



Herzlich Willkommen,

Laut der Chronik des Marktes Waldstetten ist davon auszugehen, dass Jacob Vock, Bierbrauer, vor 1631 der erste bekannte Besitzer der Brauerei gewesen ist. Bis heute gab es insgesamt 26 „Engelwirte“.

Im Jahre 1878 ging der Brauereigasthof in den Besitz der Familie Mayer über und wird nun in der fünften Generation als eine der letzten „Kleinbrauereien“, im Landkreis Günzburg, als Familienbetrieb weitergeführt.

In unserer Gaststätte verwöhnen wir Sie mit bayrisch-schwäbischen Schmankerln, sowie saisonalen Spezialitäten. Von herzhaften Gerichten, leichter Sommerküche oder knackigen Salaten, einer deftigen Brotzeit bis hin zum süßen Abschluss findet sich für jeden Geschmack etwas!

Dazu servieren wir Ihnen unsere authentisch gebrauten Biere aus der hauseigenen Brauerei.

Wöchentlich findet am **Montag Mittag** unser „Schnitzeltag“ statt, an dem Sie alle Schnitzelgerichte auf unserer Karte mit einer Beilage zum Aktionspreis von 8,90 € bzw. 9,90 € erhalten. Für alle Cordonbleuliebhaber gibt es zweiwöchentlich am **Donnerstag Mittag** unseren „Cordonbleutag“ für 9,90 €.

Jeden **Donnerstag Abend** gibt es unsere hausgebrauten Biere zum Schwabenpreis von 2,50 €.

Wer Lust auf Schlachtplatte, deftiges Kesselfleisch oder Blut- und Leberwurst frisch aus dem Kessel hat, der ist gerne eingeladen **einmal monatlich an einem Dienstags** an unserem **Schlachttag** vorbeizuschauen.

**Genießen Sie die Herzlichkeit und den Charme unserer Gastronomie –
wir sind gerne Ihre Gastgeber.**

Familie Mayer & Kurzweil mit Ihrem Team



Wir sind ausgezeichnet!!

Mit der Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“, hinter der das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und der Bayerische Hotelbund Gaststättenverband DEHOGA Bayern stehen, werden die Besonderheiten der regionalen Küche gewürdigt.

Jede Region Bayerns verfügt über ihre typischen Zutaten, Gerichte und Zubereitungsarten. Diese prägen maßgeblich das Image der Region und sind für das Heimatgefühl der Einheimischen in gleichem Maße wichtig wie für interessierte Touristen.

Diese Stärken gezielt zu nutzen und den kulinarischen Reichtum der regionalen Küche erlebbar zu machen, ist Ziel der Ausgezeichneten Bayerischen Küche. Die Betriebe garantieren ein **authentisches, eng regional vernetztes und ausgezeichnetes Wirtshausleben im Sinne gelebter Nachhaltigkeit**. Sie arbeiten mit Landwirten **aus der direkten Umgebung** Hand in Hand und **veredeln heimische Produkte**.



Das Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ ist ein verlässlicher Qualitätskompass für Gäste wie Mitarbeiter, die sich an ausgezeichneten Unternehmen orientieren. Dies alles erfüllt das Qualitätssiegel, das mittlerweile zum Markenzeichen einer hochwertigen, für die Region typische und glaubwürdige Küchenkultur geworden ist.

Nach Überprüfung durch eine unangemeldete Kommission, haben wir am 7. September 2022 im Rahmen einer feierlichen Verleihung im Paulaner am Nockherberg in München unsere **Urkunden von der bayerischen Landwirtschaftsministerin Michaela Kanniber** in Empfang genommen.

Zudem wurden wir mit der Zusatzzertifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Bierkultur“ ausgezeichnet. Diese Wirtshäuser dokumentieren durch ihre Teilnahme, dass nicht nur die **Küche auf regionale und frische Zutaten setzt**, sondern das daneben auch **Biergenuss auf höchstem Niveau** geboten wird.

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

Wissen wo's herkommt...

