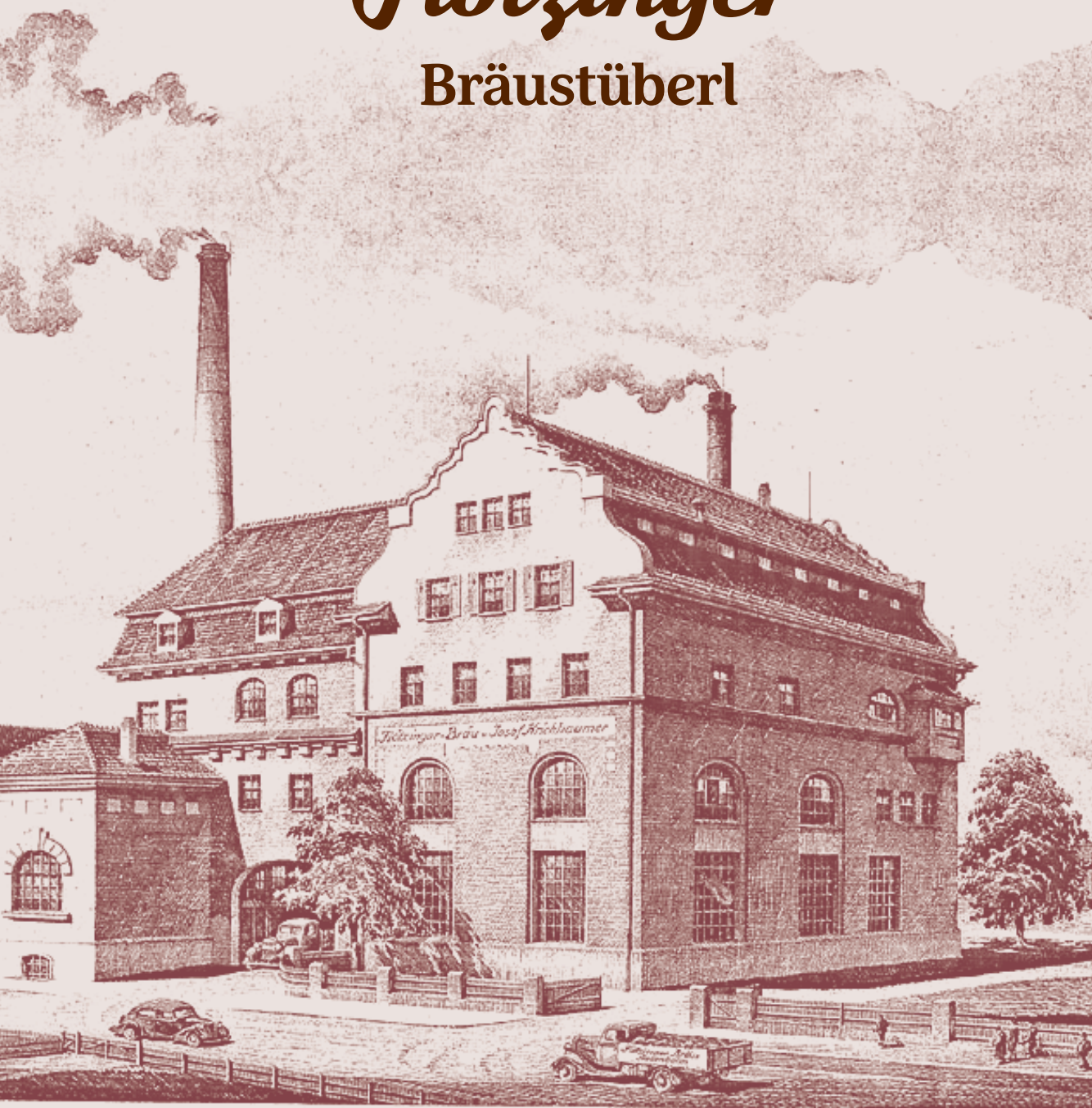




Flötzing

Bräustüberl



REGIONAL. SAISONAL. ORIGINAL.

