

Herzlich Willkommen!





Wehrschloss-Konditorei

Was Süßes hinterher? Erleben Sie das Geheimnis des ausgezeichneten Geschmacks und tauchen Sie ein in unsere Welt der exklusiven Kuchenabenteuer. Unsere Wehrschloss-Konditorei backt täglich frisch für Sie. Da ist garantiert für jeden etwas dabei. Und das Beste: Unsere Kuchen und Torten können Sie auch privat genießen. Wir backen für jeden Anlass die richtige Torte. Auch als Geschenk ist eine Kreation aus der Wehrschloss-Konditorei immer eine gute Idee.



Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns, Sie an diesem historischen Ort begrüßen zu dürfen. Denn das Wehrschloss verfügt über eine lange gastronomische Tradition. Bereits seit 1920 traf man sich hier zum Essen, Trinken und Tanzen. Bis zum zweiten Weltkrieg war das Wehrschloss ein weithin bekanntes Ausflugslokal. Und wo sich die Bremer schon im vergangenen Jahrhundert vergnügten, kann man heute gut essen und g'scheid feiern! Unser Paulaner's im Wehrschloss bietet mit seinem modernen Wirtshaus-Ambiente den idealen Rahmen zum entspannten Beisammensein und Genießen. Die Stuben und Wirtsräume können auch hervorragend für private oder geschäftliche Anlässe sowie Veranstaltungen und Tagungen genutzt werden.

Unsere Speisekarte bietet Schmankerl aus der nord- und süddeutschen Küche, Gerichte für den kleinen und großen Hunger... und vieles mehr. Ganz gleich ob Spargel-, Matjes-, Schollen- oder Pfifferlingsaison – das Küchenteam lässt sich auch saisonal immer etwas einfallen! Unsere schmackhaften Gaumenfreuden werden stets frisch und liebevoll für Sie zubereitet. Garniert mit liebenswerten Traditionen machen sie das gemeinsame Essen zu einem noch viel schöneren Erlebnis. Unsere Vielfalt erfordert natürlich auch eine sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten. Soweit möglich, kommen unsere verwendeten Lebensmittel aus der Region. Herkunft und Frische sind für uns und unsere Partner eine Selbstverständlichkeit. Ein Hochgenuss für alle Bierliebhaber ist die große Auswahl an frisch gezapften Bieren sowie das Angebot von süddeutschen Bierspezialitäten. Als echt bayerisches Wirtshaus liegt uns die Perfektion unserer Biere ebenso am Herzen wie die Qualität unserer Speisen. Unsere Biere sind immer ein Genuss – für den Gaumen wie für Ihr Auge!

Frei nach dem Motto „Leben und leben lassen“ erleben die Gäste im Paulaner's im Wehrschloss eine besonders frische Gemütlichkeit. Die ungezwungene, lockere Atmosphäre und die gelebte bayrische Gastfreundschaft machen Ihren Besuch bei uns zu einem Kurztrip nach Bayern – mit neuen G'schichten aus'm Paulanergarten, der Insel bayrischer Glückseligkeit an der Weser.

Wir freuen uns, dass Sie da sind!
Ihr Paulaner's Wirt Florian Henschen & Team



...online
reservieren!

Paulaner's im Wehrschloss
Hastedter Osterdeich 230 | 28207 Bremen
Tel.: 0421 / 685 659 44 | Fax: 0421 / 685 659 45
www.paulaners.de | wehrschloss@paulaners.de

 [Facebook.com/Wehrschloss](https://www.facebook.com/Wehrschloss)

Leiden Sie unter Allergien oder
Unverträglichkeiten? Die Legende
zu den Allergenen und Zusatzstoffen
finden Sie auf der letzten Seite.

Bilder in dieser Karte
sind Serviermuster.

i

Are you suffering from allergies or
alimentary intolerances? The list
of allergens and additives can
be found on the last page.

Pictures in this menu
are serving examples.

Biere vom Fass

Draft Beer

Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb_{a1,a3}

Naturtrüb, samtgolden leuchtend und unter einer kräftigen Schaumkrone (Alk. 5,5% Vol.)
Naturally cloudy, shining silky gold in the glass under a really strong head of foam (Alc. 5,5% vol.)

0,3l € 3,10
0,5l € 4,70
1,0l € 8,40

Paulaner Münchener Ur-Dunkel_{a3}

Mahagonibraun, vollmundig prickelnd, mit würzigen Röstaromen (Alk. 5,0% Vol.)
Mahogany brown, sparkling with full and roasting flavour (Alc. 5,0% vol.)

0,3l € 3,10
0,5l € 4,70
1,0l € 8,40

Paulaner Münchener Hell_{a3}

Klassiker in München und bayrisches Grundnahrungsmittel schlechthin (Alk. 4,9% Vol.)
A true classic of essential Munich and Bavarian food and drinks (Alc. 4,9% vol.)

0,3l € 3,10
0,5l € 4,70
1,0l € 8,40

Paulaner Premium Pils_{a3}

Ein Pils, das selbst der Liebhaber aus dem Norden schätzt (Alk. 4,9% Vol.)
A Pils which even northern beer fans appreciate (Alc. 4,9% vol.)

0,3l € 3,10
0,5l € 4,70
1,0l € 8,40

Hacker-Pschorr Kellerbier Naturtrüb_{a3}

Samtig-matt im Glanz, samtig-vollmundig im Geschmack (Alk. 5,5% Vol.)
Velvety matt shine – smooth, full-bodied flavour (Alc. 5,5% vol.)

0,3l € 3,10
0,5l € 4,70
1,0l € 8,40

Fürstenberg Premium Pilsener_{a3}

Klarer Glanz, strohgelbe Farbe und feinherber Pilsgeschmack (Alk. 4,8% Vol.)
Clear shine, straw coloured taste and an off-dry taste (Alc. 4,8% vol.)

0,3l € 3,10
0,5l € 4,70
1,0l € 8,40

Paulaner Zwickl_{a3}

Honiggolden mit einer feinen Trübung – fruchtig, leicht malzig und vollmundig weich (Alk. 5,5% Vol.)
Honey golden, slight malty and full-bodied flavour (Alc. 5,5% vol.)