Wurst, Fleisch und Fisch

- Alle unsere **Hausmacherprodukte** (Schinken, Rauchfleisch, Presssack, Leberwurst, Leberkäse, Schwarzwurst, Rostbratwurst und Paprikawurst), sowie die servierfertigen Gerichte in der Dose werden frisch im eigenen Haus hergestellt.
- Unser **Schweine- und Rindfleisch** beziehen wir von der Metzgerei Mader (Familienbetrieb in 4. Generation) aus Waldstetten, bei welcher die Bauern aus der Region - zum Teil seit Generationen – persönlich bekannt sind. Durch die beinahe ausschließliche Fütterung mit heimischem Getreide und den Verzicht auf chemische Masthilfen erhalten wir gesundes und qualitativ hochwertiges Fleisch.
- Auch unseren Frischfisch beziehen wir aus einem Familienbetrieb in 4. Generation. In der Fischzucht Vollmann-Schipper in Mindelaltheim, werden in naturbelassenen, extensiv genutzten Teichen gesunde, heimische Speisefische natürlich herangezogen.

Gemüse

- Wir verwenden **Sauerkraut** von der Firma Rittler aus dem Nachbarort Hausen und verfeinern es mit unserer hauseigenen Gewürzmischung.
- **Kartoffeln** bekommen wir frisch vom Feld der Familie Brechleiter aus Waldstetten geliefert.
- Einen Teil der **Blattsalate** beziehen wir saisonal aus Oma's Krautgarten am Ortsrand von Waldstetten. Ebenso **Gurken und Zucchini** im Sommer und **Kürbisse** im Herbst.
- Unsere Kräuterschnecke und die Beete um den Biergarten verwöhnen uns im Sommer mit aromatischen **Kräutern** verschiedenster Art. Diese werden während der Saison frisch verarbeitet und zusätzlich für die Herbst-/Winterzeit auf Vorrat getrocknet.

Weitere Lebensmittel

- Unsere **Schlutzkrapfen** kaufen wir von einer kleinen Manufaktur in Südtirol, die sich ausschließlich auf die händische Herstellung von Schlutzkrapfen, Krapfen und Knödel nach zum Teil überlieferten alten Südtiroler Rezepten spezialisiert hat. Im Sinne der Nachhaltigkeit werden die Zutaten weitestgehend aus der Region bezogen, dadurch werden Frische und Herkunft mit bestem Wissen garantiert.
- Mit frischen **Backwaren** versorgen uns die Bäckerei Kieble aus Ichenhausen, sowie die Bäckerei Weindl aus Kötz. Letztere hat speziell für uns die „Zwickelbierkruste“ – ein aromatisches Weizen-/Roggenmischbrot mit unserem hauseigenen Zwickelbier entwickelt.
- Feinste **Bioeier** gibt es ebenfalls direkt aus dem Ort vom Balserbauer-Hof der Familie Mader. Diese bewirtschaftet Ihren Betrieb ökologisch und wurde 2017 als Öko Betrieb zertifiziert und seit 2019 ist der gesamte Betrieb, sowie die Feldwirtschaft bio.

Getränke

- Unseren **Kaffee** und die **heiße Schokolade** liefert uns die Rösterei Seeberger in Ulm. Diese ist seit 1844 ein Familienbetrieb, dessen Philosophie ein nachhaltiger Anbau der Produkte, sowie fairer Umgang mit den Lieferpartnern der jeweiligen Herkunftsländer ist. Durch einen bewussten und schonenden Umgang mit den Ressourcen wird die bekannte Seeberger-Qualität gewährleistet.
- **Biere**, die nicht in der hauseigenen Brauerei gebraut werden, kaufen wir regional bei der Radbrauerei Günzburg, ein bereits in mehreren Generationen geführter Familienbetrieb, sowie bei der Riegele Brauerei Augsburg zu. Diese wird von Sebastian Priller-Riegele in der nunmehr 28. Braugeneration geführt!
- Die Destillerie Zott in Ustersbach begeistert uns mit qualitätsprämiierten, **hochwertigen Bränden** und **feinsüßen Likören**. Das Obst hierfür wächst „vor der Haustür“ vom Obsthof des Bruders, welcher sich ebenfalls im Ort befindet. Für Katharina Zott gilt es als selbstverständlich, auf Konzentrate, Aroma- und Farbstoffe, sowie Geschmacksverstärker zu verzichten.

