



BRAUEREIGASTSTÄTTE

## KLASSIKER

Ganzjährig

### **Festtagssuppe**

Brät- und Leberspätzle | Flädle | Backerbsen | Liebstöckelöl

Alternativ:

Gemischter kleiner Vorspeisensalat

\*\*

### **Schweinefilet im Baconmantel**

Kerbeljus | Gemüse | Kartoffelkrapfen

Alternativ:

### **Äpler Maccheroni**

Kartoffel | Zwiebel | Apfelmus

\*\*

**Bier Tiramisú** im Glas

**Menüpreis komplett**

**27 €**



## STIFTMENÜ

Ganzjährig

### **Flädlesuppe**

Backerbsen | Gemüsejulienne | Liebstöckelöl

Alternativ:

### **Gemischter kleiner Vorspeisensalat**

\*\*

### **Schweinekrustenbraten**

Dunkelbiersoße | Apfelblaukraut | Kartoffelknödel

Alternativ:

### **Allgäuer Kässpätzlen**

Röst- oder Schmelzzwiebel | Schnittlauch

\*\*

### **Apfelstrudel im Glas**

Zimtblüten Panna Cotta | Apfel | karamellisierte Strudelblätter

### **Menüpreis komplett**

**23 €**



BRAUEREIGASTSTÄTTE

## WINTERMENÜ

01.11.-06.01.

### **Kürbiscremesuppe**

Geröstete Haselnüsse | Kerbel | Rauchöl

\*\*

### **Rumpsteak „Stift“**

Kartoffel-Sellerie-Püree | Bohnenbündchen | Röstzwiebel |  
Portweinjus

Alternativ:

### **Gebratener Seehecht**

Waldpilzrisotto | Rucola | Parmesan

\*\*

### **Marillentascherl**

Süße Brösel | Vanilleschaum | Pistazien

### **Menüpreis komplett**

**35 €**



BRAUEREIGASTSTÄTTE

EXKLUSIV

Ganzjährig | Auf Anfrage

**Surf'n Turf**

Rindertatar | Black Tiger | Graubrot | Senf

\*\*

**Kabeljau**

Aubergine | Zucchini | Tomate

\*\*

**Kalbsrücken am Stück**

Pak Choi | Süßkartoffel | Quinoa | Glace

\*\*

**Orange & Topfen**

Topfensoufflé | Orange | Nüsse

**Menüpreis komplett**

**48 €**



BRAUEREIGASTSTÄTTE

## ALLGÄU MENÜ

Ganzjährig | Auf Anfrage

### **Gebeizter Saibling**

Whisky | Erbse | Ringelbete

\*\*

### **Tafelspitz Consommé**

Brätstrudel | Gemüsejulienne | Liebstöckelöl

\*\*

### **Kabeljau**

Escabeche | Wurzelgemüse

\*\*

### **Zweierlei vom Allgäuer Weiderind**

Sellerie | Pak Choi | Quinoa

\*\*

### **Allgäuer Milchbrüder**

Dulce de Leche | Shortbread | Milcheis

### **Menüpreis komplett**

**58 €**



BRAUEREIGASTSTÄTTE

## BRAUHAUS MENÜ

Herbst | Winter

### **Semmelknödel Carpaccio**

Portweinfeige | Wildkräutersalat | Bergkäse

\*\*

### **Kürbiscremesuppe**

Geröstete Haselnüsse | Kerbel | Rauchöl

\*\*

### **Rinderrücken im Ganzen gebraten**

Karotte | Waldpilze | Kartoffel-Sellerie-Püree

Alternativ:

### **Kabeljau**

Wurzelgemüse | Kurkuma | Kartoffelstroh

\*\*

### **Kirschstrudel im Glas**

Sauerkirschen | Zimtblüten Panna Cotta | Strudelblätter

### **Menüpreis komplett**

**49 €**



BRAUEREIGASTSTÄTTE

## BUNTES MENÜ

Ganzjährig

### **Graupensuppe**

Weißbier | Schnittlauch | Wurzelgemüse

\*\*

### **Gefüllte Maishähnchenbrust**

Ratatouille | Kartoffel | Rosmarin

Alternativ:

### **Ravioli mit Ricotta & Spinat**

Erbsen | Parmesan | Rucola

\*\*

### **Crème Brûlée von der Tonkabohne**

Himbeer | Schokolade | Keks

**Menüpreis komplett**

**24 €**



BRAUEREIGASTSTÄTTE

## BUNTE VIELFALT

Ganzjährig

### **Rote Bete Schaumsuppe**

Mascarpone | Croutons | Dill

Alternativ:

### **Gratinierter Ziegenkäse**

Speck | Honig | Walnuss | Blattsalat

\*\*

### **Schweinefilet Geschnetzeltes „Züricher Art“**

Kerbel-Karotten | Kartoffelrösti

Alternativ:

### **Grünes Risotto**

Spinat | Rauke | Pecorino

\*\*

### **New York Cheesecake**

Mango | Minze | Zitronensorbet

### **Menüpreis komplett**

**29 €**





BRAUEREIGASTSTÄTTE

FRÜHJAHR

März - Juni

**Suppe von Frankfurter Grünen Kräutern**

Kichererbsen | Senf | Engelshaar

Alternativ:

**Gebatener Grüner Spargel**

Himbeere | Baby Leaf | Graubrot

\*\*

**Kalbsrücken am Stück gebraten**

Rhabarber | Spinat | Kirschtomate | Gnocchi

Alternativ:

**Stifts „Dal“**

Rote Linsen | Blumenkohl | Ei

\*\*

**Erdbeer trifft Vanille**

Grüner Pfeffer | Vanilleeis | Pound Cake

**Menüpreis komplett**

**36 €**