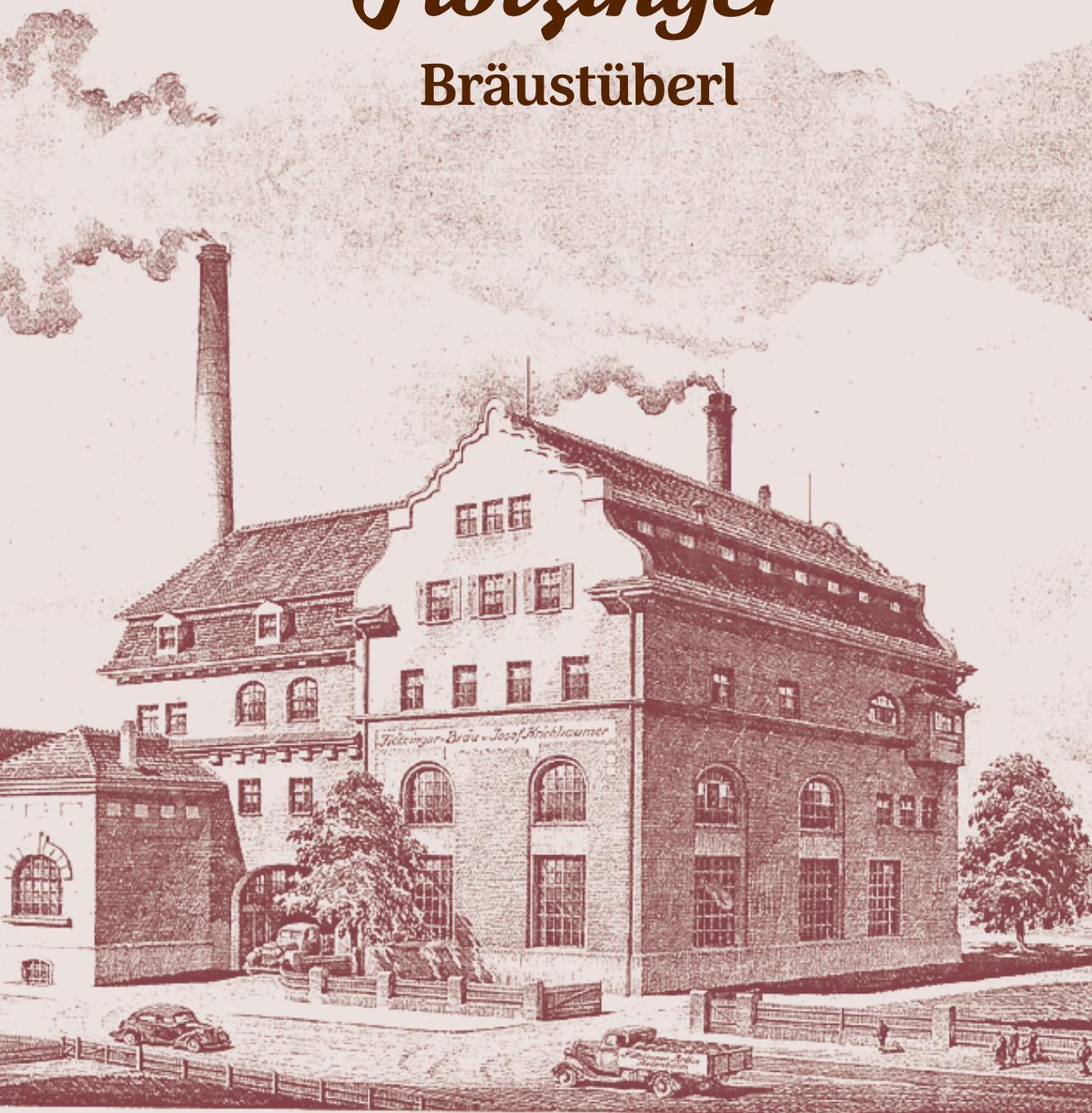




Flötzing

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

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



VORSPEISEN



MONGDRATZERL

hausgemachter Aufstrich im Weckglaserl mit einer Breze **3,40**

DREIERLEI AUFSTRICH

Apfelgriebenschmalz, Obazda und Frischkas' mit Brot serviert **7,20**

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Kräuterpfannkuchen oder Grießnockerl **4,50**



ALTBAYERISCHE BIERSUPPE

mit aufgeschmolzenen Brezen,
Zwiebeln und Speckkrusterln

4,80



Für eine Beilagenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €.

