



## Genießer willkommen in Schlammersdorf

Wir freuen uns, Sie in unserem Privaten Braugasthof begrüßen zu dürfen und möchten Ihnen anschließend Lust auf „MEHR“ von uns machen.

Seit 1819 wird hier von uns das schmackhafte Püttner-Bier gebraut und die Jahrhunderte alte Rezeptur von Generation zu Generation weitergegeben. Unser Bier dient aber auch als Grundlage für weitere Spezialitäten unserer Brauerei, nämlich unseren hausgebrannten Schnäpsen und Likören.

Nach dem Motto „Durst wird mit Bier erst schön“ stellen wir uns, was die Auswahl der Gerichte angeht, ganz individuell auf die Wünsche unserer Gäste ein. Brauereigasthof, das ist nicht nur Name, sondern auch Philosophie unseres Hauses, denn wir sind stets bemüht, bodenständige Gepflogenheiten mit zeitgemäßen Ansprüchen in Einklang zu bringen.

So legen wir nicht nur Wert auf frisch zubereitete Speisen und gepflegte Getränke, sondern „Wohlfühlen in familiärer Atmosphäre“ wird bei uns großgeschrieben, so können Sie zum Beispiel in unserem Bräustüberl mit Sichtsudhaus die Kunst des Bierbrauens hautnah erleben, oder wenn Sie Lust dazu haben, sich auch unsere Brauerei und Schnapsbrennerei ansehen. Auf Anfrage bieten wir für Gruppen ab 15 Personen eine Brauereibesichtigung an.

Sonntag Mittag koch´n wir für Sie verschiedene deftige Braten  
zu unser´m selber´brauten Bier.  
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Mit den nachfolgenden Gerichten wollen wir Sie schon beim Lesen g´lustig machen.  
Probier´n Sie´s aus!



## Vorne weg und zwischendurch

Grüne Salatvariation mit selber g´räucherter Entenbrust, serviert auf Preiselbeerschmand, ang´macht mit Basalter-Bier-Dressing 5,80 Euro

Green salad variation with home smoked breast of duck, served with cranberry sour cream, made with basalter beer salad dressing

Vorspeisen Bresaola nach Braumoisterart  
G´räucherter Schinkenspeck, dünn g´schnitten, mit Olivenöl und Zitronensaft g´schmackig g´macht, abgerundet mit Rucola und Parmesan, dazu Biertreberbrot 5,00 Euro

Small portion smoked thin bacon, with olive oil and lemon juice, served with rucola and parmesan and brewer´s multi grain bread

Bayrischer Vorspeisenteller dazu unser Biertreberbrot  
Griebenschmalz, Obatzter und Ziwalaskäs´, 4,80 Euro

Bavarian appetizers:  
A little bit from "Griebenschmalz", "Obatzter" and "Ziwalaskäs´, served with brewer´s multi grain bread

Leckeres warmes Knoblauchbrot 3,50 Euro  
Warm garlic-bread



## Da haben wir den Salat

Ganz g´ sunder Fitness-Salat aus verschiedenen Salaten mit Hähnchenbruststreifen, dazu Biertreberbrot

9,80 Euro

Mixed Salad Platter made with various salads, with strips of chicken breast and served with brewer's multi grain bread

Neptunsalat: Leckerer großer Salatteller aus frischen Salaten mit gebackenen Garnelen im Kartoffelnest, abg´ rundet mit Parmesanspänen, dazu Chili-Dip und Biertreberbrot

10,50 Euro

Mixed Salad Platter made with various salads, with prawns in potato nest and parmesan, served with chili-dip and brewer's multi grain bread

Kleiner Salatteller mit verschiedenen Sorten Salat

3,20 Euro

Small Salad Plate made with various salads



## Leckerer vom Rind und Fisch

Gebratenes Rumpsteak mit hausg´macher Basalter-Kräuterbutter,  
dazu Waffelkartoffeln und an Braumoistersalat 16,00 Euro

Rump steak with homemade dark beer herb butter,  
served with waffle potatoes and mixed salad

Gebratenes Rumpsteak mit Pfeffersoß´ Madagaskar,  
dazu Waffelkartoffeln und an Braumoistersalat 16,00 Euro

Rump steak with pepper sauce "Madagaskar Style"  
served with waffle potatoes and mixed salad

Gebratenes Rumpsteak mit Biertreberbrot-Kräuter-Kruste  
auf fruchtigem Ratatouille 16,00 Euro

Rump steak baked with brewer's multi grain bread and herbs,  
served with fruity ratatouille

Biergärmeisterburger  
Bio-Longhorn-Rinderhack / Blattsalat / Tomaten / Salatgurken /  
rote Zwiebelringe / Bacon / hausg´machte Bier-BBQ-Soß´ /  
Zoigl-Laugen-Bun, dazu an Braumoistersalat 11,00 Euro

Burger with salad, tomatoes, cucumbers, bacon, red onions  
and homemade beer BBQ sauce, Zoigl-Laugen-Bun, served with mixed salad

Resch´bratenes Zanderfilet auf aufg´schlagener  
Chili-Hollandaise, dazu Butterreis und an Braumoistersalat 15,50 Euro

