

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 zur Geschäftsfrau, von Jung bis Alt
jeder am richtigen Platz ist.

Herzlich willkommen im Flötzinger-Bräustüberl
Korbinian und 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



KARTOFFELBAUER SCHWEIGER

Hohenried



ESER MAX

Griesstätt



STETTNER

Kolbermoor



DINZLER

Am Irschenberg



LANTENHAMMER

Hausham

AUSGEZEICHNETE
BIERKULTUR



&

AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
KÜCHE



SCHMANKERL



KALTE KÜCHE

BRÄUSTÜBERLS JAUSENBRETTL

gemischter Aufschnitt, Ei,
kalter Braten, Pfefferbeißer,
Obazda, Bergkas', Essiggurke,
Butter, frischer Kren und

Brotkorb **12,80**

für zwei **18,80**

KALTER BRATEN

Essiggurke, Tomateneckerl,
Salatsträußerl, Senf,
Butter, Meerrettich,
mit Brot serviert **7,50**

BAYERISCHER WURSTSALAT

Regensburger, Essiggurkerl,
rote Zwiebeln, Tomateneckerl,
mit Brot serviert **7,50**

SCHWEIZER WURSTSALAT

Bayerischer Wurstsalat
mit Emmentaler **8,50**

OBAZDA

rote Zwiebelringe, Schnitt-
lauch, Tomateneckerl,
Gurkenscheiben, dazu
Brot oder Breze **7,20**

WARME KÜCHE

**HILGER'S
BIERBRATWÜRSTL**
mit Weinsauerkraut,
Flötzingler Dunkelbiersoße,
Brot & Senf serviert **9,60**

**KÄLBERNE
FLEISCHPFLANZERL**
mit Kartoffel-Gurken-Salat
und Flötzingler-Dunkel-
biersoße **10,80**

TIROLER GRÖSTL
im Pfandl serviert:
Schweinsbratenwürfel,
Zwiebel, Kartoffel, Paprika,
Flötzingler-Dunkelbiersoße,
Spiegelei vom Eser Max **9,60**

AUS DEM KESSEL

**2 STÜCK WEISSWÜRST
VON DER
METZGEREI HILGER**
mit Händlmaier-Senf
und Breze **5,40**



Für eine Beilagenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €.
Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen beantwortet unser Servicepersonal.



SALATE



Großer gemischter Gärtnersalat aus frischen Saison- und marinierten Rohkostsalaten mit Gurken, Tomaten und gerösteten Kerndln, angemacht mit hausgemachtem Balsamicodressing	7,80
Und noch leckerer wird unser großer Gärtnersalat in Kombination mit:	
> steirischen Backhendlstreifen dazu Wildpreiselbeeren	13,80
> karamellisiertem Ziegenkäse mit selbst gemachtem Rosmarin-Ingwer-Honig	12,50
> marinierten Ochsenfetzen mit steirischem Kürbiskernöl, frischem Kren und geschmorten Zwiebelringen	15,20
> gebratenen Zanderfiletstreifen in Kräuterbutter	14,90

EXTRA

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

VORSPEISEN



MONGDRATZERL

hausgemachter Aufstrich im Weckglaserl mit einer Breze **3,20**

DREIERLEI AUFSTRICH

Apfelgriebenschmalz, Obazda und Frischkas' mit Brot serviert **6,90**

KRAFTBRÜHE VOM OCHSEN

mit Kräuterpfannkuchen oder Grießnockerl **4,20**

KNACKIGER GÄRTNERSALAT

mit gerösteten Kerndln und Balsamicodressing

klein **4,30**

groß **7,80**



ALTBAYERISCHE BIERSUPPE

mit aufgeschmolzenen Brezen,
Zwiebeln und Speckkrusterln

4,50



Für eine Beilagenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €.
Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen beantwortet unser Servicepersonal.