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
Taufkirchen



GEMÜSEHOF SCHWEIGER
Hohenried



BIRKENHOF ESER
Griesstätt



STETTNER
Kolbermoor



DINZLER
Am Irschenberg



LANTENHAMMER
Hausham



HOFBRÄUHAUS KUNSTMÜHLE
München



MIESBACHER GASTROSERVICE
Miesbach

AUSGEZEICHNETE
BIERKULTUR



&

AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
KÜCHE



VORSPEISEN

MONGDRATZERL

hausgemachter Aufstrich im Weckglaserl mit einer Breze **3,60**

DREIERLEI AUFSTRICH

Apfelgriebenschmalz, Obazda und Frischkas' mit Brot serviert **8,70**

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Kräuterpfannkuchen oder Grießnockerl **4,70**

ALTBAYERISCHE BIERSUPPE

mit aufgeschmolzenen Brezen, Zwiebeln und Speckkrusterln **4,80**

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**

BAYERISCHER WURSTSALAT

Regensburger, Essiggurkerl,
rote Zwiebeln, Tomateneckerl,
mit Brot serviert **8,50**

SCHWEIZER WURSTSALAT

Bayerischer Wurstsalat
mit Emmentaler **9,50**

KALTER BRATEN

Essiggurke, Tomateneckerl,
Salatsträußerl, Senf, Butter,
Meerrettich, mit Brot **8,70**

OBAZDA

rote Zwiebelringe, Schnitt-
lauch, Tomateneckerl,
Gurkenscheiben, dazu
Brot oder Breze **8,20**

WARME KÜCHE

2 PAAR SCHWEINS- BRATWÜRSTL

mit Weinsauerkraut,
mittelscharfem Senf,
Flötzingler Dunkelbeer-
soße & Brot **11,80**

KÄLBERNE

FLEISCHPFLANZERL

mit hausgemachtem
Kartoffelsalat und Flötzingler-
Dunkelbiersoße
klein/groß **10,80/ 12,80**

TIROLER GRÖSTL

im Pfandl serviert: Schweins-
bratenwürfel, Zwiebel,
Kartoffel, Paprika, Flötzingler-
Dunkelbiersoße, Spiegelei
vom Eser Max
klein/groß **10,60/12,60**

2 STÜCK WEISSWÜRST VON DER METZGEREI HILGER

mit Händlmaier-Senf
und Breze **6,40**

FISCH



ZANDERFILET

mit Petersilienkartoffeln, jungem Blattspinat & Soße

21,90



SEELACHSFILET IM FLÖTZINGER-BIERTEIG AUSGEBACKEN

an hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße

12,80



VEGGIE

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN

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

klein/groß 13,80/15,80



WÜRZIGE KÄSESPÄTZLE AUS'M PFANDL

hausgemacht mit Allgäuer Emmentaler, Bergkas' und
frischen Röstzwiebeln

klein/groß 10,50/12,50

VEGAN

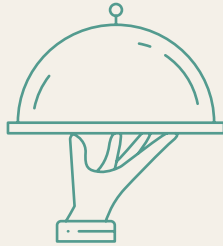
KÜRBIS-MANGO TASCHERL

mit frischem Marktgemüse in Olivenöl geschwenkt

klein/groß 12,80/14,80

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

FLEISCH



UNSER CORDON BLEU MIT KOCHSCHINKEN & OBAZDA GEFÜLLT dazu Wildpreiselbeeren, Bratkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln und frischen Kräutern	16,90
BRÄUSTÜBERL-SCHNITZEL VON DER SCHWEINELENDE mit Bauernspeck, Zwiebeln und Bergkas' gratiniert auf Knödelgröstl in Dunkelbiersoße	kl. 13,90 gr. 15,90
WIENER SCHNITZEL VOM KALB in Butterschmalz gebacken, dazu Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln und frischen Kräutern	kl. 19,80 gr. 21,80
SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren	kl. 13,90 gr. 15,90
OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN von der mageren Schulter mit Flötzingler-Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	kl. 11,80 gr. 13,80
BRÄUSTÜBERL PFANDL gebratene Schweinelendchen in Schwammerlrahm an buntem Marktgemüse und würzigen Käsespätzle	kl. 15,80 gr. 17,80
ZWIEBELROSTBRATEN von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln, Portweinsoße, Speckbohnen und Bratkartoffeln	23,50

DESSERTS



FRISCHE APFELKÜCHERL

im Flötzinger-Bierteig gebacken
auf Beerenragout
mit einer Kugel Vanilleeis

7,80

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Mandeln und Rosinen,
dazu lauwarme Vanillasoße

6,30

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

1 GROSSER GERMKNÖDEL

mit Zwetschgenfüllung,
dazu Vanillasoße

6,20



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@floetzingler-braeustueberl.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo bis Fr ab 17 Uhr
Sa & So ganztags ab 11 Uhr
Kein Ruhetag