Suppen

BUNTER SUPPENTOPF 5, 9, a, c, g

Hausgemachte Maultasche mit Leber- und Brätknödel, dazu Backspätzle 6,90 €

FESTTAGSSUPPE 5, 9, a, c, g

Leber- und Brätknödelsuppe mit Backspätzle nach Omas Hausrezept 5,90 €

HAUSGEMACHTE SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN 9, a, c, g

gefüllt mit dreierlei Fleisch in kräftiger, hausgemachter Rinderkraftbrühe 5,90 €

SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE in kräftiger, hausgemachter Rinderkraftbrühe 9, a, c, g 5,40 €

Ein Familienbetrieb mit vielen Seiten...

Im Laufe der Generationen wurde unser Angebot für unsere Gäste kontinuierlich ausgebaut. Neben unserer **Gaststätte** mit mehreren Gästeräumen und teilbarem, 2023 komplett neu gestaltetem Veranstaltungssaal betreiben wir eine **Hausbrauerei**, in welcher wir fünf Sorten Bier brauen.

Außerdem beliefern wir durch unseren **Getränkeheimdienst** unsere Kunden sowohl mit eigenen, wie auch Getränken von anderen Herstellern. Viele unserer Produkte bieten wir zwischenzeitlich auch als **fertige Gerichte in der Dose** an. Die Produktpalette besteht mittlerweile aus über 20 Artikeln.

In unseren **Ferienwohnungen** und **Gätezimmern** finden über 20 Gäste Platz. Die Gästezimmer wurden 2022 komplett renoviert und auf den neusten Stand gebracht.

Nähere Informationen finden Sie auf unserer Homepage unter www.engelbrauerei.de

Alles Aktuelle gibt es auf unserer Facebook- und Instagramseite.



vom Schwein

ENGELWIRT'S BRAUMEISTERSTEAK 9, a, j, l

mit Bratkartoffeln, hausgemachten Röstzwiebeln, geröstetem Speck, Grilltomate und Salat

16,90 €

SCHNITZEL „ALLGÄUER ART“ 9, l, g, i

mit einer würzigen Zwiebel-Speck-Mischung und Käse überbacken, dazu Spätzle und Salat

16,90 €

SCHWÄBISCHES „LECKERLE“ 9, l, g, a

gebratene Medaillons vom Schwein mit Kässpätzle, Speck, Champignonrahmsoße und Grilltomate im Pfännle serviert, dazu Salat

18,90 €

SCHNITZEL-REINDL 4, 6, 9, a, l, g, e

Trio aus paniertem Schnitzel, Schnitzel mit Meerrettich und Brezenpanade, Schnitzel in Knusperpanade, dazu Pommes und Salat

16,90 €

CHAMPIGNONSCHNITZEL NACH JÄGER ART 9, a, l, g

mit Champignonrahmsoße, Spätzle und Salat

16,90 €

SCHNITZEL „WIENER ART“ 9, a, l, g

in hauseigender Bröselmischung goldgelb paniertes Schnitzel, mit Pommes und Salat

15,90 €

SCHNITZEL „CORDON BLEU“ 9, a, l, g

paniertes Schnitzel mit Emmentaler und hausgemachtem Schinken gefüllt, dazu Pommes und Salat

16,90 €

„BIERBRAUERSCHNITZEL“ 9, a, l, g

goldgelb paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken, dazu Spiegelei, Bratkartoffel und Salat