0,3l € 3,10
0,5l € 4,70
1,0l € 8,40

Alster / Radler_{a3,3}

Fürstenberg Premium Pilsener (Alk. 4,8% Vol.) mit Zitronenlimonade
Fürstenberg Premium Pilsener (Alc. 4,8% vol.) with lemonade

0,3l € 3,10
0,5l € 4,70
1,0l € 8,40







PAULANER

Frische Münchner Brauerei

PAULANER

Frische Münchner Brauerei

PAULANER

Dunkler Dunkel

Flaschenbiere

Bottled Beer

Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel a1,a3

Ein Bier mit Bizeps – naturtrüb, kräftig, kernig, sanft und süffig im Antrunk (Alk. 5,3% Vol.)

A real muscular beer. Unfiltered, strong and nutty, at the same time, smooth and soft to the taste (Alc. 5,3% vol.)

0,5l € 4,70

Paulaner Weißbier Kristallklar a1,a3

Kristallklar, goldgelb glänzend, intensiv malzig mit einem Duft von Birne und Apfel (Alk. 5,2% Vol.)

Crystal clear, shining yellow gold and intensively malted with a smack of apples and pears (Alc. 5,2% vol.)

0,5l € 4,70

Paulaner Weißbier-Zitrone Naturtrüb „Russ“ a1,a3

Naturtrüb, mattgolden, zitronig herb-süßlich mit einem Hauch Mandarine (Alk. 2,7% Vol.)

Naturally cloudy, matt golden in colour with sweet and sour lemon and a hint of mandarin orange aroma (Alc. 2,7% vol.)

0,5l € 4,70

Paulaner Salvator a3

Karamellfarbene Schaumkrone, kastanienbraunes Bier, duftend nach Schokolade (Alk. 7,9% Vol.)

The head has the colour of caramel and the beer is chestnut brown, combined with a seductive flavour of chocolate (Alc. 7,9% vol.)

0,5l € 4,70

Paulaner Münchner Hell alkoholfrei a3

Isotonisch, hellgold prickelnd, leicht nach Heu und Kräutern duftend (Alk. unter 0,5% Vol.)

Non-alcoholic. Isotonic, bright golden and sparkling with a light aroma of hay and herbs (Alc. less than 0,5% vol.)

0,33l € 3,30

Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei a1,a3

Naturtrüb, erfrischend und belebend – ein unbeschwerter isotonischer Durstlöscher (Alk. unter 0,5% Vol.)

Non-alcoholic. Unfiltered, isotonic, refreshing and vitalising – a real great thirst quencher (Alc. less than 0,5% vol.)

0,5l € 4,70

Paulaner Weißbier-Zitrone alkoholfrei a1,a3

Angenehm süß, leicht herb, herrlich spritzig und immer erfrischend (Alk. unter 0,5% Vol.)

Non-alcoholic. Pleasantly sweet with a touch of dryness, sparkling and always refreshing (Alc. less than 0,5% vol.)

0,5l € 4,70



Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

Paulaner Spezi _{1,3,9,11}	0,5l	€ 4,20
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei _{a1,a3} <i>Non-alcoholic</i>	0,5l	€ 4,70
Paulaner Weißbier-Zitrone alkoholfrei _{a1,a3} <i>Non-alcoholic</i>	0,5l	€ 4,70
Vita Malz _{1,a3}	0,33l	€ 3,30
Vilsa Gourmet Mineralwasser Medium oder Naturelle <i>Mineral water medium or non-sparkling</i>	0,25l	€ 2,50
	0,75l	€ 6,00
Coca-Cola _{1,9}	0,2l	€ 2,20
Coca-Cola Light _{1,9,11,12}	0,4l	€ 4,00
Coca-Cola Zero _{1,9,11,12}		
Fanta _{g,1,3}		
Sprite		
Hausgemachte Limonaden Maracuja-Minze Ingwer-Limette Granatapfel <i>Homemade lemonade passion fruit mint ginger lime pomegranate</i>	0,4l	€ 4,50
Granini Fruchtsäfte Apfel Orange <i>Juices apple orange</i>	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,40
Granini Nektare Banane ₃ Maracuja Kirsch Rhabarber Johannisbeere ₃ <i>Nectars banana₃ passion fruit cherry rhubarb currant₃</i>	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,40
Fruchtsaftschorle aus genannten Fruchtsäften & Nektaren <i>Spritzer made with juices / nectars</i>	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,20
Schweppes Bitter Lemon _{3,10} Tonic Water ₁₀ Ginger Ale ₁	0,2l	€ 2,90
Almdudler Kräuterlimonade ₁ <i>Almdudler lemonade, with herbs</i>	0,35l	€ 3,50
Red Bull _{1,9,11,14}	0,25l	€ 4,50

Wohlfühlen & Genießen!

Feel good and enjoy!

Damit Sie sich bei uns und mit uns kulinarisch rundherum wohlfühlen, erwartet Sie ein besonderer Service.

Keine Zeit bei uns einzukehren?
Wir bieten Ihnen alle Portionen auch zum Mitnehmen in unserer praktischen Paulanerbox an.

Hunger zu klein, Portion zu groß?
Kein Problem! Selbstverständlich packen wir Ihnen alles Übriggebliebene für zu Hause in unsere Paulanerbox.

Mal nicht so viel Hunger?
Bei ausgesuchten Hauptspeisen, unseren Edelweißportionen, bieten wir Ihnen die halbe Portion zu einem um 2,50 € reduzierten Preis an. Achten Sie einfach auf das Edelweiß bei dem Gericht.

Lieber was anderes dazu?
Selbstverständlich können Sie bei uns gerne eine Beilage nach Ihren Wünschen tauschen.

*We want you to feel good and enjoy.
And because of that we offer
a special service.*

No time to stop for a bite to eat?
All our dishes are available as take out options.

A bit too much of a good thing?
No problem! We put the leftovers into a doggy bag for you.



Not too hungry?
*Watch out for the edelweiss!
All dishes marked with the edelweiss can be ordered as half portion and are offered with a price reduction of 2,50 €.*

You prefer something else?
All side dishes can be changed according to your wishes.

Natürlich frisch aus der Region

Naturally fresh from the region

Unsere schmackhaften Gaumenfreuden und bayrischen Schmankerl werden stets frisch und liebevoll für Sie zubereitet. Unsere Vielfalt erfordert natürlich auch eine sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten. Soweit möglich, kommen unsere verwendeten Lebensmittel aus der Region. Dabei sind Tradition und natürliche Frische für uns und unsere Partner eine Selbstverständlichkeit.