Filet of zander with rice, served with chilli hollandaise and mixed salad



## Deftiges vom Schweiner´l

### Pulled Pork Burger

Zerzupfter gepökelter Schweinekamm in Bier mariniert /  
hausg´macher Zaziki / rote Zwiebeln / Zoigl-Laugen-Bun  
und an Braumoistersalat

11,00 Euro

Pulled pork marinated in beer / homemade Zaziki / red onions /  
Zoigl-Laugen-Bun, served with mixed salad

Zarte Medaillons vom Schweinefilet, natur ´braten, in feuriger  
Pfeffersoß´, dazu Butterspätzle und an Braumoistersalat

14,50 Euro

Pork Tenderloin with pepper sauce, served with Spätzle  
and mixed salad

Zarte Medaillons vom Schweinefilet, natur ´braten, in  
sahniger Soß´, dazu Butterspätzle und an Braumoistersalat

14,50 Euro

Pork tenderloin with cream sauce, served with Spätzle  
and mixed salad

Zarte Medaillons vom Schweinefilet, natur ´braten,  
mit Malz-Chili-Kartoffel-Haube überback´n, serviert  
an fruchtigem Weißbier-Ratatouille

14,50 Euro

Pork Tenderloin baked with malted chilli potatoes,  
served with fruity "Weißbier"-ratatouille



## Schnitzeliges traditionell mit Biertreberbrot-Bröseln paniert:

Schnitzel Wiener Art dazu Pommes frites und an Braumoistersalat Breaded pork cutlet, served with French fries and mixed salad	9,80 Euro
Mälzerschnitzel Schnitzel Wiener Art in Meerrettich-Senf-Braumalz-Panade, dazu Pommes frites und an Braumoistersalat Pork cutlet with horseradish-mustard-malty crust, served with French fries and mixed salad	10,20 Euro
Bavaria Schnitzel Schnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren und Emmentaler überback´n, dazu Pommes frites und an Braumoistersalat Breaded pork cutlet „Bavaria Style“, baked with cranberries and cheese, served with French fries and mixed salad	10,50 Euro
Zwiebelschnitzel Schnitzel Wiener Art mit Zwiebeln, Speck und Emmentaler deftig überback´n, dazu Pommes frites und an bunten Salat Breaded pork cutlet, baked with onions, bacon and cheese, served with French fries and mixed salad	10,50 Euro

wahlweise auf Wunsch auch hausg´macherter Kartoffelsalat



## Andere warme Schmankerl´n:

Vegetarisch mediterrane Gemüsepfanne mit Käse überback´n, dazu unser Biertreberbrot Hearty vegetable and cheese pan, served with brewer´s multi grain bread	8,50 Euro
Vegane Reis-Gemüse-Pfanne mit Tomatensugo Vegan rice vegetable pan with tomato sauce	8,00 Euro
Zwei fränkische Bratwurst´ mit haus´gmacht´n Weißbier-Sauerkraut und unser´m Biertreberbrot Two franconian sausages with "Sauerkraut" and brewer´s multi grain bread	6,80 Euro
Braumeisterteller mit Bratkartoffeln, Schinken, Zwiebeln und Ei "Master Brewer Plate" with fried potatoes, ham, onions and egg	7,20 Euro
Currywurst mit reichlich Tomatenketchup und Pommes frites Sausage in curry sauce with lots of ketchup an French fries	6,80 Euro
Kinderschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Tomatenketchup Small breaded pork cutlet, served with French fries and ketchup	4,50 Euro
Portion Pommes frites mit Tomatenketchup Portion French fries with ketchup	3,00 Euro

zusätzliche Extras 0,50 €



## Mach ma Brotzeit:

Brotzeit Bresaola nach Braumoisterart G´ räucherter Schinkenspeck mit Olivenöl und Zitronensaft, abgerundet mit Rucola und Parmesan, dazu Biertreberbrot Smoked bacon, with olive oil, lemon juice, rucola and parmesan and brewer´s multi grain bread	7,50 Euro
Bay´ rischer Wurstsalat sauer ang´ macht, mit Zwiebeln, Gurken und Käse, dazu unser Biertreberbrot Sausage salad, with onions, pickles and cheese, served with brewer´s multi grain bread	6,80 Euro
Brotzeitteller nach Art des Hauses, reichlich garniert, mit Butter und unser´ m Biertreberbrot Snack plate richly garnished, with butter and brewer´s multi grain bread	7,50 Euro
Selberg´ machte Bierbratensulz nach Art des Hauses mit resche Bratkartoffeln Homemade braised meat in aspic served with home fried potatoes	7,80 Euro
Reichhaltige Käseplatt´ n mit verschiedenen Käsesorten und Früchten, dazu unser Biertreberbrot Large cheese plate with various cheeses and fruits, served with brewer´s multi grain bread	7,80 Euro
Scheibe Brot zusätzlich Slice bread extra	0,20 Euro

**Wir hoff´n, dass alles recht war. Wenn net, dann sag´n Sie´s uns,  
sonst könn´mer´s net ändern. Auf ein baldiges Wiedersehen in  
unseren Braustuben und jetzt an Gut´n Appetit!**

