

SERVUS BEINAND,



Die Geschichte des Flötzinger Bräustüberls beginnt mit seiner Bierkellertradition: Von jeher kultivieren wir hier urbayerische Gemütlichkeit. Wir beglücken unsere Gäste mit erhabenen Biergartenmomenten, mit klassisch-bayerischer Küche und natürlich mit den hervorragenden, DLG-prämierten Flötzinger-Bieren.

Unser Erfolgsrezept überzeugt: Frische, hochwertige Zutaten und Produkte, am liebsten saisonal und aus der Region. Handwerk, Kreativität und Humor zu je gleichen Teilen. Und zuvorkommender Service, der unser eigenes Lebensgefühl auf die Gäste überträgt.

Wegen diesem ehrlichen Gastrokonzept kommen bei uns "d'Leit zam". Bodenständigkeit und Tradition haben wir in eine lebendige Wirtshauskultur überführt, in der vom Trachtler bis zum Hipster, vom Stammtischler bis Geschäftsfrau, von jung bis alt jeder am richtigen Platz ist.

Herzlich willkommen im Flötzinger Bräustüberl
Korbinian & Team

QUALITÄT AUS UNSERER REGION

HIER FINDEN SIE EINIGE UNSERER LIEFERANTEN, DIE
UNS MIT QUALITATIV HERAUSRAGENDER WARE VERSORGEN.
REGIONAL. SAISONAL. ORIGINAL.



FLÖTZINGER BRÄU
Rosenheim



METZGEREI HILGER
Rosenheim



FRÜCHTE FELDBRACH
Münchner Markthallen



BIERBICHLER
Stephanskirchen



ESER MAX
Griesstätt



STETTNER
Kolbermoor



DINZLER
Am Irschenberg



LANTENHAMMER
Schliersee

AUSGEZEICHNETE
BIERKULTUR  &

AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
KÜCHE 

SCHMANKERL



KALTE KÜCHE

BRÄUSTÜBERL'S JAUSENBRETTL

gemischter Aufschnitt, Ei,
kalter Braten, Pfefferbeißer,
Obazda, Bergkas', Essiggurke¹¹,
Butter, frischer Kren und
Brotkorb **9,80**
für zwei **17,00**

KALTER BRATEN

Essiggurke¹¹, Tomateneckerl,
Salatsträußerl, Senf,
Butter, Meerrettich,
mit Brot serviert **6,50**

BAYRISCHER WURSTSALAT

Regensburger, Essiggurkerl,
rote Zwiebeln, Tomateneckerl,
mit Brot serviert **6,80**

SCHWEIZER WURSTSALAT

Bayrischer Wurstsalat mit
Emmentaler **7,80**

OBAZDA

rote Zwiebelringe, Schnitt-
lauch, Tomateneckerl,
Gurkenscheiben
dazu Brot oder Breze **6,80**

AUS DEM KESSEL

2 STÜCK WEISSWÜRST VON DER METZGEREI HOLNBURGER

mit Händlmaier-Senf
und Breze **5,40**

2 PAAR WIENER²

mit mittelscharfem Senf
und Brot serviert **5,40**

WARME KÜCHE

SCHWEINSBRATWÜRSTL

zwei Paar mit Weinsauer-
kraut, mit Brot und
Senf serviert **8,90**

GEBACKENER CAMEMBERT

Mit kleinem Salatbouquet,
Wildpreiselbeeren &
Baguettescheiben **9,80**

KÄLBERNE

FLEISCHPFLANZERL
mit Kartoffel-Gurkensalat
und Flötzingler Dunkel-
biersoße **9,50**

TIROLER GRÖSTL

im Pfandl serviert Schweins-
bratenwürfel, Zwiebel,
Kartoffel, Paprika,
Flötzingler Dunkelbiersoße,
Spiegelei vom Eser Max **8,90**



Für eine Beilagenänderung berechnen
wir einen Aufpreis von 0,50 €
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie
sich an unser Servicepersonal



SALATE



Großer gemischter Gärtnersalat mit frischen Saison- und marinierten Rohkostsalaten mit Gurken, Tomaten und gerösteten Kerndln, angemacht mit hausgemachtem Balsamicodressing	7,50
Und noch leckerer wird unser großer Gärtnersalat in Kombination mit:	
> gebackenen Hähnchenbruststreifen im knusprigen Cornflakesmantel	12,80
> karamellisiertem Ziegenkäse ⁸ mit selbstgemachtem Rosmarin-Ingwer-Honig	11,80
> marinierten Ochsenfetzen mit steirischem Kürbiskernöl, frischem Kren und geschmorten Zwiebelringen	12,80
> gebratenen Zanderfiletstreifen in Kräuterbutter	12,50

EXTRA

Brotkorb zwei Scheiben Brot, Breze und Baguettescheiben	3,00
Scheibe Brot	0,50
Breze	1,00