All our delicacies are always freshly and lovingly prepared for you. Our variety requires a careful choice of our suppliers. If possible, we only use products from our region. Thereby tradition and freshness are a matter of course for us.





Aus dem Suppenkessel

Soups

Kürbis-Kartoffelsuppe

Marinierte Tiroler-Speck-Pflaumen_{2,3,8,l} –oder– VEGAN: Pflaume mit Lauchmantel
Pumpkin potato soup with marinated Tyrolian bacon plums_{2,3,8,l} –or– VEGAN: plum and leek

Bayrische Leberknödelsuppe

Rinderkraftbrühe_{a,f} | Leberknödel | Petersilie
Beef bouillon | liver dumpling | parsley

Als Vorspeise | € 4,90 • Als Hauptgang mit Wirtshausbrot_{a1,a2,k} & Butter_g | € 9,50
Starter | € 4,90 • main course with Wirtshaus bread_{a1,a2,k} & butter_g | € 9,50

Knackige Salate

Crisp salad

Dazu reichen wir Wirtshausbrot_{a1,a2,k} & Butter_g
All salads are served with our Wirtshaus bread_{a1,a2,k} & butter_g

Bayrischer Zickensalat

Ziegenfrischkäse | Blattsalat | Rucola | Kirschtomaten |
Gurken | Kürbiskerne | Croûtons_{a,l} | helles Balsamico-Dressing_{j,l} | € 13
*Goat cheese | lettuce | rocket salad | cherry tomatoes | cucumber |
pumpkin seeds | croutons_{a,l} | balsamic dressing_{j,l}*

Wirtshaussalat

Blattsalate der Saison | Karotten | Tomaten | Gurken |
Radieserl | Kürbiskerne | helles Balsamico-Dressing_{j,l} | € 11
*Fresh seasonal lettuce | carrots | tomatoes | cucumber |
radish | pumpkin seeds | balsamic dressing_{j,l}*

Caesar-Salat

Römersalat | Kirschtomaten | Parmesan_g | Caschewkerne |
Croutons_{a,l} | Parmesan-Kräuter-Dressing_{c,d,g,j} | € 12
*Romaine lettuce | cherry tomatoes | Parmesan cheese_g | cashews |
croutons_{a,l} | Parmesan herb dressing_{c,d,g,j}*

Gemüsegartensalat

Blattspinat | Karotten | Tomaten | Petersilienwurzel | Bohnen | Gurken | Radieserl |
heiße Drillinge_g | Kräuterquark_g | Kürbiskerne | helles Balsamico-Dressing_{j,l} | € 12
*Spinach | carrots | tomatoes | parsley root | beans | cucumber | radish |
small potatoes_g | quark with herbs_g | pumpkin seeds | balsamic dressing_{j,l}*



Alle Salate wahlweise mit • All salads optionally with

Gebratener Hähnchenbrust | € 3,50 • Fried chicken breast

Gebratenem Lachsfilet_d | € 4,50 • Fried salmon filet_d

Gebratenen Champignons | € 3,50 • Fried champignons

Vegetarische Ecke

Vegetarian corner

Vegetarisches Schnitzel

Vegetarisches Schnitzel_{a,l,c} | Pommes frites | Wirtshaus Salat_{j,l} | € 16,90
Vegetarian schnitzel_{a,l,c} | French fries | side salad_{j,l}

Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle_{a,l,c,g} | Bergkäse_g | glacierte Zwiebeln_g | Röstzwiebeln_{a,l} | € 12
Homemade spaetzle_{a,l,c,g} | mountain cheese_g | onions glacé_g | roasted onions_{a,l}

Paules Veggie Burger

100% vegetarisches Patty | Kartoffelrösti | Briochebrötchen_{a,c,g} | Paulanersauce_{l,j,c,j}
Gurkenrelish_j | Bayerntaler_g | Tomaten | Zwiebeln | Salat | Pommes frites | € 16,50
100% vegetarian patty | hash browns | brioche bun_{a,c,g} | Paulaner sauce_{l,j,c,j} |
cucumber relish_j | cheese_g | tomatoes | onions | lettuce | French fries

Rahmschwammerl

Rahmsauce_{a,l,g} | Champignons | Austernpilze | Kräuterseitlinge |
Lauchzwiebeln | gebratene Serviettenknödel_{a,c,g} | € 12,50
Cream sauce_{a,l,g} | champignons | mushrooms | spring onions |
fried bread dumpling_{a,c,g}

Wirtshaus-Spargel-Quiche

Herzhafte Quiche_{a,l,c,g} | grüner Spargel | Karotten | Kirschtomaten |
Bauernkäse_g | Rote-Bete-Crème_k | Wirtshaus Salat_{j,l} | € 12,50
Savoury quiche_{a,l,c,g} | green asparagus | carrots | cherry tomatoes |
farmer cheese_g | beetroot cream_k | Side salad_{j,l}

Aus Rolands guter Stube

Herzhafte Bratkartoffeln | 2 Spiegeleier |
Gewürzgurke_{2,n,j} | Dillgurke_{1,3,j} | € 10
Savoury fried potatoes | 2 fried eggs |
gherkin_{2,n,j} | dill gherkin_{1,3,j}





Brotzeit ist die schönste Zeit

Savoury snacks with bread

Paulebazi – vormals „Obatzda“*

Klassischer _{a1,g} und leichter weißer Paulebazi _g | rote Zwiebeln | Wirtshausbrot _{a1,a2,k} | € 8,50

* ab 2018 darf der Begriff „Obatzda“ nur noch für in Bayern hergestellte Käsespezialitäten benutzt werden.

Da wir für Sie nach Originalrezept produzieren, genießen Sie nun bei uns den Paulebazi.

Classical Paulebazi soft cheese cream _{a1,g} and light white cheese cream _g | red onions | Wirtshaus bread _{a1,a2,k}

*since 2018 the term "Obatzda" can only be used for cheese specialties made in Bavaria.

We produce this soft cheese cream according to the original recipe and call it Paulbazi.

