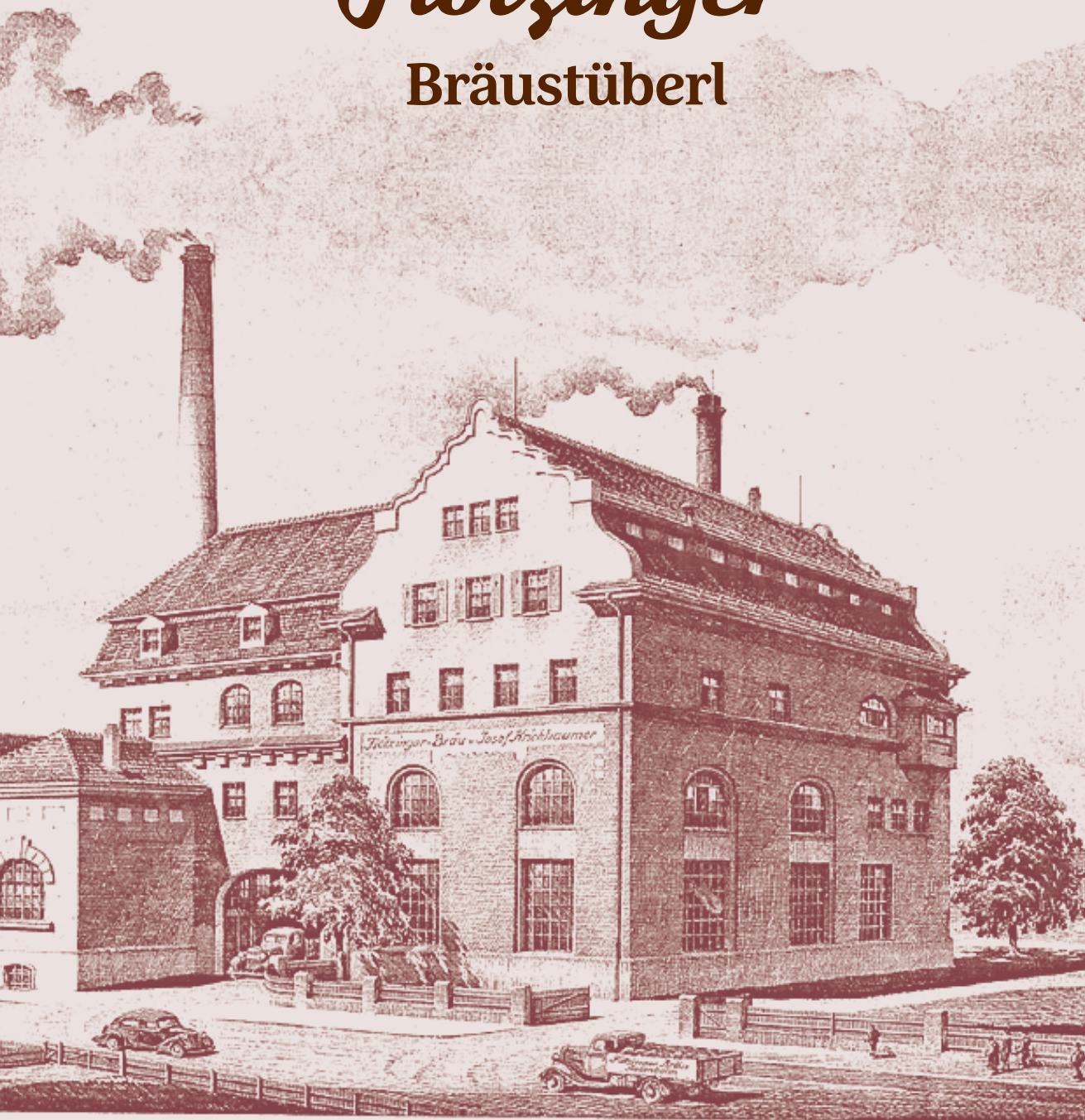




Flötzing

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**

KALTER BRATEN

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

OBAZDA

rote Zwiebelringe, Schnittlauch, Tomateneckerl, Gurkenscheiben, dazu Brot oder Breze **8,20**

WARME KÜCHE

2 PAAR SCHWEINSBRATWÜRSTL

mit Weinsauerkraut, mittelscharfem Senf, Flötzinger Dunkelbiersoße & Brot **11,80**

KÄLBERNE

FLEISCHPFLANZERL

mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Flötzinger-Dunkelbiersoße **13,20**

kl. Portion **11,20**

TIROLER GRÖSTL

im Pfandl serviert: Schweinsbratenwürfel, Zwiebel, Kartoffel, Paprika, Flötzinger-Dunkelbiersoße, Spiegelei

vom Eser Max **12,60**

kl. Portion **10,60**

2 STÜCK WEISSWÜRST VON DER METZGEREI HILGER

(BIS 14.00 UHR)

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

SALATE



Großer gemischter Gärtnersalat aus frischen Saison- und marinierten Rohkostsalaten mit Gurken, Tomaten und gerösteten Kerndln, angemacht mit hausgemachtem Balsamicodressing	
klein	4,80
groß	8,90
<hr/>	
Und noch leckerer wird unser großer Gärtnersalat in Kombination mit:	
> marinierte Hähnchenbruststreifen	14,80
> karamellisiertem Ziegenkäse mit selbst gemachtem Rosmarin-Ingwer-Honig	13,50
> gebratene Rinderlendenstreifen in Kräuterbutter geschwenkt	16,40
> gebratenem Zanderfilet Zitronenbutter	15,90

EXTRA

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

FISCH



ZANDERFILET

mit Petersilienkartoffeln, jungem Blattspinat

& Soße

21,90



VEGGIE

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN

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

15,90

kl. Portion 13,90



WÜRZIGE KÄSESPÄTZLE AUS'M PFANDL

hausgemacht mit Allgäuer Emmentaler, Bergkas' und
frischen Röstzwiebeln

12,70

kl. Portion 10,70

VEGAN

KÜRBIS-MANGO TASCHERL

mit frischem Marktgemüse in Olivenöl geschwenkt

14,90

kl. Portion 12,90

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	15,90 kl. 13,90
WIENER SCHNITZEL VOM KALB in Butterschmalz gebacken, dazu Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln und frischen Kräutern	21,80 kl. 19,80
SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren	15,90 kl. 13,90
OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN von der mageren Schulter mit Flötzingler-Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	13,90 kl. 11,90
BRÄUSTÜBERL PFANDL gebratene Schweinelendchen in Schwammerlrahm an buntem Marktgemüse und würzigen Käsespätzle	17,90 kl. 15,90
ZWIEBELROSTBRATEN von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln, Portweinsoße, Speckbohnen und Bratkartoffeln	23,50
BIERKUTSCHERGULASCH vom Rind, mit abgebräunten Serviettenknödeln und Kräuterschmand	15,80 kl. 13,80

DESSERTS



FRISCHE APFELKÜCHERL

im Flötzing-Bierteig gebacken
auf Beerenragout
mit einer Kugel Vanilleeis

7,90

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Mandeln und Rosinen,
dazu lauwarme Vanillasoße

6,40

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

6,40



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@floetzing-braeustueberl.de

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