16,90 €

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

vom Rind

PFEFFERSTEAK VOM WEIDERIND 9, l, a

an würziger Pfeffersoße, mit Pommes frites und Salat 220 g/26,90 €

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN 9, a, g, l

an hausgemachten Kässpätzle, mit Röstzwiebeln und Salat 200 g/25,90 €

TIROLER ROSTBRATEN 9, a, l

mit Bratkartoffeln, Speck, Röstzwiebel, Grilltomate und Salat 200 g/25,90 €

vom Fisch

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN 9, a, g, l

an feiner Weißweinsauce mit Bratkartoffeln und Salat 20,90 €

FRITIERTE CALAMARI 9, a, g, l

mit hausgemachter Remoulade und einem großen Salatteller 15,90 €

REGIONAL aus der Fischzucht Vollmann-Schipper in Mindelaltheim:



ZWEIERLEI VOM KARPFFENILET 9 a, g, l

im Bierteig gebacken und natur gebraten, dazu Kartoffelsalat und hausgemachte Remoulade 20,90 €

KARPFFENILET IM BIERTEIG a, g, l

mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remoulade 17,90 €

vegetarische Gerichte

MEDITERRANER FETA AUS DEM OFEN 1, 10, g, l

in fruchtigem Öl mit Tomaten, Oliven und Knoblauch gebacken, dazu ein kleiner Salatteller und Baguette

15,90 €

HAUSGEMACHTE VEGETARISCHE GEMÜSEMAULTÄSCHLE 9, a, c, g, i

an Zitronenbutter mit gemischtem Salat

15,90 €

HAUSGEMACHTE SCHWÄBISCHE KÄSSPÄTZLE 9, g, l

mit dreierlei Käsemischung, selbstgemachten Röstzwiebeln und Salat

14,90 €

DUO VOM SCHLUTZKRAPPEN 9, a, c, g, i

handgemacht mit feiner Bergkäse- und Spinat-Quarkfüllung, mit Kirschtomaten in Butter geschwenkt, dazu Parmesan und Salat

15,90 €

SIE FEIERN LIEBER ZUHAUSE?

Kein Problem, gerne liefern wir Ihnen die Speisenauswahl auch zu Ihrem individuellen Veranstaltungsort.

Gestalten Sie mit uns ein Buffet nach Ihren Wünschen! Sie müssen sich um nichts kümmern, wir bringen alles mit - auch den Getränkeservice mit frisch gezapftem Bier oder sonstigen Getränken, Kühlwagen, Biertische, Schirme und allem was dazugehört.



Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

Salate

BUNTER GARTENSALAT 9

kleiner gemischter Beilagensalat

3,90 €

großer gemischter Salat

9,90 €

SALAT NACH „WIENER ART“ 9, a, c

gemischter Salat mit panierten Schnitzelstreifen

13,90 €

SALAT NACH „SCHWÄBISCHER ART“ 9, a, c, i

gemischter Salat mit hausgemachten Maultaschen

13,90 €

SALAT NACH „JÄGERART“ 9

gemischter Salat mit kurzgebratenen Roastbeefstreifen und Champignons

14,90 €

Unser Honig-Senf-Dressing:

Honig-Senf-Dressing ist ein Alleskönner und passt zu fast allen Blatt-, Rohkost und anderen Gemüsesalaten.

Es ist dezent im Geschmack, die ätherischen Öle von Senf sorgen für eine leichte Schärfe, der Honig bringt Süsse und gibt dem Dressing seinen charakteristischen Geschmack.

Unser Dressing ist hausgemacht – frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen.

Auf Wunsch erhalten Sie die meisten unserer Gerichte auch als kleine Portion – wenden Sie sich bitte einfach an unserer Servicekraft.

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

Brotzeit

Warm...

WÜRZIGE PAPRIKAWÜRSTE mit Sauerkraut und Brot ^{5, g, a} 9,90 €

HAUSGEMACHTE ROSTBRATWÜRSTL mit Sauerkraut und Brot ^{5, g, a} 9,90 €

Kalt...

BROTZEITBRETTLE ^{5, 9, g, a} 11,90 €
Hausgemachte Schinkenspezialitäten
würzige Hart- und Paprikawurst,
Käse, Gemüse garnitur und Brot

Brauer trifft Bäcker...