Schweizer Wurstsalat

Lyoner _{2,3,8} | Emmentaler _g | Zwiebeln | Gewürzgurken _{2,11,j}
Wirtshaus-Dressing _{j,l} | Butter _g | Wirtshausbrot _{a1,a2,k} | € 10
Sausage from ring bologna _{2,3,8} | Emmental cheese _g | onions | gherkins _{2,11,j} |
Wirtshaus dressing _{j,l} | butter _g | Wirtshaus bread _{a1,a2,k}

Wiesnbrett ab 2 Personen

Klassischer Paulebazi _{a1,g} | weißer Paulebazi _g | Bergkäse _g | Bayrischer Bauernkäse _g |
Leberkäse _{c,i} | Tiroler Schinkenspeck _{2,3,4} | grobe Leberwurst _{2,3,4} | Karminwurzen _{1,2,3,4} |
Schweizer Wurstsalat _{2,3,8,11,g,j,l} | Haxenfleisch _{2,3,4} | Gewürzgurke _{2,11} | Dillgurke _{1,3,j} | Radi _l |
Radieserl | Kräuterquark _g | Senf | Griebenschmalz _{a1} | Wirtshausbrot _{a1,a2,k} | Brezn _{a1} | p.P. € 13,50
Classical Paulebazi soft cheese cream _{a1,g} | white Paulebazi soft cheese cream _g |
mountain cheese _g | Bavarian farmer cheese _g | meat loaf _{c,i} | Tirolian bacon _{2,3,4} | liver sausage _{2,3,4} |
smoked sausage _{1,2,3,4} | sausage salad _{2,3,8,11,g,j,l} | knuckle _{2,3,4} | gherkin _{2,11} | dill gherkin _{1,3,j} | radish _l |
quark with herbs _g | mustard | lard dip _{a1} | wirtshaus bread _{a1,a2,k} | pretzel _{a1} | starting at 2 persons

Käsebrett

Bayrischer Bauernkäse _g | Bergkäse _g | Camembert _g | klassischer Paulebazi _{a1,g} |
Weintrauben | Preiselbeeren | Wirtshausbrot _{a1,a2,k} | Butter _g | € 12,50
Bavarian farmer cheese _g | mountain cheese _g | camembert _g | classical Paulebazi |
soft cheese cream _{a1,g} | grapes | cranberries | wirtshaus bread _{a1,a2,k} | butter _g

Brezn _{a1}

Mit Butter _g | € 3
pretzel _{a1} with butter _g

Dazu vielleicht?

1 Münchner Weißwurst _{3,4,8,11,f,g,i} | € 3
1 Bavarian veal sausage _{3,4,8,11,f,g,i}

Aus der Metzgerei

From the butchery

Paule Burger

100% Rindfleisch | Kartoffelrösti | Briochebrötchen_{a,c,g} | Paulanersauce_{11,c,j} | Gurkenrelish_j | Bayertaler_g | Tomaten | Zwiebeln | Salat | Pommes frites | € 15
100% beef burger | hash browns | brioche bun_{a,c,g} | Paulaner sauce_{11,c,j} | cucumber relish_j | cheese_g | tomatoes | onions | lettuce | French fries

Rostbratwürste

8 Bremer Rostbratwürste_{3,4,8,f,g,i,j} | Sauerkraut_{2,3,8,j} | Kartoffelstampf_g | Schwarzbiersauce_{a1,j,l} | Röstzwiebeln_{a1} | € 12,50
8 small bratwurst_{3,4,8,f,g,i,j} | sauerkraut_{2,3,8,j} | mashed potatoes_g | dark beer sauce_{a1,j,l} | roasted onions_{a1}

Weisswürste

3 Münchner Weisswürste_{3,4,8,11,f,g,i} | Butter_g | Brezn_{a1} | € 11
3 Bavarian veal sausage_{3,4,8,11,f,g,i} | butter_g | pretzel_{a1}

Paulaner's Hackbraten

Schwarzbiersauce_{a1,j,l} | Spiegelei | Bratkartoffeln | Krautsalat | € 12,50
Paulaner's meat loaf_{a1,c,j} | dark beer sauce_{a1,j,l} | fried egg | fried potatoes | cabbage salad

Original Münchner Leberkäs

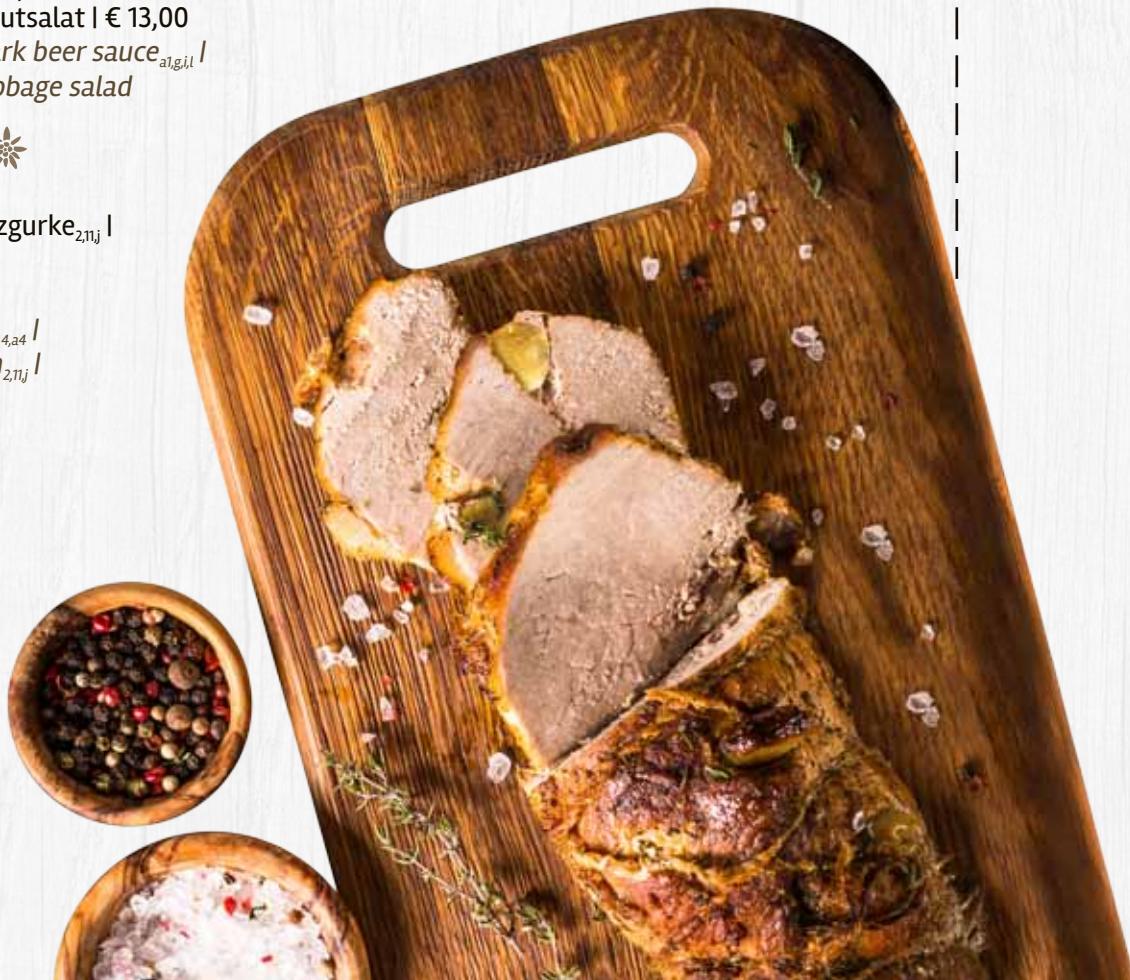
Lauwarmer Kartoffelsalat | Spiegelei | € 12,50
Fried meat loaf "Munich style"_{c,j} | lukewarm potato salad | fried egg

