

BIERE VOM FASS

Draft beer

0,5 l 5,20 €

1,0 l 9,90 €

Kaltenberg Spezial *Blond lager*

König Ludwig Dunkel *Dark lager*

König Ludwig Weißbier *Unfiltered wheat beer*

Radler hell oder dunkel *Beer and lemon-soda mix
blond or dark*

König Ludwig Weißbier alkoholfrei / *non-alcoholic*

FLASCHENBIERSPEZIALITÄTEN

Bottled beer

Kaltenberger Schlosskeller 0,5 l 5,20 €

naturtrüb / unfiltered

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Non-alcoholic beverages

Gerolsteiner *Water* 0,25 l 3,50 €

Naturell / spritzig 0,75 l 8,00 €

AMERON Limonade 0,4 l 5,00 €

Gemacht aus Himbeere, Rosmarin,
Zitrone und Zucker

Raspberry-rosemary lemonade

Almdudler 0,35 l 5,00 €

Kräuterlimonade / *Herb soda*

Frucade Sodas 0,4 l 4,50 €

Orange, Zitrone, Cola oder Cola-Mix

Saftschorle *Juice spritzers* 0,4 l 4,90 €

Apfel, Rhabarber, Maracuja, Johannisbeere

Apple, Rhubarb, Passion Fruit, Blackcurrant

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Wine

Weiß-, Rose- und Rotweine 0,1 l 7,50 €

Weißburgunder Granit 0,2 l 13,00 €

Sauvignon Blanc Granit 0,7 l 48,00 €

Riesling Granit

Ortenberger Rose Granit

Spätburgunder Granit

Batiso Prosecco DOC brut 0,1 l 6,50 €

HEISSGETRÄNKE

Hot drinks

Café Crème 3,70 €

Espresso 3,00 €

Doppelter Espresso 5,60 €

Cappuccino 4,20 €

Milchkaffe 4,20 €

Latte Macchiato 4,70 €

Glas Ronnefeldt Tee 3,50 €

Minze, Grüner Tee (aromatisiert), Darjeeling, Rote Früchte,
Kamille, Kräuter-Ingwertee

*Peppermint, Green Tea, Darjeeling, Camomille, Red Berries,
Herb and Ginger Tea*



Schloss Bräustüberl

HOHENSCHWANGAU

KLEINIGKEITEN UND WAS ZUM

LÖFFELN

Starters & soups

Obatzda 10,00 €

mit einer Breze und gemischtem Salat

*Camembert based cheese spread with one pretzel and mixed
salad*

Münchner Weißwurst 10,50 €

1 Paar mit süßem Senf und einer Breze

1 pair of white boiled sausages

with sweet mustard and a pretzel

Beilagensalat 8,00 €

Unser „Bräustüberl“ Salat in klein

Our „Bräustüberl“ salad as a small portion

Gulaschsuppe 9,50 €

mit Sauerrahm und Brot

Goulash soup with sour cream and bread

Paprikacremesuppe 8,50 €

mit Croutons

Sweet pepper soup with croutons

Rinderkraftbrühe 9,00 €

mit Bratspätzle, Wurzelgemüse und Schnittlauch

Beef broth with Bratspätzle, root vegetables and chives

HAUPTSPEISEN ZUM SATT WERDEN

Main courses / Entrées

Knuspriger Schweinebraten 20,50 €

vom Allgäuer Landschwein

mit Dunkelbiersoße, Krautsalat und Kartoffelknödel

*Crispy roast Allgäu pork with dark beer sauce, cabbage salad
and potato dumplings*

Gebratenes Forellenfilet 25,50 €

mit Rosmarinkartoffeln und Blattsalat

Fried trout fillet with rosemary potatoes and leaf salad

Rahmschwammerl 17,50 €

mit Semmelknödel

Cream-based mushroom stew with bread dumplings

Allgäuer Käsespätzle 16,50 €

mit Röstzwiebeln

Cheese spaetzle with roasted onions

Rosa gebratener Rinderrücken 33,50 €

mit Senfsauce, Marktgemüse und Butterspätzle

*Pink roasted saddle of beef with mustard sauce, market
vegetables and buttered spaetzle*

Medaillons vom Schweinefilet 24,50 €

mit Champignonsauce und Kartoffelrosti

*Medallions of pork fillet with mushroom sauce and
potato rosti*

Halbes Hähnchen 16,50 €

mit Kartoffel-Gurkensalat

Half chicken with potato cucumber salad

Schnitzel „Wiener Art“ 19,50 €

vom Schwein in Butterschmalz gebacken dazu Pommes

Pork schnitzel, breaded with french fries

„Bräustüberl“ Bratwurst 14,50 €

von der Hausmetzgerei Baur, mit Kartoffel-Gurkensalat

Grilled sausage (pork) with potato cucumber salad

SALATE UND BROTZEIT

Salads & snacks

„Bräustüberl“ Salat 12,50 €

mariniert mit Senfdressing, Kernen und Croutons

Salad marinated with mustard dressing seeds and crouton

Wahlweise

mit gratiniertem Ziegenkäse 17,50 €

with gratinated goat cheese

oder / or

mit gebratene Hühnerbrust 18,50 €

with roasted chicken breast

Bayerischer Wurstsalat 14,50 €

mit einer Breze

Bavarian sausage salad with a pretzel

Brotzeitbrettl 17,50 €

mit Wurstspezialitäten von der Hausmetzgerei Baur,

Käse aus der Käseerei Hoch´Alp und Brot

Regional cold cuts, ham, cheese and bread

ZU GUTER LETZT

Dessert

Waldbeerenstrudel mit Vanillesauce 9,00 €

Wild berry strudel with vanilla sauce

Kaiserschmarrn 13,50 €

mit Apfelmus und Vanilleeis

*Sugared pancake pieces with apple puree and vanilla ice
cream*

Gebrannte Almcreme 10,50 €

mit Kirschröster

Burnt alpine cream with cherryroaster

Verschiedene Eissorten je Kugel 2,00 €

Different types of ice cream per scoop

- Vanille *Vanilla*

- Schokolade *Chocolate*

- Erdbeere *Strawberry*

We do not include Service Charge in
our bills, thank you!

KÖNIG LUDWIG VON BAYERN

Eine traumhafte Alpenlandschaft sowie der sagenumwobene Monarch König Ludwig II. mit seinen Königsschlössern stehen sinnbildlich für die wohl einzigartigste bayerische Alpendestination - Hohenschwangau. König Ludwig II. von Bayern verbrachte hier nicht nur seine Kindheit sondern nutzte es als bevorzugtes Sommerdomizil. Er war ein Genießer und Verehrer der feinen Küche. Seine Feste in Hohenschwangau, realisiert durch die exzellente Königlich Bayerische Hofküche, waren legendär, ebenso die Speisefolgen.

Das Schloss Bräustüberl Hohenschwangau, welches König Ludwig II. ehemals als Stallung für seine Pferde diente, knüpft an diese besondere Historie an und bietet beste bayerische Küche wohl an einem der schönsten Orte der Welt.