Regional, herzhaft und guat mit einfachen, aber
ausgewählten Zutaten zubereitet
– so stellen wir uns das optimale Brot vor.

In Zusammenarbeit mit der Bäckerei Weindl haben
wir die "Zwickelbierkruste", ein Weizen-
Roggenmischbrot mit einem guten Schuss unseres
leckeren Zwickelbieres entwickelt.

HAUSMACHERPLATTE ^{9, a}
gemischte Hausmacherwurst aus eigener Herstellung mit Brot 11,90 €

SCHINKENPLATTE ^{9, a, g}
hausgemachtes Rauchfleisch und gekochter Schinken mit Garnitur, Brot
und Butter 11,90 €

ENGELWIRT'S LUMPENSUPPE ^{5, 9, g, a}
Dreierlei vom Presssack, Schwarzwurst und Romadur, dazu Brot 9,90 €

WURSTSALAT ^{5, 9, a, g} mit Brot 9,40 €
oder „Schweizer Art“ mit Käse und Brot 9,90 €

SAURER ROMADUR mit Zwiebeln, Butter und Brot ^{9, g, a} 9,90 €

Kalte Nachspeisen

GEMISCHTES EIS mit Sahne _g	6,40 €
„ HEISSE LIEBE “ cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne _g	6,90 €
EIERLIKÖR-WINDBEUTEL _{a, c, g} gefüllt mit cremigem Nuss- und Vanilleeis, Eierlikör, Nüssen und Sahne	6,90 €
HIMBEER-WINDBEUTEL _{a, g} gefüllt mit cremigem Vanilleeis, heißen Himbeeren und Sahne	6,90 €

Warme Nachspeisen

GEBACKENE, SÜSSE SCHLUTZKRAPPEN Handgemacht mit beschwipster Marillenfüllung, Puderzuckerhaube, cremigem Vanilleeis und Sahne	6,90 €
BESCHWIPSTE, HAUSGEMACHTE APFELKÜCHLE im Weißbiersteig mit Zimt-Zuckermantel an cremigem Vanilleeis mit Sahne _{a, c, g}	6,90 €
WIENER APFELSTRUDEL an cremigem Vanilleeis mit Sahne _{a, c, g}	6,90 €
WARMES SCHOKOTÖRTCHEN mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne _{a, c, g}	6,90 €
BAICINO cremiges Vanilleeis mit Espresso, Baileys und Sahne _{g, a, g}	5,90 €

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

Kaffee- und Teespezialitäten

Kaffee ₈	Tasse	2,80 €
	Haferl	3,20 €
	Portion	4,50 €
Espresso ₈		2,70 €
Cappuccino _{8, g}		3,50 €
Latte Macchiato _{8, g}		3,50 €
Milchkaffee _{8, g}		3,50 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne _g		3,50 €
Tee	Glas	2,80 €
(Schwarz-, Grün-, Pfefferminz-, Früchtetee)	Portion	4,00 €

GUTSCHEINE SCHENKEN

Verschenken Sie prickelnde Momente, einen schönen Abend, frische, leckere Speisen und bayerische Gemütlichkeit.



Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser spritzig, medium oder still ¹¹	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,30 €
	0,5 l Flasche	3,50 €
Teinacher naturell, medium ¹¹	0,5 l Flasche	4,50 €
	0,7 l Flasche	5,90 €
Orangen- oder Zitronenlimonade ²	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	3,50 €
Spezi ^{2,8,11}	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	3,60 €
Fanta, Cola oder Cola-light ^{2,8}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	3,90 €
Eistee Pfirsich ^{2,8}	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	3,60 €

Säfte

Fruchtschorle

Apfel- oder Johannisbeerschorle	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	3,90 €
Maracujaschorle	0,33 l	3,30 €
Rhabarberschorle	0,33 l	3,30 €
Obstsäfte (Apfel- oder Orangensaft)	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	5,40 €

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

Weine

Roseweine

1/8 l/3,60 € oder 1/4 l/5,90 €

ROTLING (Weingut Am Lump)

Dieser fränkische

trockene, pinkfeine Rosewein hat ein Potpourri aus weißem Pfirsich, Erdbeeren und eingelegten Früchten. Er überzeugt mit fruchtig-süßem Geschmack mit saftigem Säureschwung und launiger Länge.

