



Flötzing

Bräustüberl



REGIONAL. SAISONAL. ORIGINAL.



Bowling **Bräustüberl**

**Alle Infos zu Öffnungszeiten, Preisen
und Reservierung**



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

DAS STÜBERL



STELLT SICH VOR



— Stüberl —



— Roßacker Stube —



— Jagdstüberl —



— Bräusaal —

BIER



DEM GUTEN TREU

	Mass	Hoibe	klein
Flötzingler Hell vom Fass	9,00	4,60	3,60
Flötzingler Radler	9,00	4,60	3,60
Flötzingler Natur-Radler	9,40	4,80	4,10
Flötzingler Spezial		4,80	
Flötzingler Hell leicht		4,80	
Flötzingler Hell alkoholfrei		4,80	
Flötzingler Export Dunkel vom Fass	9,40	4,80	3,80
Flötzingler Goaß'nmass	11,50	6,00	
Flötzingler Trachtler-Hoibe		4,80	
Flötzingler Märzen		4,80	
Flötzingler Pils 0,3 l			4,10
Flötzingler Hefe-Weißbier hell vom Fass		4,80	3,80
Flötzingler Russ'n	9,40	4,80	3,80
Flötzingler 1543 kellertrübes Weißbier		4,80	
Flötzingler Weißbier leicht		4,80	
Flötzingler Hefe-Weißbier alkoholfrei		4,80	
Bierbichler Weißbier		4,80	
Flötzingler Josefi-Bock (Saisonbier)		5,10	
Flötzingler Maibock (Saisonbier)		5,10	
Flötzingler Wies'n-Märzen (Saisonbier)		5,10	
Flötzingler Weihnachts-Bier (Saisonbier)		5,10	
Flötzingler Weihnachts-Bock (Saisonbier)		5,10	
Flötzingler Schnitt / Pfiff			3,90



.....

UNSERE SAISONBIERE

zum Mitnehmen in die Heimat / 6er-Pack 12,50 €

.....

KALT

Flötzingertafelwasser
0,25 l / 0,50 l **3,20 / 4,30**

Adelholzener Mineralwasser
> still / classic
0,25 l / 0,75 l **3,80 / 7,50**

Flötzingertafelwasser
0,25 l / 0,50 l **3,40 / 4,50**

Flötzingertafelwasser
0,25 l / 0,50 l **3,40 / 4,50**

Coca-Cola / Cola light
0,25 l / 0,50 l **3,80 / 4,90**

Fanta
0,25 l / 0,50 l **3,80 / 4,90**

SCHORLE

> Apfel naturtrüb, Holler,
Johannisbeernektar,
Maracujanektar
0,25 l / 0,50 l **3,90 / 4,70**

SAFT/NEKTAR

> Apfel naturtrüb, Rhabarber,
Johannisbeernektar,
Maracujanektar
0,25 l / 0,50 l **4,40 / 5,30**

EDELLOBSTBRÄNDE

Destillerie Lantenhammer in Schliersee, alle 2 cl

UNFILTRIERT Roter Williams, Himbeer **5,60**
Vogelbeer **6,50**

KRISTALLKLAR Marille, Blutorange **5,60**
Haselnuss **4,90**

HOLZFASSGEREIFT Zwetschge **5,60**
Enzian, Obstler **3,90**

LIKÖRE (25 %) Mirabelle, Heidelbeere, Himbeer **4,60**

SLYRS

Bavarian Single
Malt Whisky **5,60**

HEISS

Espresso **2,80**

Espresso macchiato **3,40**

Espresso doppelt **3,70**

Tasse Kaffee **3,60**

Haferl Kaffee **4,20**

Cappuccino **3,80**

Milchkaffee **4,40**

Latte macchiato **4,30**

Glas Tee (Ronnefeldt) **4,40**

Früchte, Darjeeling, Grün,
Kräuter, Pfefferminz, Earl Grey

APERITIF

APEROL SPRIZZ 0,20 l **7,50**

Soda, Prosecco,
Aperol, Orange

HUGO 0,20 l **7,50**

Soda, Prosecco,
Holler, Minze

PROSECCO VALDO 0,75 l **29,00**

SPIRITUOSEN

alle 2 cl

Williams **3,50**

Hirschkuss

Jägermeister

Ramazotti

Fernet Branca **3,80**

MOORDESTILLERIE

Oide Birn **4,30**

Moorbiene **4,30**

WEINE



WEINE IN FLASCHEN AUF ANFRAGE



ROSÉ

Hauswein

Bardolino, Chiaretto, trocken	0,1l	4,50
Lago di Garda (IT)	0,2l	7,50

WEISS

HAUSWEIN

Grüner Veltliner, Anton Zöhrer, trocken	0,1l	3,90
Krems a. d. Donau (AT)	0,2l	6,80