Wiesnteller

Deftiger Schweinsbraten_j | Schwarzbiersauce_{a1,j,l} | Kartoffelknödel_{a1,c} | Krautsalat | € 13,00
Savoury pork roast_j | dark beer sauce_{a1,g,i,l} | potato dumpling_{a1,c} | cabbage salad

Bremer Knipp

Kross gebraten_{4,a4} | Bratkartoffeln | Gewürzgurke_{2,11,j} | Apfelkompott | € 12,50
Crispy pudding
"Bremen-Knipp-Style"_{4,a4} | fried potatoes | gherkin_{2,11,j} | apple compote





Empfehlung vom Küchenchef

Chef's recommendations

Schlossteller

Gegrillte Kalbsrückentranchen | Madeirajus | glacierte Karotten_g |
grüner Spargel | Kartoffelkroketten_{a,c,g,j,l} | € 20,50
Roasted veal tenderloin | Madeira jus | carrots glacé_g | green asparagus | croquettes_{a,c,g,j,l}

Prinzregententeller

Rinderhüftsteak 140g | 2 Schweinefiletmedaillons | Sauce Hollandaise_{c,g,i} |
Champignons | Gemüse der Saison_g | Kartoffelkroketten_{a,c,g,j,l} | € 20,50
*High loin 140g | 2 pork filet medaillons | hollandaise sauce_{c,g,i} |
champignons | seasonal vegetables_g | croquettes_{a,c,g,j,l}*

Franzi's deftiges Bratenpfanderl

½ Rinderroulade_{2,3,8,j} | Schweinsbraten_j | Haxenfleisch von der Schinkenhaxe_{2,3,4} |
Schwarzbiersauce_{a1,j,l} | Apfelrotkohl_{a1,g} | Kartoffelknödel_{a1,c} | € 19
*½ beef roulade_{2,3,8,j} | pork roast_j | knuckle meat_{2,3,4} | dark beer sauce_{a1,j,l} |
red cabbage with apple_{a1,g} | potato dumpling_{a1,c}*

Rinderroulade

Rinderroulade „Hausfrauen Art“_{2,3,8,j} | Rouladensauce_{a1,j,l} | Apfelrotkohl_{a1,g} | Kartoffelstampf_g | € 17,50
Beef roulade “Hausfrauen Art”_{2,3,8,j} | gravy_{a1,j,l} | red cabbage with apple_{a1,g} | mashed potatoes_g

Herrensteak

300 g gegrilltes Rinderhüftsteak | Kräuterbutter_g | Bratkartoffeln | Wirtshaus Salat_{j,l} | € 22,50
300 g grilled high loin | herb butter_g | fried potatoes | side salad_{j,l}

Große Ferkelei

Spanferkelbraten | Apfel-Bier-Jus_{a1,j,l} | Apfelrotkohl_{a1,g} | Kartoffelknödel_{a1,c} | € 17,50
Pigling | apple beer sauce_{a1,j,l} | red cabbage with apple_{a1,g} | potato dumpling_{a1,c}

Störtebeker Lachs

Lachsfilet gebraten | Rieslingsauce_l | Gemüestreifen | Drillinge_g | € 18
Roasted salmon filet | Riesling sauce_l | vegetables | small potatoes_g



Schnitzel & Haxe

Schnitzel & Knuckle

Münchener Schnitzel ☀

Paniertes Schnitzel vom Schwein_{a1,c,g} | Pommes frites | Wirtshaus Salat_{j,l} | € 15,90
Breaded pork schnitzel_{a1,c,g} | French fries | side salad_{j,l}

Schnitzel Jäger Art

Paniertes Schnitzel vom Schwein_{a1,c,g} | Champignonrahmsauce_g
Bratkartoffeln | Wirtshaus Salat_{j,l} | € 17,90
Breaded pork schnitzel_{a1,c,g} | mushroom cream sauce_g |
fried potatoes | side salad_{j,l}

Bergsteiger Schnitzel

Schnitzel vom Schwein in Bergkäsehülle_{a1,c,g} | Sauce Hollandaise_{c,g,i} |
Champignons | Kartoffelcroketten_{a,c,g,i,l} | Wirtshaus Salat_{j,l} | € 17,90
Pork schnitzel coated with mountain cheese_{a1,c,g} | hollandaise sauce_{c,g,i} |
champignons | croquettes_{a,c,g,i,l} | side salad_{j,l}

Schnitzel Holsteiner Art

Paniertes Schnitzel vom Schwein_{a1,c,g} | Spiegelei | Bratkartoffeln | Gurkenbeilage_{1,2,3,11,j} | € 16,90
Breaded pork schnitzel_{a1,c,g} | fried egg | fried potatoes | cucumber garnish_{1,2,3,11,j}

