, Salat, Tomate, Käse & Röstzwiebeln, dazu Wedges & Dip

14,50

VEGETARISCH

Allgäuer Kässpatzen

mit Röst- oder Schmelzzwiebeln, dazu grüner Salat

10,50

Ofenkartoffel mit gebratenem Sommergemüse

an Avocadodip, garniert mit Rucola

11,50

Rosmarin-Kartoffel-Gemüsepfanne (vegan)

10,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Butterspätzle mit Rahmsoße

4,50

Nudeln mit Tomatensoße

4,50

Kinderkässpatzen

6,90

Kinderschnitzel mit Pommes frites

7,90

Hähnchennuggets mit Pommes frites

6,90

Pommes frites

3,90

BROTZEITEN

EURO

Wurstsalat mit Streifen vom Leberkäse, Essiggurken & roten Zwiebeln, dazu Schwarzbrot

8,50

Schweizer Wurstsalat mit Leberkäse Streifen, Essiggurken, roten Zwiebeln und Emmentaler, dazu Schwarzbrot

9,50

Obatzter (3 Kugeln) mit roten Zwiebeln & Schwarzbrot

8,20

Romadur mit Musik – sauer angemacht –

mit Zwiebelringen garniert, dazu Schwarzbrot

8,20

Saurer Pressack – rot/weiß – sauer angemacht, mit Zwiebelringen, dazu Schwarzbrot

8,20

Schwarzbrot mit Kaltem Braten,

Senf und frischem Meerrettich garniert

12,50

Hausgemachte Bratensulz (Juni – September) wahlweise:

- mit Brot

7,90

- mit Bratkartoffeln

9,90

DESSERT

Kaiserschmarr'n mit Rosinen & gerösteten Mandeln, dazu Apfelmus

- für 2 Personen

9,90

- für 1 Person

7,90

Nougatknödel an Vanilleeis,

Schokoladensoße und frischer Sahne

11,90

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne

5,20

Gemischtes Eis (3 Kugeln) ohne Sahne

4,20

Nussbecher

Mit Krokantnüssen und frischer Sahne

8,20

Bananensplit mit Schokoladensoße und frischer Sahne

8,20

Schweizer Eiskaffee mit frischer Sahne

8,90

Eisschokolade mit Sahne

6,90

UNSERE GETRÄNKE
FINDEN SIE AUF UNSERER GETRÄNKEKARTE



Speisen & Schmankerl

	EURO
AUS DEM WURSTKESSEL (bis 12 Uhr)	
1 Stück Weißwurst mit süßem Senf	2,40
1 Paar Wienerle mit Breze	5,20
1 Paar Debrecziner mit Breze	5,20
1 Bergsteiger mit Breze	5,20
1 Wipper Breze	1,40
SUPPEN	
Deftige hausgemachte Gulaschsuppe in der Suppentasse serviert	5,50
Rinderkraftbrühe mit Flädle & Schnittlauch	3,60
Brätspätzlesuppe mit Schnittlauch	4,20
Leberspätzlesuppe mit Schnittlauch	4,20
VORSPEISE	
Gebratene Champignons mit Kirschtomaten & Avocado verfeinert, auf geröstetem Schwarzbrot, garniert mit Rucola	10,50
SALATE	
Kleiner gemischter Salatteller mit Hausdressing	4,60
Bunte Blattsalate mit Hausdressing oder klarer Vinaigrette, mit Steinofenbaguette – wahlweise mit:	
- gebratenen Hähnchenbruststreifen	13,50
- gebratenen Champignons	10,50
- mit ausgelassenen Speckwürfeln, verquirltem Ei & Parmesanschnee	9,50
Griechischer Salat (Gurke, Tomate, rote Zwiebel, Oliven & Feta) garniert mit 3 gegrillten Riesengarnelen	16,50
Bunter Salat an gegrillten Hähnchenstreifen & Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln und Chipottlesoße, dazu Avocadodip	15,50

Stifts-Klassiker

	EURO
Schweinbratwurstschnecke vom Grill auf Sauerkraut und Bratkartoffeln	9,50
Zwei Geschwollene mit Bratensoße & Kartoffelsalat	8,50
Abgebratener Leberkäse auf Bratkartoffeln mit Spiegelei	9,50
Allgäuer Zwiebelrostbraten, von der Rinderlende, medium gebraten an Kässpätzen	22,90
Stifts-Filetteller Schweinemedaillons vom Grill auf Rahmsauce an buntem Sommergemüse, dazu Kässpätzen	17,50
Mariniertes Holzfällersteak vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites	13,50
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, in Butterschmalz gebraten mit Pommes frites oder Kartoffelsalat	13,50
Puten-Knusperschnitzel , in Butterschmalz gebraten mit Pommes frites oder Kartoffelsalat	13,50
Currywurst an pikanter Tomaten-Paprikacurrysoße mit Pommes frites	8,90

Unsere besondere Empfehlung

Krustenbraten vom Schwein an Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel & bayerischem Krautsalat	13,50
Knusprige bayerische Schweinehaxe an Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel & bayerischem Krautsalat	17,50

FEINES VOM FISCH

Gegrilltes Seesaiblingsfilet mit Kräuterbutter auf knackigem Sommergemüse an Rosmarinkartoffeln in der Schale	18,50
Zanderfilet vom Grill mit Kräuterbutter auf gebratenem Zucchini carpaccio an Knoblauchbaguette & Salatbouquet	16,50