BRAUEREI-GASTHOF BÜRGERBRÄU

BRÄUHAUS-SCHÄNKE

Familien Schaller-Probst

Speisen-Karte

Konferenzräume - Kegelbahnen - Modernst eingerichtete Fremdenzimmer - Lift - Zimmertelefon

TEL. 2411 - 3369

BAD REICHENHALL

Nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften sind bestimmte zeitweilig zugelassene Stoffe auf den Speisekarten zu kennzeichnen. Mit Konservierungsstoff 1. Sorbinsäure; 2. Benzoesäure; 3. PHB-Ester; 4. Ameisensäure; 5. mit Farbstoff; 6. mit künstlichem Aromastoff

Schmankerl aus der Bürgerbräu-Küche:

Tellerfleisch mit frisch geriebenem Meerrettich	2.80
Brotsuppe mit Milzwurst	1.50

Vor dem Essen sehr bekömmlich:

Joghurt mit Mirabellen oder Pfirsich	1.20
Stets frisch gepreßter Orangensaft	1.80

Suppen:

Echte Schildkrötensuppe (Lacroix)	1.80
Gebundene Ochsenschwanzsuppe	1.50
Bouillon mit Ei oder Mark	-.80
Lüngerl mit Knödel	1.20
Leberknödelsuppe	-.80
Nudelsuppe	-.50

Terrine Nudelhuhn 3.-- Teller Nudelhuhn 1.70

Menü DM 5.50

Leberknödelsuppe

Pikanter Sauerbraten mit Butternudeln und Apfelmus

Gem. Eis

Schonkost: 2 Königin Pasteten mit Kopfsalat	4.50
Kindergericht: Kl. Schweinebraten mit Gemüse und Püree	2.50

Fische:

Forelle blau, zerl. Butter, neuen Kartoffeln (100 g 2.--)	Preis nach Größe
Forelle in Butter gebraten mit neuen Kartoffeln	" " "
Matjesfilets auf Eis, fr. Butter und neuen Kartoffeln	2.80

Geflügel und Wild:

1/1 Brathuhn mit pom. frites, Salatplatte (30Min.)	10.--
Hühnfrikassee auf Butterreis, Spargel,	6.--
1/2 Wiener Backhendl mit Salatplatte	5.50
Gesp. Rehrücken "Försterin" mit Eierspätzle und Preiselbeeren	7.50

Fleisch- und Pfannengerichte:

Bürgerbräu- Spezialtopf mit pom. frites (2 Pers.)	12.--
Filetsteak mit Champignons, Buttererbsen und pommes frites	6.50
Wiener Zwiebelrostbraten mit Butterbohnen, Röstkart.	6.--
Frisch gebratene Kalbshaxe mit Salatplatte (für 2 Personen)	Preis nach Größe
Roastbeef engl. mit feinen Gemüsen, pom. frites	5.50
Gepökelte Rinderzunge in Madeira mit Erbsen, Reis	5.50
Tatar-Beefsteak angebraten mit Püree, gem. Salat	4.80
Kalbsnierenbraten mit Kohlrabi und Püree	4.50
Kalbsnierenbraten mit gem. Salat	4.20
Pikanter Sauerbraten mit Butternudeln und Apfelmus	4.20
Bayer. Schüssel (Rauchfleisch, Schweinebraten, Würstl, Kraut, Knödel)	4.--
Kasseler Saftripperl mit jg. Brechbohnengemüse und Püree	4.50
Szegediner Schweinsgulasch mit Knödel	4.--
Schweinebraten mit Semmelknödel und gem. Salat	3.80
Rindfleisch in der Brühe mit Röstkartoffeln und Blaukraut	3.80
Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Butterreis	3.20
Wiener Schnitzel mit gem. Salat	5.50
Geräuchertes Schweinsbrüsterl mit Sauerkraut und Knödel	3.20
Kälberne Milzwurst gebacken mit gem. Salat	3.--
Deutsches Beefsteak mit gebr. Zwiebeln, Püree und Gemüse	3.--
Leberkäs abgebräunt mit Spiegelei und Kartoffelsalat	2.--
Kalbsfuß gebacken mit Kartoffelsalat	1.60