Original Wiener Schnitzel ☀

2 panierte Schnitzel vom Kalbsrücken_{a1,c,g} | Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat_{j,i,l} | € 20,90
2 breaded veal schnitzel_{a1,c,g} | cranberries | potato cucumber salad_{j,i,l}

Ofenfrische Schweinshaxe

Krosse gepökelte Schweine-Schinkenhaxe_{2,3,4} | Schwarzbiersauce_{a1,j,l} |
Sauerkraut_{2,3,8,j} oder Apfelrotkohl_{a1,g} | Kartoffelknödel_{a1,c}
halbe Haxe € 14,90 / ganze Haxe € 18,90
Crispy corned pork knuckle_{2,3,4} | dark beer sauce_{a1,j,l} |
sauerkraut_{2,3,8,j} or red cabbage with apple_{a1,g} | potato dumpling_{a1,c}
1/2 knuckle / 1 knuckle



Original Münchener Schinkenhaxe

Krosse Schweine-Schinkenhaxe | Schwarzbiersauce_{a1,j,l} |
Sauerkraut_{2,3,8,j} oder Apfelrotkohl_{a1,g} | Kartoffelknödel_{a1,c}
halbe Haxe € 14,90 / ganze Haxe € 18,90
Crispy pork ham knuckle | dark beer sauce_{a1,j,l} |
sauerkraut_{2,3,8,j} or red cabbage |
with apple_{a1,g} | potato dumpling_{a1,c}
1/2 knuckle / 1 knuckle

Do a legst
di nieder!



Kinderecke*

Kid's corner*

Kleiner Spatz

Hausgemachte Spätzle_{a1,c,g} | Gemüse der Saison_g | Sauce Hollandaise_{c,g,i} | € 5
Homemade spaetzle_{a1,c,g} | seasonal vegetables_g | hollandaise sauce_{c,g,i}

Kleiner Münchner

Kleines Münchner Schnitzel_{a1,c,g} | Pommes frites | € 5
Small schnitzel "Munich style"_{a1,c,g} | French fries

Kleiner Angler

Fischstäbchen vom Lachs_{a1,c} | Kartoffelstampf_g | Buttersauce_g | € 5
Salmon fish fingers_{a1,c} | mashed potatoes_g | butter sauce_g

Kleiner Bremer

4 Bremer Rostbratwürste_{3,4,8,f,g,i,j} | Kartoffelstampf_g | € 5
4 small bratwurst_{3,4,8,f,g,i,j} | mashed potatoes_g

* Nur für Kinder bis 14 Jahre! Only for children up to 14 years!

Süßes

Dessert

Kaiserschmarrn

Hausgemacht_{a1,c,g} | Mandelsplitter | Rosinen | Apfelkompott | Zwetschgenkompott | € 7
Homemade Kaiserschmarrn_{a1,c,g} | almonds | raisins | apple compote | plum compote

Paulaner's große Dessert Variation ab 2 Pers.

Kaiserschmarrn_{a1,c,g} | Schokoladen Topfenkuchen_{a1,b,c,d,f,g,h,i,j,k,m} | Apfelstrudel_{a1} |
Früchte | wechselnde saisonale Spezialitäten | € 9,50 p.P.
*Paulaner's big dessert variation | Kaiserschmarrn_{a1,c,g} | chocolate cake_{a1,b,c,d,f,g,h,i,j,k,m} |
apple strudel_{a1} | fruits | changing seasonal specialties | starting at 2 persons*

Oma's Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel_{a1} | Schlagsahne_g | € 6,50
Lukewarm apple strudel_{a1} | whipped cream_g

Schokoladen-Topfenkuchen

Warmer Schokoladenkuchen_{a1,c,f,g,h} | Topfenhaube_g | Kirschkomppott_l | € 6,50
Lukewarm chocolate cake_{a1,c,f,g,h} | curd cheese_g | cherry sauce_l

Alle Desserts wahlweise mit

Vanilleeis_{c,g} | € 2 • Vanillesauce | € 1
All desserts optionally with vanilla ice cream_{c,g} • vanilla sauce_{c,g}







Prickelndes

Sparkling



Prosecco Spumante Extra Dry DOC

Treviso | Weingut Montelvini | Italien
Treviso | Vinery Montelvino | Italy

0,1l € 4,70
0,75l € 19,70

Zwickl Spritz

Paulaner Zwickl_{a3} | Aperol | Maracujasirup | Soda
Paulaner Zwickl_{a3} | Aperol | passion fruit syrup | soda

€ 6,50

Hugo

Minze | Limette | Holundersirup | Prosecco₁ | Soda
Mint | lime | elderflower syrup | prosecco₁ | soda

€ 6,50

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco₁ | Soda | Orange
Aperol | prosecco₁ | soda | orange

€ 6,50

Lillet Wild Berry

Lillet Rosé_{3,4,10} | marinierte Beeren | Russian Wild Berry | Minze
Lillet Rosé_{3,4,10} | marinated berries | Russian Wild Berry | mint

€ 6,50

* Bitte fragen Sie unsere freundlichen Servicemitarbeiter nach den Aktionsdrinks der Saison.

* Please ask our service for the special drinks selection of the season.

Prickelndes alkoholfrei

Non-alcoholic Sparkling

Henkell Sparkling Blanc alkoholfrei

Saftig | frisch | feine Zitrusfrucht | leichte Vanillenote
Henkell Sparkling Blanc – non alcoholic
Juicy | fresh | fine citrus note | light vanilla flavour

0,1l € 4,70
0,75l € 19,70

Hugo alkoholfrei

Minze | Limette | Holundersirup | Henkell Sparkling Blanc alkoholfrei | Soda
Mint | lime | elderflower syrup | Henkell Sparkling Blanc – non alcoholic | soda

€ 6,50

Apero Sprizz alkoholfrei

San Bitter₁ | Henkell Sparkling Blanc alkoholfrei | Soda | Orange
San Bitter₁ | Henkell Sparkling Blanc – non alcoholic | soda | orange

€ 6,50



Weißweine

White wine

0,2l € 5,70 0,75l € 20,50

Paulaner's Riesling (Alk.11,5% Vol.)