WEINSCHORLE VOM HAUSWEIN

0,2l	4,50
0,5l	7,50

SILVANER

Sommeracher Winzerkeller, trocken	0,1l	4,50
Sommerach (Franken)	0,2l	7,50

LUGANA

San Vigilio, trocken	0,1l	5,50
Cantina Zenato (IT)	0,2l	8,90

ROT

HAUSWEIN

Zweigelt, Anton Zöhrer, trocken	0,1l	3,90
Krems a. d. Donau (AT)	0,2l	6,80

PRIMITIVO

Duca del Salento, trocken	0,1l	4,50
Apulien (IT)	0,2l	7,50

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 **4,60**

DREIERLEI AUFSTRICH

Apfelgriebenschmalz, Obazda und Frischkas' mit Brot serviert **9,90**

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Kräuterpfannkuchen oder Grießnockerl **5,70**

ALTBAYERISCHE BIERSUPPE

mit aufgeschmolzenen Brezen, Zwiebeln und Speckkrusterln **5,90**

SCHMANKERL

KALTE KÜCHE

BRÄUSTÜBERLS

JAUSENBRETTL

Salami, Schinken, Ei,
kalter Braten, Obazda,
Bergkas', Essiggurke,
Butter, frischer Kren
und Brotkorb **14,90**
für zwei **21,90**

KALTER BRATEN

Essiggurke, Senf, Butter,
Meerrettich, mit Brot **9,90**

OBAZDA

rote Zwiebelringe,
Tomateneckerl, Gurken-
scheiben, dazu
Brot oder Breze **10,20**

WARME KÜCHE

2 PAAR SCHWEINS- BRATWÜRSTL

mit Specksauerkraut,
mittelscharfem Senf,
Flötzingler Dunkelbier-
soße & Brot **13,50**

KÄLBERNE

FLEISCHPFLANZERL

mit hausgemachtem
Kartoffel-Gurkensalat
und Flötzingler-
Dunkelbiersoße **16,80**
kl. Portion **14,80**

TIROLER GRÖSTL

im Pfandl serviert: Schweins-
bratenwürfel, Zwiebel,
Kartoffel, Flötzingler-Dunkel-
biersoße, Spiegelei
vom Eser Max **13,50**
kl. Portion **11,50**

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	5,10
groß	9,40

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

> marinierte Hähnchenbruststreifen mit geschmorten Zwiebeln in Kräuterbutter geschwenkt	16,40
---	-------

> karamellisiertem Ziegenkäse mit selbst gemachtem Rosmarin-Ingwer-Honig	15,50
--	-------

> gebratene Rinderlendenstreifen mit geschmorten Zwiebeln in Kräuterbutter geschwenkt	17,50
---	-------



EXTRA

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

FISCH



GEBRATENES FORELLENFILET

auf frischem Marktgemüse, dazu Petersilienkartoffeln
& Mandelbutter

22,50



VEGGIE

ABGEBRÄUNTE KASPRESSKNÖDEL

auf rahmigem Gemüse
und Grana-Padano-Spänen

16,80



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

15,80 / kl. 13,80

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	18,50
BRÄUSTÜBERL-SCHNITZEL VON DER SCHWEINELENDE mit Bauernspeck, Zwiebeln und Bergkas' gratiniert auf Knödelgröstl in Dunkelbiersoße	17,20 kl. 15,20
WIENER SCHNITZEL VOM KALB in Butterschmalz gebacken, dazu Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln und frischen Kräutern	24,50 kl. 22,50
SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren	17,10 kl. 15,10
OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN von der mageren Schulter mit Flötzing-Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	15,80 kl. 13,80
BRÄUSTÜBERL PFANDL gebratene Schweinelendchen in Schwammerlrahm an buntem Marktgemüse und würzigen Käsespätzle	19,20 kl. 17,20
ZWIEBELROSTBRATEN von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln, Portweinssoße, Speckbohnen und Bratkartoffeln	25,50

DESSERTS



FRISCHE APFELKÜCHERL

im Flötzingler-Bierteig gebacken
auf Beerenragout
mit einer Kugel Vanilleeis

8,90

HAUSEGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Mandeln und Rosinen,
dazu lauwarme Vanillasoße

7,40

DOPPELTER ESPRESSO

mit einer Kugel Vanilleeis

5,60

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

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

12,80

19,80

GEMISCHTES EIS

Vanille, Schokolade und Erdbeere
mit Sahne
ohne Sahne

5,90

5,40

TOPFEN-PALATSCHINKEN

mit Beerenragout,
dazu Vanilleeis

7,90



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





seit 1543