

**Exklusiv für unsere treuen Gäste:
Bestellen Sie ein Drei-Gang-Menü,
das zweite (wertgleich oder günstiger) ist gratis**



 **BRAUHAUS** 

2:1 TREUE-MENÜS

mein Brauhaus

Da wir mit frischer Ware arbeiten, bitten wir bei geringen Abweichungen um Ihr Verständnis.
Das Recht auf Preisänderung behalten wir uns vor.

**Gültig vom 21.02.2023 bis 18.03.2023. Nur eine Einlösung je Empfänger.
Die Einlösung ist ausschließlich mit Ihrem persönlichen Gutscheincode
aus unserem Newsletter „Braukurier online #2“ vom 31.01.2023 möglich!**

Vorspeise:

Feines Tomatensüppchen,

leicht pikant, mit Basilikum und veganer Kräutercreme



Dessert:

Heißer Apfelstrudel mit Zimt, Puderzucker und Vanillesoße¹

¹ Deklarationspflichtiger Zusatzstoff: Farbstoff



vegan



vegetarisch

MENÜ 3

Knusprige Grillhaxe

Fein geräucherte Schweinshaxe aus unserem Räucherofen, knusprig gegrillt, mit köstlicher Biersoße, dazu Pfannkartoffeln mit Zwiebeln, sowie Krautsalat.

FÜR
29,90 €
TREUEPREIS!

MENÜ 4

Die flotte Brauingenieurin

Sous-vide gegartes Lachsfilet mit Kräuter-Knoblauch-Würzung, auf der Holzplanke serviert. Dazu hausgemachte Kräuterbutter, Pfannkartoffeln mit Zwiebeln und frisches Saisongemüse.

FÜR
33,90 €
TREUEPREIS!

MENÜ 5



Knuspriges Malzschnitzel

Großes Schweineschnitzel in Malzpanade, mit Pommes Frites, hausgemachter Mayonnaise und Krautsalat.

(Auf Wunsch auch als Schnitzel „Veganes Wien“!)

FÜR
26,90 €
TREUEPREIS!

MENÜ 7



Veganes „Zoigl“

Webster Frikobällchen aus Haferflocken, Sojajoghurt, Senf und ganz viel Gusto, serviert mit Salsa-Dip und Löwensenf, dazu drei Kartoffel-Reibekuchen und Apfelmus sowie frisches Saisongemüse.

(Auf Wunsch wird das Dessert vegan angepasst!)

FÜR
25,80 €
TREUEPREIS!

MENÜ 8

Saison Menü

Wir empfehlen Ihnen ein Gericht aus unserer jeweils aktuellen saisonalen Extrakarte und erweitern es für Sie zu einem feinen saisonalen Dreigangmenü.

Sprechen Sie bitte unser Servicepersonal darauf an!

Immer
zum tages-
aktuellen
Treuepreis