



Flötzinger

Bräustüberl



REGIONAL. SAISONAL. ORIGINAL.

VORSPEISEN

MONGDRATZERL

hausgemachter Aufstrich mit einer Breze 4,80

DREIERLEI AUFSTRICH

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

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Kräuterpfannkuchen oder Grießnockerl 5,80

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 11,40

WARME KÜCHE

2 PAAR SCHWEINS- BRATWÜRSTL

mit Specksauerkraut,
mittelscharfem Senf,
Flötzingen Dunkelbiere-
soße & Brot 13,50

KÄLBERNE

FLEISCHPFLANZERL

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

TIROLER GRÖSTL

im Pfandl serviert: Schweins-
bratenwürfel, Zwiebel,
Kartoffel, Flötzingen-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	5,40
groß	9,80
Und noch leckerer wird unser großer Gärtnersalat in Kombination mit:	
> marinierte Hähnchenbruststreifen mit geschmorten Zwiebeln in Kräuterbutter geschwenkt	17,50
> karamellisiertem Ziegenkäse mit selbst gemachtem Rosmarin-Ingwer-Honig	15,90
> gebratene Rinderlendenstreifen mit geschmorten Zwiebeln in Kräuterbutter geschwenkt	18,20

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

14,20 / kl. 12,20

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	26,50 kl. 24,50
SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren	17,50 kl. 15,50
OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN von der mageren Schulter mit Flötzing-Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	15,90 kl. 13,90
BRÄUSTÜBERL PFANDL gebratene Schweinelendchen in Schwammerlrahm an buntem Marktgemüse und würzigen Käsespätzle	19,40 kl. 17,40
ZWIEBELROSTBRATEN von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln, Portweinssoße, Speckbohnen und Bratkartoffeln	26,90

8,90

7,40

5,60

19,80

5,40



7,90

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



