

## BIERE VOM FASS

Draft beer

0,5l 4,80 €  
1,0l 9,00 €

Kaltenberg Spezial .....  
König Ludwig Dunkel .....  
König Ludwig Weißbier .....  
Radler hell oder dunkel (blond or dark)...

## FLASCHENBIERSPEZIALITÄTEN

Bottled beer

Kaltenberger Schlosskeller ..... 0,5l 4,80 €  
naturtrüb / unfiltred  
König Ludwig Weißbier ..... 0,5l 4,80 €  
alkoholfrei / alcoholfree

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Non-alcoholic beverages

Gerolsteiner ..... 0,25l 3,00 €  
Naturell / spritzig ..... 0,75l 8,00 €  
AMERON Limonade ..... 0,35l 4,50 €  
Hausgemacht: Himbeere, Zitrone, Zucker, Rosmarin  
Almdudler ..... 0,35l 4,50 €  
Kräuterlimonade  
Frucade ..... 0,4l 4,20 €  
Orange, Zitrone, Cola oder Cola-Mix  
Saftschorle / Juice spritzer ..... 0,4l 4,70 €  
Apfel, Rhabarber, Maracuja, Johannisbeere

## WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Wine

2020 Grauburgunder ..... 0,1l 5,50 €  
Weingut Franz Keller, Baden  
2016 Spätburgunder ..... 0,1l 6,50 €  
Weingut Schwarzer Adler, Baden  
Batiso Prosecco DOC brut ..... 0,1l 6,50 €

## HEISSGETRÄNKE

Hot drinks

Café Crème ..... 3,50 €  
Espresso ..... 2,90 €  
Doppelter Espresso ..... 5,40 €  
Cappuccino ..... 3,80 €  
Milchkaffe ..... 4,20 €  
Latte Macchiato ..... 4,50 €  
Glas Ronnefeldt Tee ..... 3,00 €



# Schloss Bräustüberl

HOHENSCHWANGAU

## KLEINIGKEITEN UND WAS ZUM LÖFFELN

Starter & soups

Bräustüberl Salat .....  
mit gratiniertem Ziegenkäse ..... 14,80 €  
oder  
Backhendlstreifen ..... 16,30 €  
Bräustüberl salad with  
au gratin goat cheese or fried chicken slices  
Bayerischer Wurstsalat ..... 11,80 €  
mit einer Breze  
Bavarian sausage salad with one pretzel  
Münchener Weißwurst ..... 8,90 €  
1 Paar mit süßem Senf und einer Breze  
1 pair original Munich boiled sausages  
with sweet mustard  
Flädlesuppe ..... 6,90 €  
mit Wurzelgemüse und Schnittlauch  
Beef broth with root vegetables and pancake slices  
Kürbiscremesuppe ..... 6,90 €  
mit Kürbiskernen und Croutons  
Creamy pumpkin soup with pumpkin seeds and croutons  
Gulaschsuppe ..... 7,90 €  
mit Sauerrahm und Brot  
Goulash soup with sour cream and bread

Brotzeitbrettl ..... 15,50 €

Wurstspezialitäten und regionaler Käse  
Regional sausages, ham and cheese

Obatzda ..... 8,50 €

mit einer Breze  
Creamy cheese with one pretzel

## HAUPTSPEISEN ZUM SATT WERDEN

Main courses

Bierbrauer Gulasch vom Rind ..... 16,80 €

mit Spätzle und Karottengemüse  
Brewers Gulasch with Spätzle and carrots

„Bräustüberl“ Bratwurst ..... 10,50 €

mit Kartoffel Gurkensalat  
Bräustüberle sausage (pork) with potato cucumber salad

Knuspriger Schweinsbraten ..... 14,50 €

vom schwäbisch hällischem Landschwein mit Krautsalat  
und Kartoffelknödel  
Crispy Swabian pork with coleslaw and potato dumpling

Allgäuer Zwiebelrostbraten ..... 22,50 €

Rinderlende mit Röstzwiebeln und Käsespätzle  
Roastbeef with roasted onions and cheese spätzle

Schnitzel Wiener Art ..... 15,50 €

vom Schwein in Butterschmalz gebacken dazu  
Kartoffelstäbchen  
Pork schnitzel vienna style with french fries

Ofenente ..... 1/4 16,50 €

1/2 25,50 €

mit Blaukraut und Kartoffelknödel  
Oven duck with red cabbage and potato dumpling

Gebratenes Zanderfilet ..... 17,00 €

im Speckmantel mit Rahmsauerkraut und Schupfnudeln  
Filet of pikeperch coated with ham, creamy sauerkraut  
and potato noodles

Allgäuer Käsespätzle ..... 12,80 €

mit Bergkäse und Röstzwiebeln  
Allgauer cheese spätzle with roasted onions

Rahmschwammerl ..... 14,00 €

mit Semmelknödel  
Creamy mushrooms with bread dumpling

## ZU GUTER LETZT

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce ..... 8,00 €

Apple strudel with vanilla sauce

Kaiserschmarren ..... 9,80 €

mit Apfelmus und Vanilleeis  
Sugared pancakes with apple sauce and vanilla ice cream

Gebrannte Almcreme ..... 8,50 €

mit Kirschragout und Schokoladeneis  
Burnt cream with cherry ragout and  
chocolate ice cream

Raiberdatschi ..... 7,50 €

mit Apfelmus  
Potato pancakes with apple sauce

## 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 Speisenfolgen. 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.

