



Flötzing

Bräustüberl



REGIONAL. SAISONAL. ORIGINAL.



[Menu italiano](#) [English menu](#)



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
vom gesamten Team



BIER



DEM GUTEN TREU

	Mass	Hoibe	klein
Flötzinger Hell vom Fass	8,00	4,20	3,20
Flötzinger Radler	8,00	4,20	3,20
Flötzinger Natur-Radler	8,00	4,20	3,60
Flötzinger Spezial		4,20	
Flötzinger Hell leicht		4,20	
Flötzinger Hell alkoholfrei		4,20	
Flötzinger Export Dunkel vom Fass	8,00	4,20	3,20
Flötzinger Goaß'nmass	9,50	4,80	
Flötzinger Trachtler Hoibe		4,20	
Flötzinger Zwickl 0,3 l			3,60
Flötzinger Pils 0,3 l			3,60
Flötzinger Hefe-Weißbier hell vom Fass	8,00	4,20	3,20
Flötzinger Russ'n	8,00	4,20	3,20
Flötzinger 1543 kellertrübes Weißbier		4,20	
Flötzinger Weißbier leicht		4,20	
Flötzinger Hefe-Weißbier alkoholfrei		4,20	
Bierbichler Weißbier		4,20	
Flötzinger Josefi-Bock (Saisonbier)	8,70	4,50	
Flötzinger Maibock (Saisonbier)	8,70	4,50	
Flötzinger Wies'n-Märzen (Saisonbier)	8,70	4,50	
Flötzinger Weihnachts-Bier (Saisonbier)	8,70	4,50	
Flötzinger Weihnachts-Bock (Saisonbier)	8,70	4,50	
Flötzinger Schnitt / Pfiff			3,20



=====

UNSERE SAISONBIERE

zum Mitnehmen in die Heimat / 6er-Pack 9,50 €

=====

KALT

Flötzingen Tafelwasser
0,25 l / 0,50 l **2,80 / 3,30**

Adelholzer Mineralwasser
> still / classic
0,25 l / 0,75 l **3,00 / 6,20**

Flötzingen Cola Mix
0,25 l / 0,50 l **2,80 / 3,70**

Flötzingen Zitronenlimo
0,25 l / 0,50 l **2,80 / 3,70**

Coca-Cola / Cola light
0,25 l / 0,50 l **3,20 / 3,90**

Fanta
0,25 l / 0,50 l **3,20 / 3,90**

SCHORLE

> Apfel naturtrüb, Orange,
Johannisbeernektar
0,25 l / 0,50 l **3,00 / 3,80**

> Maracujanektar, Rhabarber,
Mangonektar, Holler
0,25 l / 0,50 l **3,30 / 4,10**

SAFT

> Apfel naturtrüb, Orange,
Johannisbeernektar
0,25 l / 0,50 l **3,30 / 4,20**

> Maracujanektar, Rhabarber,
Mangonektar
0,25 l / 0,50 l **3,30 / 4,20**

EDELLOBSTBRÄNDE

Destillerie Lantenhammer in Schliersee, alle 2 cl

UNFILTRIERT	Roter Williams, Sauerkirsch	5,20
	Vogelbeer	6,40

KRISTALLKLAR	Marille	5,20
	Waldhimbeer, Haselnuss	4,90

HOLZFASSGEREIFT	Schlehe	5,20
	Enzian, Obstler	3,40

LIKÖRE (25 %)	Mirabelle, Heidelbeere, Waldhimbeer	4,00
----------------------	-------------------------------------	-------------

SLYRS	Bavarian Single Malt Whisky	5,00
--------------	-----------------------------	-------------

HEISS

Espresso **2,20**

Espresso macchiato **2,80**

Espresso doppelt **3,40**

Tasse Kaffee **2,80**

Haferl Kaffee **3,80**

Cappuccino **3,20**

Milchkaffee **3,80**

Latte macchiato **3,40**

Tasse Tee (Ronnefeldt) **3,40**

Früchte, Darjeeling, Grün,
Kräuter, Pfefferminz

APERITIF

APEROL SPRIZZ 0,20 l **6,20**

Soda, Prosecco,
Aperol, Orange

HUGO 0,20 l **6,20**

Soda, Prosecco,
Holler, Minze

PROSECCO VALDO 0,75 l **24,00**

CRODINO SPRIZZ 0,20 l **5,90**

Crodino, Soda, Orange

HUGO 0,20 l **5,60**

Soda, Holler, Minze

SPIRITUOSEN

alle 2 cl

Williams, Obstler **3,00**

Hirschkuss, Jäger-
meister, Ramazzotti,
Berliner Luft, Sambucca **3,20**

WEINE



WEINE IN FLASCHEN AUF ANFRAGE

ROSÉ		
Hauswein		
Bardolino, Chiaretto, trocken	0,1l	3,00
Lago di Garda (IT)	0,2l	5,00

WEISS		
HAUSWEIN		
Grüner Veltliner, Anton Zöhrer, trocken	0,1l	3,00
Krems a.d. Donau (AT)	0,2l	5,00
WEINSCHORLE VOM HAUSWEIN	0,2l	4,00
	0,5l	6,80
SILVANER		
Sommeracher Winzerkeller, trocken	0,1l	3,50
Sommerach (Franken)	0,2l	5,50
LUGANA		
San Vigilio, trocken	0,1l	3,80
Cantina Zenato (IT)	0,2l	6,80

ROT		
HAUSWEIN		
Zweigelt, Anton Zöhrer, trocken	0,1l	3,50
Krems a.d. Donau (AT)	0,2l	5,50
PRIMITIVO		
Duca del Salento, trocken	0,1l	3,80
Apulien (IT)	0,2l	5,80