Weissweine

1/8 l/3,60 € oder 1/4 l/5,90 €

ESCHERNDORFER FÜRSTENBERG MÜLLER THURGAU (Weingut am Lump)

Dieser trockene, fränkische Qualitätswein ist ein trinkfreudiger, herzhafter Wein, der sich mit seinen würzigen, leicht kräuterigen Noten und einem schönen Süße-Säurespiel auszeichnet.

SILVANER (Weingut Josef Pfaff)

Ein trockener, klassisch-dezenter Silvaner-Typ. Filigran und mit feinfruchtigen Aromen von gelbem Apfel und Zitrus mit frischer Säure im Geschmack.

Rotweine

1/8 l/3,60 € oder 1/4 l/5,90 €

HABERSCHLACHTER DACHSBERG – TROLLINGER MIT LEMBERG (Weingut Matthias Blatt)

Dieser halbtrockene, württembergische Qualitätswein ist kräftig, fruchtig, rund und vollmundig im Geschmack.

DETTELBACHER SONNENLEITE SCHWARZRIEBLING (Weingut am Lump)

Dieser trockene, fränkische weicher und charaktvoller Roter ist fein am Gaumen und hat einen besticht im Geschmack durch dunkle Früchte, wie Sauerkirsche und Brombeere.

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

Engelwirts Bier spezialitäten

Im deutschen Reinheitsgebot von 1516 werden die Zutaten des Bieres klar definiert: Wasser, Malz und Hopfen (Hefe war zu dieser Zeit noch unbekannt).

Unsere Biere werden heute wie damals traditionell nach altem Rezept hergestellt. Es werden nur erstklassige Rohstoffe zum Brauen verwendet - Malz aus heimischem Anbau und Wasser aus dem hauseigenen Brunnen. Zur Hopfung werden ausschließlich allerbeste Hallertauer und Spalter Naturhopfen eingesetzt.

Wer jetzt Lust auf mehr bekommen hat und Freunde, Bekannte oder Verwandte hat, die sich ebenfalls für das Bierbrauen interessieren, kann bei uns eine Brauereiführung buchen. Wir begleiten sie durch unser Brauhaus und erklären dabei die Kunst der Bierherstellung.

ENGELWIRT'S HAUSBIER (untergärig)

0,3 l 2,80 €

0,5 l 3,60 €

Unser Helles hat eine Stammwürze von 12,5 %, einen Alkoholgehalt von 5,3 % und einen dichten Goldton mit einem leichten Schimmer. Feine Kohlensäure und stilvolle Bittere, sowie ein Malzgeschmack halten die geschmackliche Wahrnehmung an. Es empfiehlt sich zu geschmackvollen Festtagsbraten, würzigen Käsesorten und kräftigen Brotzeiten.

SPRITZIGE ENGELWEISSE (obergärig)

0,5 l 3,60 €

Unser Weizen hat eine Stammwürze von 11,5 %, einen Alkoholgehalt von 4,8 % und ist von einer kräftigeren Trübung, verursacht durch die im Bier belassene Hefe.

Der Bierkörper ist geschmeidig und führt zu einem fruchtig-leichten Trinkvergnügen.

Geschmacklich kann es zu bayrischen Brotzeiten, Fisch, Geflügel und süßen Nachspeisen gereicht werden.

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

WALDSTETTER SCHWARZBIER (untergärig)

0,3 l 2,80 €

0,5 l 3,60 €

Dieses dunkle Bier hat eine Stammwürze von 12,5 %, einen Alkoholgehalt von 5,2 %, ist von einem seidigen Schwarzbrot, bedeckt von einem elfenbeinfarbenen, cremigem Schaum. Der Geschmack ist etwas schokoladig mit einem weichen, samtigen Bierkörper.