Sonntag, den 15. August 1964

Vegetarische Gericht (bis 21 Uhr)

Frische Pfifferlinge in Rahm mit Knödel	4.80
Käsespätzle mit gebr. Zwiebeln und Sauerkraut	3.--
Blumenkohl mit Butterbröseln und Röstkartoffeln	2.80
Jg. Brechbohnengemüse mit Röstkartoffeln	1.80
Jg. Kohlrabigemüse mit Semmelknödel	1.80
Blaukraut mit Röstkartoffeln	1.60

Eier- und Mehlspeisen:

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott	3.50	Wiener Apfelschmarrn	3.20
Tiroler Speckpfannkuchen m.gr.Salat	3.50	3 Rühreier mit Schinken	3.--

Frische Radieserl mit Butterbrot 1.50

Kalte Speisen:

Schweizer Platte mit Butter und Brot	4.--	Tatarbrot garniert	2.50
Schinkenplatte mit Butter u. Brot	3.80	Spezialbrot	2.50
Aufschnittplatte mit Butter u.Brot	3.50	Bürgerbräu-Brotzeit	2.--
Große Salatplatte mit gekochtem Ei	3.50	Schinkenbrot	2.--
Russ. Eier (Fleischsalat 1 - 3)	2.50	Sardellenbrot mit Ei	1.80
Hausgem.Sülze mit Röstkartoffeln	2.50	Salamibrot	1.80
Lachsbrot mit Ei (1 - 5)	2.--	Bismarckhering(2 Hex.)	1.--
Tatar-Beefsteak mit Ei, Butter und Brot (erst ab 17 Uhr)			4.50
Kalter Braten mit Butter und Brot			3.80
Matjes filet 's in Rahm (K2 Hex.) mit neuen Kartoffeln			2.50

Hausgemachte Wurstwaren:

2 Stück Bratwürste (Brotzusatz) mit Kraut oder Kartoffelsalat			2.20
Polnische Wurst mit Butter u. Brot	2.40	2 Paar Wiener Würstl	1.60
2 Paar Schweinswürstl mit Sauerkraut	1.80	Wurstsalat mit Zwiebeln	1.80
2 Stück Weißwürste	1.60		
Pressack weiß oder schwarz 1.20 / Pressack weiß od.schwarz sauer			1.50

Käse:

GERVAIS od. CAMEMBERT angemacht mit Butter u.Brot / garniert			2.20
EDELPILZKÄSE im Stück mit Butter u.Brot	2.20	/ passiert	2.50
EMMENTALERKÄSE im Stück mit Butter u. Brot	2.50	/ Emmentalerkäsebrot	1.80
EDAMERKÄSE im Stück mit Butter und Brot	2.20	/ Edamerkäsebrot	1.60
Gem. Käseplatte mit 2 Broten	3.--	/ Butterbrot	-.40

Kompotte:

Kirschen, Mirabellen, Pflaumen je	1.--	Gem. Kompott-Teller	1.60
Preiselbeeren	-.80	Apfelmus	-.60

Aus eigener Konditorei:

Apfelkuchen	1.--
Zwetschgen-Datschi	1.--
Sandkuchen	-.70
Eisbecher mit Früchten	2.--
Gem. Eis (Vanille-,Schoko-,Erdbeer-)	1.20
Kleine Portion Sahne	-.40
Birne "HELENE"	1.80
Pfirsich "MELBA"	1.80

Salate und Beilagen:

Gemischter Salat	1.50	Hausgem. Eierspätzle	1.--
Gurkensalat	1.--	Semmelknödel	-.50
Selleriesalat	1.--	Röstkartoffeln	-.60
Grüner Salat	-.80	Kartoffelsalat	-.60
Tages-Gemüse	1.--	neue Kartoffeln	-.60
Butterreis	-.80	Sauerkraut	-.50
Erbsen	-.80	1 Semmel	-.15
Butterbohnen	-.80	1 Scheibe Schwarzbrot	-.15
1 Spiegelei in Butter gebraten			-.60

Küchenschluß: 24 Uhr