LONGDRINKS	alle 0,4 l		
	8,00	TANQUERAY GIN TONIC ABSOLUT VODKA LEMON JÄGERMEISTER RED BULL	HAVANNA CUBA LIBRE WHISKEY COLA ABSOLUT VODKA RED BULL

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

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**

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

AUS DEM KESSEL

**2 STÜCK WEISSWÜRST
VON DER
METZGEREI HILGER**
mit Händlmaier-Senf
und Breze **5,90**

WARME KÜCHE

**6 NÜRNBERGER
ROSTBRATWÜRSTL**
mit Weinsauerkraut,
Flötzingen Dunkelbiere, Soße,
Brot & Senf serviert **10,80**

**KÄLBERNE
FLEISCHPFLANZERL**
mit Speckrahmwirsing,
Kartoffelpüree & Flötzingen
Dunkelbiere, Soße **12,80**

TIROLER GRÖSTL
im Pfandl serviert:
Schweinsbratenwürfel,
Zwiebel, Kartoffel, Paprika,
Flötzingen-Dunkelbiere, Soße,
Spiegelei vom Eser Max **10,60**

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte
an unser Servicepersonal.



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	8,80
Und noch leckerer wird unser großer Gärtnersalat in Kombination mit:	
> steirischen Backhendlstreifen dazu Wildpreiselbeeren	14,20
> karamellisiertem Ziegenkäse mit selbst gemachtem Rosmarin-Ingwer-Honig	12,80
> marinierten Ochsenfetzen mit steirischem Kürbiskernöl, frischem Kren und geschmorten Zwiebelringen	15,80
> gebratenen Zanderfiletstreifen in Kräuterbutter	16,90

EXTRA

Brotkorb mit zwei Scheiben Brot, Breze und Baguettescheiben	3,00
Scheibe Brot	0,50
Breze	1,20
Portion Wildpreiselbeeren	0,80

VORSPEISEN



MONGDRATZERL hausgemachter Aufstrich im Weckglaserl mit einer Breze	3,40
DREIERLEI AUFSTRICH Apfelgriebenschmalz, Obazda und Frischkas' mit Brot serviert	7,20
KRAFTBRÜHE VOM OCHSEN mit Kräuterpfannkuchen oder Grießnockerl	4,50
KNACKIGER GÄRTNERSALAT mit gerösteten Kerndln und Balsamicodressing	
klein	4,30
groß	8,80

ALTBAYERISCHE BIERSUPPE mit aufgeschmolzenen Brezen, Zwiebeln und Speckkrusterln
4,80

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

FISCH



GEBRATENES LACHSSTEAK auf Rieslingrisotto, dazu glasierte Karotten
16,50
GEBRATENES ZANDERFILET auf buntem Kartoffelpüree, mit jungem Blattspinat und Kräutersoße
17,80



Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

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	15,90
BRÄUSTÜBERL-SCHNITZEL VON DER SCHWEINELENDE mit Bauernspeck, Zwiebeln und Bergkas' gratiniert auf Knödelgröstl in Dunkelbiersoße	15,60
WIENER SCHNITZEL VOM KALB in Butterschmalz gebacken, dazu Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln und frischen Kräutern	21,50
SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren	15,80
OFENFRISCHER KRUSTENBRATEN von der mageren Schulter und vom saftigen Wammerl mit Flötzinger-Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	12,80
HERZHAFTES BIERKUTSCHERGULASCH vom Rind, mit abgebräunten Brezenknödeln und Kräuterschmand	14,50

GESCHMORTES RINDSBACKERL

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

20,60

SCHWÄBISCHES »FILETPFANDL«

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

16,80

ZWIEBELROSTBRATEN

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

21,90



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 / 11,60

hausgemacht mit Allgäuer Emmentaler,
Bergkas' und frischen Röstzwiebeln

KNÖDELTRIOLOGIE / 12,20

auf saisonalem Gemüsebett

**VEGANE TEIGTASCHERL / 11,80**

mit frischem Marktgemüse in Olivenöl geschwenkt,
dazu Rucola

LINSENPFLANZERL / 10,80

auf Kartoffelstampf, dazu grüne Bohnen

KRAUT-SCHUPFNUDELPFANNE / 11,80

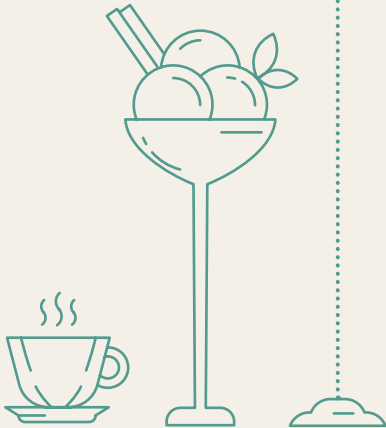
mit Kräutersoße

VEGAN

DESSERTS



SÜSSE TEIGTASCHERL in Bröselbutter geschwenkt, dazu gewürztes Zwetschgenkompott	7,30
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL mit Mandeln und Rosinen, dazu lauwarmer Vanillasoß'	5,50
DOPPELTER ESPRESSO mit einer Kugel Vanilleeis	4,80
KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN mit Zwetschgenkompott oder Apfelmus Zubereitungszeit ca. 25 Min. für eine Person	9,80
	16,00
GEMISCHTES EIS Vanille, Schokolade und Erdbeere mit Sahne	5,20
ohne Sahne	4,70
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.
Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