FISCH



SEELACHSFILET

IM FLÖTZINGER-BIERTEIG AUSGEBACKEN

an hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat
und Remouladensoße

11,80

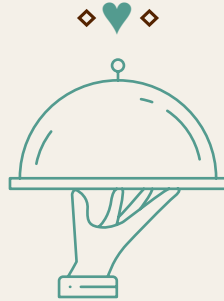
GEBRATENES ZANDERFILET

auf buntem Kartoffelpüree,
mit jungem Blattspinat und Kräutersoße

15,80



FLEISCH



BRAUMEISTERTELLER

gegrillte Rinderlende, Schweinefilet & Hähnchenbrust
mit hausgemachter Kräuterbutter auf saisonalem Gemüse,
dazu Kartoffelspalten
19,80

UNSER CORDON BLEU

mit Kochschinken und Obazda gefüllt,
dazu Wildpreiselbeeren, Bratkartoffeln
mit geschmorten Zwiebeln und frischen Kräutern

15,50

BRÄUSTÜBERL-SCHNITZEL VON DER SCHWEINELENDE

mit Bauernspeck, Zwiebeln und Bergkas' gratiniert
auf Knödelgröstl in Dunkelbiersoße

15,20

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

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

19,70

SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN

mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren

14,80

OFENFRISCHER KRUSTENBRATEN

von der mageren Schulter und vom saftigen Wammerl
mit Flötzingler-Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel
und Speckkrautsalat

11,80

HERZHAFTES BIERKUTSCHERGULASCH

vom Rind, mit abgebräunten Brezenknödeln
und Kräuterschmand

13,90

GESCHMORTES BACKERL VOM WEIDEOCHSEN

in dunkler Portweinsosse, dazu gibt's Kartoffel-Kren-Püree
mit reschen Röstzwiebeln und Wurzeljulienne

19,50

SCHWÄBISCHES »FILETPFANDL«

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

16,50

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln, Portweinsosse und
Speckbohnen, dazu Bratkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln
und frischen Kräutern

21,50



VEGGIE

TIROLER SCHLUTZKRAPPEN / 12,90

handgefertigte Nudeltascherl in brauner Butter
geschwenkt mit frischem Gemüse
dazu Rucola und Grana Padano Späne

WÜRZIGE KÄSESPÄTZLE AUS'M PFANDL / 10,60

hausgemacht mit Allgäuer Emmentaler,
Bergkas' und frischen Röstzwiebeln

KNÖDELTRIOLOGIE / 11,80

auf saisonalem Gemüsebett

**KÜRBIS-MANGO-TEIGTASCHERL / 11,80**

mit frischem Marktgemüse in Olivenöl geschwenkt, dazu Rucola

ZUCCHINIPFLANZERL / 10,50

auf rotem Zwiebelchutney

VEGANE KÄSESPÄTZLE / 10,80

hausgemachte Spätzle, mit veganem Käse & Pflanzencreme,
dazu resche Röstzwiebeln

VEGAN

DESSERTS



A RIESIGE DAMPFNUDEL
mit Vanillasoß'

7,50

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL
mit Mandeln und Rosinen, dazu lauwarmer Vanillasoß'

5,50

DOPPELTER ESPRESSO
mit einer Kugel Vanilleeis

4,40

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN
mit Apfelmus, Zubereitungszeit ca. 25 Min.
für eine Person
für zwei Personen

9,80

16,00

GEMISCHTES EIS
Vanille, Schokolade und Erdbeere
mit Sahne
ohne Sahne



4,90

4,50

ZWEI KLEINE GERMKNÖDEL
mit Zwetschgenfüllung, dazu Vanillasoß'

5,80



FRISCHE APFELKÜCHERL
im Flötzing-Bierteig gebacken auf Beerenragout
mit einer Kugel Vanilleeis
6,80



Für eine Beilagenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €.
Alle Preise verstehen sich als Europreise inkl. MwSt. und Bedienung.

Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen beantwortet unser Servicepersonal.

