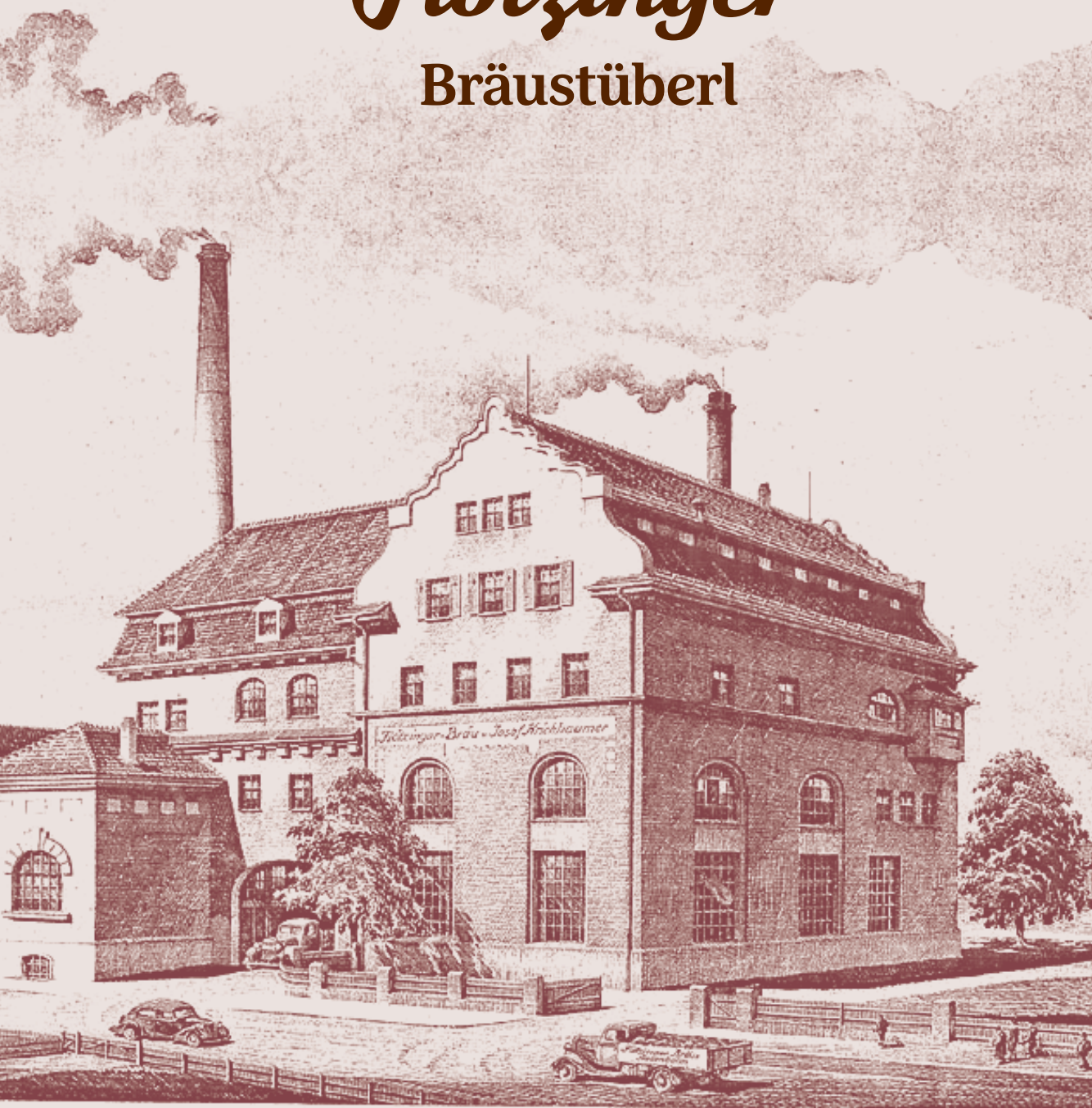




*Flötzing*

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



**PASTA FINO MANUFAKTUR**  
Schonstett



**DINZLER**  
Am Irschenberg



**LANTENHAMMER**  
Hausham



**HOFBRÄUHAUS KUNSTMÜHLE**  
München



**MIESBACHER GASTROSERVICE**  
Miesbach

# VORSPEISEN

## MONGDRATZERL

hausgemachter Aufstrich mit einer Breze **4,20**

## DREIERLEI AUFSTRICH

Apfelgriebenschmalz, Obazda und Frischkas' mit Brot serviert **9,80**

## RINDERKRAFTBRÜHE

mit Kräuterpfannkuchen oder Grießnockerl **5,20**

## ALTBAYERISCHE BIERSUPPE

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

# SCHMANKERL

### KALTE KÜCHE

#### BRÄUSTÜBERLS

#### JAUSENBRETTL

Salami, Schinken, Ei,  
kalter Braten, Obazda,  
Bergkas', Essiggurke,  
Butter, frischer Kren  
und Brotkorb **14,80**  
für zwei **21,80**