Mosel | Weingut Andreas Bender | trocken | spritzig
Mosel | Vinery Andreas Bender | dry | fizzy

Grauer Burgunder (Alk.12,5% Vol.)

Pfalz | Weingut Karl Pfaffmann | knackig | feinwürzige Frucht
Palatinate | Vinery Karl Pfaffmann | crisp | fine-aromatic fruit

Mutmacha! Riesling (Alk.12,5% Vol.)

Mosel | Weingut Cusanus | Citrus | Holunder | weißer Pfirsich
Mosel | Vinery Cusanus | citrus | elderflower | white peach

Chardonnay Hereford (Alk.12,5% Vol.)

Argentinien | Weingut Bodega La Rosa | frisch | fruchtig
Argentina | Vinery Bodega La Rosa | fresh | fruity

Wien.1 (Alk.12% Vol.)

Österreich | Weingut Pfaffl | Cuvée Pinot Blanc – Veltiner – Riesling |
fruchtig | duftig | leicht
Austria | Vinery Pfaffl | cuvée Pinot Blanc – Veltiner – Riesling |
fruity | fragrant | easy going

Weinschorle

0,2l € 4,70

aus Bender Cuvée Weißburgunder / Riesling
Wine spritzer from Paulaner's cuvée
Pinot Blanc / Riesling

Roséwein

Rosé wine

0,2l € 5,70 0,75l € 20,50

Der Rosé (Alk.12% Vol.)

Pfalz | Weingut Andreas Bender | knackig-frisch | Erdbeeren
Palatinate | Vinery Andreas Bender |
crisp & fresh | strawberry



Rotweine

Red wine

0,2l € 5,70 0,75l € 20,50

Paulaner's Cuvée Rot (Alk. 12,5% Vol.)

Pfalz | Weingut Andreas Bender |
vollmundiges Cuvée | rote Beeren
Palatinate | Vinery Andreas Bender |
full-bodied cuvée | red berries

Rioja Tunante de Azabache (Alk. 14% Vol.)

Spanien | Weingut Viñedos de Aldeanueva | Tempranillo |
kräftige Beerenfrucht
Spain | Vinery Viñedos de Aldeanueva | Tempranillo |
powerful berries

Merlot Caliterra (Alk. 14% Vol.)

Chile | Weingut Caliterra | samtig | vollmundig
Chile | Vinery Caliterra | velvety | full-bodied

Merlot halbtrocken (Alk. 11,5% Vol.)

Pfalz | Weingut Ruppertsberger |
harmonisch | fruchtig mit leichter Restsüße
Palatinate | Vinery Ruppertsberger |
harmonic | fruity with a light sweetness

Regolo Veronese IGT (Alk. 13,5% Vol.)

Italien | Weingut Sartori |
100% Corvina Traube | Kirsche, Waldbeeren, Vanille |
intensiv, sehr aromatisch
Italy | Vinery Sartori |
100% Corvina grape | cherry, wild berries, vanilla |
intense, very aromatic

Weinschorle

0,2l € 4,70

aus Paulaner's Cuvée Rot
Wine spritzer from Paulaner's cuvée red





Holzfass-Spirituosen*

*Spirits matured in wooden barrels**

2cl € 3,60

***Alte Marille** | old apricot (Alk. 40% Vol.)

***Alte Williams** | old pear (Alk. 40% Vol.)

***Alte Kirsche** | old cherry (Alk. 40% Vol.)

***Alte Quetsch** | old plum (Alk. 40% Vol.)

***Alte Himbeere** | old raspberry (Alk. 40% Vol.)

Haselnuss_{h2} | hazelnut_{h2} (Alk. 32% Vol.)



Willi-Birne

€ 3,90

mit 2cl Williams (Alk. 40% Vol.), Birnensaft und ganzer Birne

Flying Hirsch

€ 4,50

2cl Jägermeister (Alk. 35% Vol.) und Red Bull_{1,9,11,14}

Barrique-Spirituosen

Spirits matured in barrique barrels

In der Familienbrennerei aus handverlesenen Früchten destilliert
The Studer family only uses carefully selected fruits for distillation

2cl € 4,80

Vieille Poire

Alte Birne | old pear (Alk. 40% Vol.)

Vieille Prune

Alte Pflaume | old plum (Alk. 40% Vol.)

Vieille Framboise sauvage

Alte Himbeere | old raspberry (Alk. 40% Vol.)

Vieille Pomme Gravenstein

Alter Apfel | old apple (Alk. 40% Vol.)

Vieille Abricot

Alte Aprikose | old apricot (Alk. 40% Vol.)

STUDER NUSSKNACKER

Haselnusslikör | hazelnut liqueur (Alk. 28%)



Spezialitäten

Specialties

Seit über 100 Jahren original bayrische Lebensart aus der Tonflasche.
Echt Bayern. Echt Penninger.
Since more than 100 years original bavarian lifestyle in an earthenware bottle.
Truly Bavarian. Truly Penninger.

Bärwurz (Alk. 38% Vol.) 2cl € 2,70

Blutwurz (Alk. 50% Vol.) 2cl € 2,70

Enzian (Alk. 38% Vol.) 2cl € 2,70

Obstler (Alk. 38% Vol.) 2cl € 2,70

Kräuter

Herbs

Fernet Branca 2cl € 2,60
(Alk. 39% Vol.)

Ramazzotti Amaro 4cl € 3,80
(Alk. 30% Vol.)

Sagenhafter Roter Hengst 2cl € 2,70
„Regionale Spezialität“
(Alk. 42% Vol.)

Jägermeister Manifest 2cl € 3,00
(Alk. 38% Vol.)

Jägermeister 2cl € 2,70
(Alk. 35% Vol.)

Gute Schwester 2cl € 2,70
Schlehdorn | Blutwurz | Chili
Familienbrennerei aus
dem Schwarzwald
(Alk. 21% Vol.)

Bayrische Spirituosen

Bavarian Spirits

Granit Bavarian Gin 4cl € 5,80
aus 28 verschiedenen Kräutern
(Alk. 42% Vol.)

SLYRS 3y 4cl € 5,80
Bayrischer Single Malt Whisky
(Alk. 43% Vol.)

Klare & Aquavite

Spirits & aquavits

Mackenstedter Weizenkorn 2cl € 2,00
„Regionale Spezialität“
(Alk. 32% Vol.)

