

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

FLASCHENBIERSPEZIALITÄTEN

Bottled beer

Kaltenberger Schlosskeller 0,5 l 5,20 €
naturtrüb / unfiltered
König Ludwig Weißbier 0,5 l 5,20 €
alkoholfrei / non-alcoholic

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
Almdudler0,35 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 OFFENAUSCHANK

Wine

Weiß- und Roseweine.....0,1 l 4,50 €
Weißburgunder Granit 0,2 l 9,00 €
Sauvignon Blanc Granit 0,7 l 32,00 €
Klingelberger Riesling
Ortenberger Rose Granit
Spätburgunder.....0,1 l 6,50 € / 0,2 l 13,00 €
Batiso Prosecco DOC brut.....0,1 l 6,50 €

HEISSGETRÄNKE

Hot drinks

Café Crème3,70 €
Espresso3,00 €
Doppelter Espresso5,60 €
Cappuccino4,20 €
Milchkaffe4,20 €
Latte Macchiato4,70 €
Glas Ronnefeldt Tee3,50 €
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

„Bräustüberl“ Salat12,50 €
mariniert mit Senfdressing, Kernen und Croutons
salad marinated with mustard dressing seeds and croutons
mit gratiniertem Ziegenkäse17,50 €
with gratinated goat cheese
oder / or
mit Backhendl..... 18,00 €
with fried chicken slices
Beilagensalat..... 7,90 €
Unser „Bräustüberl“ Salat in klein
Our „Bräustüberl“ salad as a small portion
Münchener Weißwurst 9,80 €
1 Paar mit süßem Senf und einer Breze
1 pair of white boiled sausages
with sweet mustard and a pretzel
Kartoffelsuppe 8,00 €
mit Schwarzwurst
Potato soup with black sausage
Flädlesuppe 9,00 €
mit Wurzelgemüse und Schnittlauch
Flädlesuppe with root vegetables and chives
Gulaschsuppe.....9,50 €
mit Sauerrahm und Brot
Goulash soup with sour cream and bread



Bitte bewerten Sie uns.
Vielen Dank
*Please rate us.
Thank you.*

Schloss Bräustüberl Hohenschwangau
Alpseestraße 25, 87645 Schwangau
Telefon +49 8362 7030 763

Bayerischer Wurstsalat14,50 €
mit einer Breze
Bavarian sausage salad with a pretzel

Brotzeitbrettl.....16,50 €
Wurstspezialitäten von der Hausmetzgerei Baur, Käse aus
der Käseerei Hochalp und Brot
Regional cold cuts, ham, cheese and bread

Obatzda.....9,90 €
mit einer Breze und gemischtem Salat
*Camembert based cheese spread with one pretzel and mixed
salad*

HAUPTSPEISEN ZUM SATT WERDEN

Main courses / Entrees

Wildgulasch..... 22,50 €
mit Mandelbrokkoli und Serviettenknödel
Game goulash with almond broccoli and dumplings

„Bräustüberl“ Bratwurst.....13,50 €
mit Kartoffel Gurkensalat
Grilled Sausage(pork) with potato cucumber salad

Knuspriger Schweinsbraten.....19,80 €
vom Allgäuer Landschwein
Mit Dunkelbiersoße, Bayrisch-Kraut und Kartoffelknödel
*Crispy roast Allgäu pork with dark beer sauce, Bavarian
cabbage and potato dumplings*

Allgäuer Zwiebelrostbraten.....29,50 €
Rinderlende mit Bratensaft, Röstzwiebeln und
Käsespätzle
*New York Strip Steak with, gravy roasted onions and
cheese spaetzle*

Schnitzel „Wiener Art“18,80 €
vom Schwein in Butterschmalz gebacken dazu
Kartoffelstäbchen
Pork schnitzel, breaded with french fries

Entenkeule26,00 €
mit Rosmarin-Sauce, Blaukraut und Kartoffelknödel
*Duck leg with rosemary sauce, red cabbage and potato
dumplings*

Gebratenes Zanderfilet 28,00 €
mit Riesling-Sauce, Cremige Linsen und
Kartoffelplätzchen
*Fried fillet of pike-perch with Riesling sauce, creamy
lentils and potato patties*

Allgäuer Käsespätzle 16,50 €
mit Bergkäse und Röstzwiebeln
Cheese spaetzle with roasted onions

Rahmschwammerl 17,00 €
mit Semmelknödel
Cream-based mushroom stew with bread dumplings

ZU GUTER LETZT

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce.....8,50 €
Apple strudel with vanilla sauce

Kaiserschmarren.....13,50 €
mit Apfelmus und Vanilleeis
*Sugared pancake pieces with apple puree and vanilla ice
cream*

Gebrannte Almcreme..... 8,50 €
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*

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.