VORSPEISEN



MONGDRATZERL

hausgemachter Aufstrich im Weckglaserl mit einer Breze **2,50**

DREIERLEI AUFSTRICH

Apfel-Griebenschmalz, Obazda & Frischkas´ mit Brot serviert **5,80**

KRAFTBRÜHE VOM OCHSEN

mit Kräuterpfannkuchen oder Grießnockerl **4,00**

KNACKIGER GÄRTNERSALAT

mit gerösteten Kerndln und Balsamicodressing
klein **3,90**
groß **7,50**



ALTBAYERISCHE BIERSUPPE

mit aufgeschmolzenen Brezen,
Zwiebeln & Speckkrusterl
4,20



Für eine Beilagenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 0,50 €
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unser Servicepersonal



FISCH



SEELACHSFILET

IM FLÖTZINGER BIERTEIG AUSGEBACKEN

an hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat
& Sauce Remoulade

9,80

GEBRATENES ZANDERFILET

auf buntem Kartoffelpüree,
mit jungem Blattspinat & Kräutersoße

14,80



FLEISCH



FLÖTZINGER BURSCHEN REINDL

Schweinebraten (Schulter & Wammerl), 2erlei Bierwürst´l, kälbernes Fleischpflanzerl mit Weinsauerkraut, Semmelknödel & Butterkartoffeln, dazu Flötzinger Dunkelbiersoße & Löwensenf
1 Pers. 16,80 / 2 Pers. 31,00

UNSER CORDON BLEU

mit Kochschinken ^{2/3} und Obazda gefüllt, dazu Wildpreiselbeeren, Bratkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln und frischen Kräutern **13,80**

BRÄUSTÜBERL SCHNITZEL VON DER SCHWEINELENDE

mit Bauernspeck ^{2/3}, Zwiebeln und Bergkas' gratiniert auf Knödelgröst'l in Dunkelbiersoß' **13,20**

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in Butterschmalz gebacken, dazu Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln und frischen Kräutern **17,80**

SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN

mit Pommes Frites und Wildpreiselbeeren **12,80**

OFENFRISCHER KRUSTENBRATEN

von der mageren Schulter und vom saftigen Wammerl mit Flötzinger Dunkelbiersoß', zweierlei Knödel und Speckkrautsalat ^{2/3} **10,80**

HERZHAFTES BIERKUTSCHERGULASCH

vom Rind, mit abgebräunten Brezenknödeln & Kräuterschmand **12,20**

ORIGINAL WIENER BACKHENDL AUS DER BRUST

im Heunest serviert, mit Kartoffel-Gurkensalat, Wildpreiselbeeren & Zitronennetz **13,20**

GESCHMORTES BACKERL VOM WEIDEOCHSEN

in dunkler Portweinsöß', dazu gibt's Kartoffel-Krenpüree
mit reschen Röstzwiebeln und Wurzeljulienne

17,80

SCHWÄBISCHES »FILETPFANDL«

gebratene Medaillons vom Schweinefilet in Schwammerlrahm
an buntem Marktgemüse und würzigen Bergkasspatz'n

15,80

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln, Portweinsöße und
Speckbohnen^{2/3}, dazu Bratkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln
und frischen Kräutern

17,80

GESOTTENER TAFELSPITZ

an Apfel-Krensoße, mit frischem Marktgemüse & Butterkartoffeln

12,80

VEGGIE

**TIROLER SCHLUTZKRAPPEN / 11,80**

handgefertigte Nudeltascherl in brauner Butter mit
frischem Gemüse geschwenkt dazu Rucola und Parmesanspäne⁸

WÜRZIGE KÄSESPÄTZLE AUS 'M PFANDL / 9,80

hausgemacht mit Allgäuer Emmentaler und Bergkas'⁸
und frischen Röstzwiebeln

ABGEBRÄUNTE SPINAT-FETAKNÖDEL / 11,50

auf fruchtigem Tomatenragout mit
Rucola & Parmesanspänen⁸

**KÜRBIS-MANGO TEIGTASCHERL / 11,80**

mit frischen Marktgemüse in Olivenöl geschwenkt, dazu Rucola



VEGAN

DESSERT



A RIESIGE DAMPFNUDEL

mit Vanillasoß' 4

7,50

BRÄUSTÜBERL´S APFELSTRUDEL

mit Mandeln & Rosinen, dazu lauwarmer Vanillasoß' 4

4,80

DOPPELTER ESPRESSO 9

mit einer Kugel Vanilleeis

4,20

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

mit Apfelmus, Zubereitungszeit ca. 25 min

für eine Person

für zwei Personen

8,50

15,00

GEMISCHTES EIS

Vanille, Schokolade und Erdbeere

mit Sahne

ohne Sahne

4,90

4,50



FRISCHE APFELKÜCHERL
 im Flötzingler Bierteig gebacken auf Beerenragout
 mit einer Kugel Vanilleeis
6,50



- 1 / Farbstoff
- 2 / Konservierungsstoff
- 3 / Antioxidationsmittel
- 4 / Sahnesoße mit Vanillegeschmack
- 8 / Milcheiweiß
- 9 / Koffeinhaltig
- 11 / Süßungsmittel



Für eine Beilagenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 0,50 €
 Alle Preise verstehen sich als Europreise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unser Servicepersonal