Zu dunklem Fleisch, Wild oder Schinken harmoniert es perfekt.

SÜFFIGES ZWICKELBIER (untergärig)

0,3 l 2,80 €

0,5 l 3,60 €

Hier haben wir eine Stammwürze von 12,5 %, einen Alkoholgehalt von 5,3 %, die Farbe ist von einer gleichmäßigen Trübung und schimmert in einem hellen Orange. Der Geschmack ist sehr süffig, im Mundgefühl weich und ölig.

Es hat einen stattlichen Bierkörper, feines spürbares Hopfenaroma und animiert zum nächsten Schluck.

Es harmoniert perfekt als Begleiter zu Gerichten mit Schweinefleisch, Kartoffeln und überbackenem Käse.

AROMATISCHES KELTENBIER (untergärig)

0,3 l 2,80 €

0,5 l 3,60 €

Dieses Bier hat eine Stammwürze von 12,5 %, einen Alkoholgehalt von 5,2 %, ist von dunklerem Brauntönen mit feinen Röstaromen und Bitterstoffen von Röstmalz.

Der Geschmack ist seidig und süffig, mit einer im Nachklang angenehmen Hopfenbittere.

Als Begleiter beim Grillen und deftigen Gerichten kann es sich sehen lassen!

Unsere Empfehlung für Sie

Machen Sie anderen eine Freude und verschenken Sie unsere Biere in der attraktiven 1 l Bügelflasche zum Preis von 3,50 €.



Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

Kleine Bierkunde

- Das **Brauwasser** macht jedes Bier zu einer Persönlichkeit. Es erfüllt höchste Qualitätsansprüche, die weit oberhalb derer für Trinkwasser liegen. So unterschiedlich die regionalen, besonders reinen, natürlichen Wasservorkommen in ihrer Zusammensetzung (vor allem bei Mineralstoffen wie Calcium oder Magnesium) in Bayern sind, so unterschiedlich sind auch die daraus gebrauten Biere.
- **Malz und Hopfen** sind die charaktergebenden Komponenten für den Geschmack und die Blume (Geruch) des Bieres. Der Kenner schmeckt und riecht die Malznote, die sortentypisch von „sehr fein“ bis „stark betont“ reichen kann. Mit der ausgewogenen Bitterkeit des Hopfens komponiert der Brauer das harmonische Gegengewicht zur Malzsüße. Die Hopfennotereicht von „fein“ bis „ausgeprägt“.
- Die **Stammwürze** bezeichnet den prozentualen Anteil des Malzzuckers und der aus Malz und Hopfen gelösten wertvollen Inhaltsstoffe an der Würze vor der Vergärung (vgl. „Öchsle“ beim Wein). Der größte Teil davon wird zu Alkohol und Kohlensäure vergoren. Der Alkoholgehalt (% Vol.) des Bieres entspricht etwa 40 % des ursprünglichen Stammwürzegehaltes (Ausnahme: alkoholfreie Biere). Der unvergorene Rest der Stammwürze gibt dem Bier seine mehr oder weniger ausgeprägte „feinwürzige“ Note.
- **Hefe** vergärt Malzzucker zu Alkohol und Kohlensäure. Obergärige Hefen steigen während der Gärung nach oben, untergärige setzen sich am Boden ab. Obergärige Biere schmecken deutlich fruchtiger. Wird das Bier nicht blank filtriert, verbleibt ihm eine charakteristische Trübung, die von „opalisierend“ bis „stark trüb“ reichen kann.
- **Kohlensäure** entsteht bei der Gärung und Reifung des Bieres. Sie wird unter Gegen- druck („Spundung“) im Bier gebunden und vermittelt den spritzig-prickelnden Bierge- nuss, der Bierkenner spricht von „Resenz“. Beim Einschenken entbindet sie sich nach und nach, steigt in feinen Perlen auf und bildet den feinporigen Schaum, der dem Bier sein frisches Aussehen verleiht.

