



UNSERE BIER-BEILAGEN

BURGER

BRAUHAUS BURGER 6,90 €

Patty vom Rind, Zwiebeln, gebratene Champignons, Salat, Käse, Salsasauce

BARBECUE BURGER 6,00 €

Patty vom Rind, Bacon, rote Zwiebeln, Tomate Salat, Barbecuesauce

GOURMET BURGER 6,90 €

Patty vom Rind, Zwiebelchutney, Tomate, Salat, Trüffelmayonnaise

BRUSCHETTA BURGER 6,00 €

Patty vom Rind, Bruschetta-Tomaten, Rucola, Parmesan, Balsamico, Basilikumpesto

HAWAII BURGER 5,50 €

Hähnchenpatty, Ananas, Käse, Currysauce

SPICY CHEESE 5,00 €

Patty vom Rind, Gurken-Relish, Jalapeños, Käse, Chilli-Cheese-Sauce

CHEESEBURGER 4,50 €

Patty vom Rind, eingelegte Gurken, Käse, Ketchup

RETRO CLASSIC BURGER 3,50 €

Wie in alten Zeiten – „Hausfrikadelle“, Röstzwiebeln, Remoulade, Ketchup

ALLE BURGER SIND AUCH ALS VEGGIE-BURGER ERHÄLTlich.

BEILAGEN

TUFFELS 2,00 €

TUFFELS mit Kräuterquark 3,50 €

SWEET POTATOES 3,00 €

POMMES FRITES 2,00 €

+ LIMETTEN-MINZ-AIOLI 1,00 €

BRATWÜRSTE

BRATWURST 2,00 €

CURRYWURST 2,50 €

FLEISCH

KOTELETT VOM SCHWEIN 4,00 €

SCHWEINENACKENSTEAK 6,50 €

SCHNITZEL VOM SCHWEIN 6,00 €

HÄHNCHENBRUSTFILET 4,50 €

NACKENSTEAKS UND BRATWÜRSTE AUCH ZUM GRILLEN FÜR ZUHAUSE.

SALATE

KARTOFFELSALAT 2,20 €

NUDELSALAT 2,00 €

KRAUTSALAT 2,00 €

CURRYKRAUTSALAT 2,00 €

GURKENSALAT 2,00 €

GEMISCHTER SALAT (klein) 3,00 €

GEMISCHTER SALAT (groß) 5,00 €

+ OLIVEN 1,00 €

+ FETAKÄSE 1,00 €

+ PARMESAN 1,00 €

SAUCEN

ZIGEUNERSAUCE 2,20 €

JÄGERSAUCE 2,00 €

PFEFFERSAUCE 1,50 €

KRÄUTERQUARK 1,50 €

KRÄUTERBUTTER 1,50 €

MAYONNAISE/KETCHUP 0,30 €

BARBECUESAUCE 1,00 €

TRÜFFELMAYONNAISE 1,00 €

Alle Gerichte gibt's auch zum Mitnehmen. Wir freuen uns über eure telefonische Vorbestellung unter: 05444 - 9941704 oder 05444 - 398



UNSERE BIERE & ANDERES

BIERE



VOM FASS

LOYDS HELLES	0,25 l	2,00 €
LOYDS HELLES	0,4 l	3,00 €
LOYDS DUNKLES	0,25 l	2,00 €
LOYDS DUNKLES	0,4 l	3,00 €
LOYDS WEIZEN	0,3 l	3,00 €
LOYDS WEIZEN	0,5 l	4,50 €

FLASCHENBIERE ALKOHOLFREI

BARRE PILS	0,33 l	2,20 €
BARRE WEIZEN	0,5 l	4,50 €

ÜBER LOYDS BIER

Für unsere Biere verwenden wir ausschließlich hochwertige Zutaten:

Hallertauer Hopfen und verschiedene Malzsorten geben unseren Sorten „HELLES“, „DUNKLES“ und „WEIZEN“ einen einzigartigen und unverkennbaren Charakter.

Dabei durchläuft jedes Bier ein langes und somit besonders schonendes Gär- und Reifungsverfahren von mindestens 6 Wochen. Und um alle guten und

ALKOHOLFREIES

AUS DER FLASCHE

FRITZ 0,33 l 2,50 €

Kola, Zitrone, Orange, Misch-Masch, Zuckerfrei

LÜTTIS 0,33 l 2,50 €

Apfelschorle, Rote Früchte, Johanna, Holunder, Rahbarber, Sanddorn

OFFEN

AUBURG QUELLE MINERALWASSER 0,25 l 2,00 €

VITAMALZ 0,33 l 2,20 €

SINALCO 0,2 l 1,50 €

Cola, Orange, Zitrone

SPIRITUOSEN

KORN 32% vol. 2 cl 1,20 €

PRINZ OBSTLER 41% vol. 2 cl 3,00 €

Marille, Zwetschge, Himbeere, Haselnuss

BULLENSCHLUCK 43% vol. 2 cl 2,00 €

ALTER SCHWEDE 37% vol. 2 cl 2,00 €

RAMAZOTTI 30% vol. 2 cl 2,00 €

BAILEYS 17% vol. 2 cl 2,00 €

KÜMMERLING 35% vol. 2 cl 1,50 €

MALTESER 40% vol. 2 cl 1,80 €

LINIE 41,5% vol. 2 cl 2,00 €

geschmacksgebenden Inhaltsstoffe während des Brauvorgangs zu erhalten, bleibt das Bier von Anfang bis Ende komplett ungefiltert.

Pro Sud können mit der Anlage der Brau-Manufactur 1.000 Liter Bier produziert werden, die im Anschluss per Hand vom Braumeister persönlich abgefüllt werden – in 0,33er Flaschen, den exklusiven 2 Liter Bierkrügen oder Fässern zwischen 20-50 Litern.

**Lange Rede, kurzer Sinn:
Überzeugt euch selbst & lasst es euch schmecken!**