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet unser Servicepersonal.



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 **7,50**

OBAZDA

rote Zwiebelringe, Schnitt-
lauch, Tomateneckerl,
Gurkenscheiben, dazu

Brot oder Breze **7,20**

WARME KÜCHE

KÄLBERNE

FLEISCHPLANZERL

mit hausgemachtem
Kartoffelsalat und
Flötzingler-Dunkelbier-
soße **12,80**

TIROLER GRÖSTL

im Pfandl serviert:
Schweinsbratenwürfel,
Zwiebel, Kartoffel, Paprika,
Flötzingler-Dunkelbiersoße,
Spiegelei vom Eser Max **10,60**

2 STÜCK WEISSWÜRST

VON DER

METZGEREI HILGER

mit Händlmaier-Senf
und Breze **5,90**

SALATE



Großer gemischter Gärtnersalat aus frischen Saison- und marinierten Rohkostsalaten mit Gurken, Tomaten und gerösteten Kerndln, angemacht mit hausgemachtem Balsamicodressing	
klein	4,30
groß	8,80
<hr/>	
Und noch leckerer wird unser großer Gärtnersalat in Kombination mit:	
> marinierte Hähnchenbruststreifen	14,20
<hr/>	
> karamellisiertem Ziegenkäse mit selbst gemachtem Rosmarin-Ingwer-Honig	12,80
<hr/>	
> gebratene Rinderlendenstreifen mit Kräuterbutter	15,80
<hr/>	
> gebratenen Fischfilets 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

FISCH



SAIBLINGSFILET

mit Petersilienkartoffeln, glasierten Karotten
und Kräutersoße

20,90

VEGGIE



TIROLER SCHLUTZKRAPFEN / 12,90

handgefertigte Nudeltascherl in
brauner Butter geschwenkt
mit frischem Gemüse und Grana-Padano-Spänen

WÜRZIGE KÄSESPÄTZLE

AUS'M PFANDL / 11,60

hausgemacht mit Allgäuer Emmentaler,
Bergkas' und frischen Röstzwiebeln

VEGAN



VEGANE TEIGTASCHERL / 11,80

mit frischem Marktgemüse
in Olivenöl geschwenkt

KRAUT-SCHUPFNUDEL-PFANNE / 11,80

mit Kräutersoße



FLEISCH



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 SCHWEINEBRATEN

von der mageren Schulter mit Flötzinger-Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel und Speckkrautsalat **12,80**

HERZHAFTES BIERKUTSCHERGULASCH

vom Rind, mit abgebräunten Serviettenknödeln und Kräuterschmand **14,50**

BRÄUSTÜBERL PFANDL

gebratene Schweinelendchen in Schwammerlrahm an buntem Marktgemüse und würzigen Käsespätzle **16,80**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln, Portweinssoße, Speckbohnen und Bratkartoffeln **21,90**

DESSERTS



FRISCHE APFELKÜCHERL

im Flötzingler-Bierteig gebacken
auf Beerenragout
mit einer Kugel Vanilleeis

6,80

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Mandeln und Rosinen,
dazu lauwarme Vanillasoße

5,50

DOPPELTER ESPRESSO

mit einer Kugel Vanilleeis

4,80

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

5,20
4,70

ZWEI KLEINE GERMKNÖDEL

mit Zwetschgenfüllung,
dazu Vanillasoße

5,80



.....

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

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

.....



Flötzinger Bräustüberl
Samerstraße 17, 83022 Rosenheim
+49 80 31 23 26 60-0
info@floetzinger-braeustueberl.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo bis Fr ab 17 Uhr
Sa, So und Feiertage ganztags ab 11 Uhr
Kein Ruhetag