sonstige Biere

Cola-Weizen _{2,8}	0,5 l	3,60 €
Rußenthalbe ₂	0,5 l	3,60 €
Radlerhalbe	0,5 l	3,60 €
Geißenhalbe _{2,8}	0,5 l	5,00 €
Geißenmaß _{2,8}	1,0 l	9,00 €

REGIONAL von der Radbrauerei Günzburg & Riegele Brauerei Augsburg:

Fremdbiere

(leichtes oder dunkles Weizen, alkoholfreies Weizen oder Bier)

0,5 l 3,90 €

...außerdem

Schneemaß_{2, g}

1,0 l 22,50 €

Dazu werden Doornkaat und Orangenlimonade in einen Maßkrug gegeben und mit einigen Kugeln Vanilleeis aufgefüllt.

Weinschorle

0,25 l 3,40 €
0,5 l 5,90 €

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

Destillerie Zott

Unser neuester regionaler Geschäftspartner ist die Destillerie Zott in Ustersbach.

Mit ihren edlen Aromen entführen unsere Edelobstbrände direkt in den Sommer.

Ohne lange Wege gelangen die Früchte vom eigenen Feld in die Brennerei, was es ermöglicht die feinen Noten und den authentischen Geschmack der Früchte einzufangen. So genießen Sie auch im Winter den frischen Geschmack von Sauerkirschen, Äpfeln, Johannisbeeren und mehr.

Obstbrand, Himbeergeist	2 cl/38 % vol.	3,10 €
Williams Christbirne Edelbrand	2 cl/40 % vol.	3,10 €
Schwarze Johannisbeere, Schlehe	2 cl/40 % vol.	3,10 €

HOLZFASSEDELBRÄNDE & CRAFT SPIRITS

Durch die Lagerung im Fass erhalten die Edelbrände nicht nur die wundervolle goldgelbe Färbung, sondern nehmen auch die leichten Vanillearomen des Holzfasses auf. So entsteht ein sanfter und harmonischer Edelbrand.

Edelbrand Birne im Holzfass gereift	2 cl/41,5 % vol.	3,60 €
Mirabelle Edelbrand im Holzfass gereift	2 cl/42 % vol.	3,60 €
Absinth „Edengrün“ (Edle Bitterspirituose aus Wermut, Anis und Fenchel)	2 cl/60 % vol.	4,50 €

Bierbrand oder Walnusslikör	2 cl/40 % vol.	3,50 €
Himbeer-, Brombeer-, Marillenlikör	2 cl/40 % vol.	3,10 €
Pomeranze – Bitterorangengeist	2 cl/51 % vol.	3,50 €
Arancello, Limoncello	2 cl/22 % vol.	3,10 €

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

Zusatzstoffe und Allergene

Seit dem 18.04.2004 müssen Gäste der Gastronomie über die Zusatzstoffe und seit dem 13. Dezember 2014 über allergene Zutaten und Stoffe in den Gerichten informiert werden.

Zusatzstoffe

Code	enthaltene Zusatzstoffe
1	mit Konservierungsstoff
2	mit Farbstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Süßungsmittel Saccharin, Cyclamat, Aspartam, ent. Phenylalaninquelle oder Acesulfam
5	mit Phospat
6	geschwefelt
7	chininhaltig
8	koffeeinhaltig
9	mit Geschmacksverstärker
10	geschwärzt
11	gewachst
12	mit Milcheiweiß
13	gentechnisch verändert

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

Allergene

Bitte beachten Sie die Allergenlegende, die am Ende jedes Gerichtes in Form eines Buchstabencodes ausgewiesen ist – eine genaue Beschreibung erhalten Sie von unserem Service.

Code	allergenauslösende Stoffe	
a	glutenhaltiges Getreide	
b	Krebstiere	
c	Ei	
d	Fisch	
e	Erdnuss	
f	Soja	
g	Milch oder Laktose	
h	Schalenfrüchte	
i	Sellerie	
j	Senf	
k	Sesam	
l	Sulfite	
m	Lupinen	
n	Weichtiere	

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.