#### KALTER BRATEN

Essiggurke, Senf, Butter,  
Meerrettich, mit Brot **9,50**

#### OBAZDA

rote Zwiebelringe,  
Tomateneckerl, Gurken-  
scheiben, dazu  
Brot oder Breze **9,80**

### WARME KÜCHE

#### 2 PAAR SCHWEINS- BRATWÜRSTL

mit Specksauerkraut,  
mittelscharfem Senf,  
Flötzingler Dunkelbier-  
soße & Brot **12,50**

#### KÄLBERNE

#### FLEISCHPFLANZERL

mit hausgemachtem  
Kartoffel-Gurkensalat  
und Flötzingler-  
Dunkelbiersoße **15,60**  
kl. Portion **13,60**

#### TIROLER GRÖSTL

im Pfandl serviert: Schweins-  
bratenwürfel, Zwiebel,  
Kartoffel, Flötzingler-Dunkel-  
biersoße, Spiegelei  
vom Eser Max **12,90**  
kl. Portion **10,90**

#### 2 STÜCK WEISSWÜRST VON DER METZGEREI HILGER (BIS 14.00 UHR)

mit Händlmaier-Senf  
und Breze **7,50**

# SALATE



Großer gemischter Gärtnersalat aus frischen  
Saison- und marinierten Rohkostsalaten,  
angemacht mit hausgemachtem Balsamicodressing

klein	4,90
groß	8,90

**Und noch leckerer wird unser  
großer Gärtnersalat in Kombination mit:**

> <b>marinierte Hähnchenbruststreifen</b> mit geschmorten Zwiebeln in Kräuterbutter geschwenkt	15,60
---	-------

> <b>karamellisiertem Ziegenkäse</b> mit selbst gemachtem Rosmarin-Ingwer-Honig	14,40
--	-------

> <b>gebratene Rinderlendenstreifen</b> mit geschmorten Zwiebeln in Kräuterbutter geschwenkt	16,40
---	-------



## EXTRA

<b>Brotkorb</b> mit Brot, Breze und Baguette	3,00
<b>Scheibe Brot</b>	0,50
<b>Breze</b>	1,40
<b>Portion Wildpreiselbeeren</b>	1,00
<b>Portion Ketchup, Mayonnaise, Senf</b>	0,50
<b>Portion Butter</b>	0,80

# FISCH



## GEBRATENES FORELLENFILET

auf frischem Marktgemüse, dazu Petersilienkartoffeln  
& Mandelbutter

**18,90**



# VEGGIE

## ABGEBRÄUNTE KASPRESSKNÖDEL

auf rahmigem Gemüse  
und Grana-Padano-Spänen

**16,50**



## WÜRZIGE KÄSESPÄTZLE AUS'M PFANDL

hausgemacht mit Allgäuer Emmentaler,  
Bergkas' und Röstzwiebeln

**13,90 / kl. 11,90**

# VEGAN

## SCHUPFNUDEL PFANNE

mit buntem Marktgemüse, dazu Kräuterpesto

**14,90 / kl. 12,90**

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



# FLEISCH



<b>UNSER CORDON BLEU MIT KOCHSCHINKEN &amp; OBAZDA GEFÜLLT</b> dazu Wildpreiselbeeren, Bratkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln und frischen Kräutern	<b>17,80</b>
<b>BRÄUSTÜBERL-SCHNITZEL VON DER SCHWEINELENDE</b> mit Bauernspeck, Zwiebeln und Bergkas' gratiniert auf Knödelgröstl in Dunkelbiersoße	<b>16,90</b> kl. 14,90
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b> in Butterschmalz gebacken, dazu Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln und frischen Kräutern	<b>22,50</b> kl. 20,50
<b>SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN</b> mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren	<b>16,70</b> kl. 14,70
<b>OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN</b> von der mageren Schulter mit Flötzing-Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	<b>14,60</b> kl. 12,60
<b>BRÄUSTÜBERL PFANDL</b> gebratene Schweinelendchen in Schwammerlrahm an buntem Marktgemüse und würzigen Käsespätzle	<b>18,50</b> kl. 16,50
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln, Portweinssoße, Speckbohnen und Bratkartoffeln	<b>24,20</b>

# DESSERTS



## FRISCHE APFELKÜCHERL

im Flötzingler-Bierteig gebacken  
auf Beerenragout  
mit einer Kugel Vanilleeis

8,50

## HAUSEGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Mandeln und Rosinen,  
dazu lauwarme Vanillasoße

6,80

## DOPPELTER ESPRESSO

mit einer Kugel Vanilleeis

5,20

## KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus  
für eine Person  
für zwei Personen

9,80

17,00

## GEMISCHTES EIS

Vanille, Schokolade und Erdbeere  
mit Sahne  
ohne Sahne

5,40

4,90

## TOPFEN-PALATSCHINKEN

mit Beerenragout,  
dazu Vanilleeis

7,80



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@floetzing-braeustueberl.de](mailto:info@floetzing-braeustueberl.de)

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





seit 1543