Malteşerkreuz Aquavit 2cl € 2,60
(Alk. 40% Vol.)

Linie Aquavit 2cl € 2,60
(Alk. 41,5% Vol.)

Jubiläums Aquavit 2cl € 2,60
(Alk. 40% Vol.)

Ramazzotti 2cl € 2,60
Sambuca
(Alk. 40% Vol.)

Spirits & Longdrinks

Granit Bavarian Gin (Alk. 42% Vol.) 4cl € 5,80
aus 28 verschiedenen Kräutern

Tanqueray Gin (Alk. 47,3% Vol.) 4cl € 5,80

Havana Club 3 Años (Alk. 40% Vol.) 4cl € 5,80

Russian Standard Vodka (Alk. 40% Vol.) 4cl € 5,80

Aufpreis für reguläre Softdrinks 0,2l € 2,10

Surcharge regular soft drinks 0,2l € 2,10

Aufpreis bei Red Bull_{1,9,11,14} € 4,00

Surcharge Red Bull_{1,9,11,14} € 4,00

Whiskey & Whisky

SLYRS 3y, Bayrischer Single Malt Whisky (Alk. 43% Vol.) 4cl € 5,80

Ballantines, (Alk. 40% Vol.) 4cl € 5,80

Johnnie Walker Red Label, (Alk. 40% Vol.) 4cl € 5,80

Johnnie Walker Black Label, (Alk. 40% Vol.) 4cl € 5,80

Chivas Regal 12y, (Alk. 40% Vol.) 4cl € 5,80

Jack Daniel's (Alk. 40% Vol.) 4cl € 5,80

Glennfiddich Single Malt Whisky, (Alk. 40% Vol.) 4cl € 5,80

Cognac & Brandy

Remy Martin V.S.O.P. (Alk. 40% Vol.) 2cl € 4,00

Cardenal Mendoza (Alk. 40% Vol.) 2cl € 5,00

Heißgetränke

Hot drinks

Bayrische Kaffeekultur bedeutet erstklassige Qualität aus traditioneller Genussröstung, die Ihnen die bayrische Lebensart heiß näher bringt.

Bavarian coffee culture stands for first class quality and traditional roasting. Bavarian lifestyle is hot!



Kaffee Crème „Bavaria Melange“_{g,9}

Cup / Mug of coffee “Bavaria Melange”,

Tasse € 2,70 / Becher € 3,10

Filterkaffee,

Mild veredelter Kaffeegenuss aus der bayrischen Genussröstung

Mildly refined coffee enjoyment due to the Bavarian coffee bean roasting

Tasse € 2,70
Becher € 3,10

Cappuccino_{g,9}

€ 3,40

Espresso_g

€ 2,40

Doppelter Espresso_g, Espresso double_g

€ 3,20

Milchkaffee_{g,9} *Coffee with milk_{g,9}*

€ 3,70

Latte Macchiato_{g,9}

€ 4,00

Latte Macchiato_{g,9}

€ 4,20

mit Aroma | Vanille₂ | Karamell₁ | Haselnuss_{h2,1,2}
with flavour | vanilla₂ | caramel₁ | hazelnut_{h2,1,2}

Becher heiße Schokolade_g

€ 3,70

mit Sahne_g ♦ *with whipped cream_g*

Großes Glas Eilles Tee

€ 3,30

Darjeeling | Earl Grey | Ostfriesen Mischung | Früchte Sommerbeere |

Assam | Grüner Tee | Apfel Früchte | Rotbusch | Alphüttenkräuter | Pfefferminze | Kamille

Big glass of Eilles tea | Darjeeling | Earl Grey | East Frisian Mix | summer berries |

Assam | green tea | apple fruits | Rooibos | alpine hut herbs | peppermint | camomile

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EUR. ♦ All prices in EUR including VAT.

Bilder in dieser Karte sind Serviermuster. ♦ Pictures in this menu are serving examples.

Alle Speisen können Spuren von Gluten(a), Ei(c) und Laktose(g) enthalten.

All foods may contain traces of gluten(a), egg(c) and lactose(g).

Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter grösster Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: (a) enthält Gluten diverse / in Spuren (a1) enthält Gluten Weizen, (a2) enthält Gluten Roggen, (a3) enthält Gluten Gerste, (a4) enthält Gluten Hafer, (b) enthält Schalen / Krebstiere, (c) enthält Hühnereier, (d) enthält Fische, (e) enthält Erdnüsse, (f) enthält Sojabohnen, (g) enthält Milch / Laktose, (h) enthält Schalenfrüchte diverse / in Spuren, (h1) enthält Mandeln, (h2) enthält Haselnüsse, (h3) enthält Walnüsse, (h4) enthält Cashewnüsse, (h5) enthält Pecannüsse, (h6) enthält Paranüsse, (h7) enthält Pistazien, (h8) enthält Macadamianüsse, (i) enthält Sellerie, (j) enthält Senf, (k) enthält Sesamsamen, (l) enthält Schwefeldioxid / Sulfit, (m) enthält Lupinen, (n) enthält Weichtiere / Mollusken, (l) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsmittel, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärtzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin

List of additives: We prepare our products with utmost care. Products that contain additives or allergens are marked accordingly: (a1) gluten wheat, (a2) gluten rye, (a3) gluten barley, (a4) gluten oat, (b) crustaceans and products thereof, (c) eggs and products thereof, (d) fish and products thereof, (e) peanuts and products thereof, (f) soybeans and products thereof, (g) milk and products thereof including lactose, (h) contains traces of various nuts, (h1) almonds, (h2) hazelnuts, (h3) walnuts, (h4) cashews, (h5) pecan nuts, (h6) Brazil nuts, (h7) pistachios, (h8) macadamia nuts, (i) celery and products thereof, (j) mustard and products thereof, (k) sesame seeds and products thereof, (l) sulphites, (m) lupine and products thereof, (n) molluscs and products thereof, (1) with colour, (2) with preservative, (3) with antioxidant, (4) with flavour enhancer, (5) sulfurated, (6) blackened, (7) waxed, (8) with phosphate, (9) with caffeine, (10) with quinine, (11) with sweetener(s), (12) contains a source of phenylalanine, (14) with taurine