Speisekarte

Kälberhalle

Die Wirtshausbrauerei.

Schwäbische-Stund'

1/2 Preis!

Da kann man richtig sparen!
Täglich zwischen 15.00 Uhr und 16.30 Uhr:
Alle Gerichte zum halben Preis!
***Ausgenommen Gerichte vom Rind und Kalb.**

Vorweg & Nebenzu

Bayrische Tapas [3] — **8,90 €**
leckere Variation mit Obazda, Griebenschmalz, Kräuterfrischkäse und Brot

Obazda — **9,90 €**
mit frischem Brot, Zwiebelringen und Schnittlauch-Garnitur

Wurschtsalat [2,3,7] — **8,90 €**
mit feinen Regensburger-Scheiben, frischem Brot, Zwiebeln und Pfeffer-Essig-Sud

Schweizer Wurstsalat [2,3,7] — **9,90 €**
mit feinen Regensburger-Scheiben, Emmentaler, frischem Brot, Zwiebeln und Pfeffer-Essig-Sud

Salate

Wahlweise: Joghurt-, Balsamico-, Caesar-, oder Honig-Senf-Dressing [24]

Gemischter Beilagensalat — **6,90 €**
Marktfrische Salate mit Babyleaf-Blättern und frischem Gemüse

Caesar Salat — **12,90 €**
mit gebratenen Geflügelstreifen, marktfrischen Salaten, Babyleaf-Blättern, Rucola, gehobeltem Parmesan und Croutons

Henry‘s Salat — **12,90 €**
marktfrische Salate, Babyleaf-Salate, Rucola-blätter, Schafskäse, gebratene Zucchini- und Auberginenstreifen

Suppen

Kartoffelsuppe „Schwäbische Art“ — **4,90 €**
Röstzwiebeln und Croutons, wahlweise mit Speck [2,3,15]

Rinderkraftbrühe — **4,90 €**
mit Leberknödel und Schnittlauch

Allerlei

Bayrisches Himmelglück — **17,90 €**
A Scheibn Krustenbraten, Kalbsfleischpflanzerl, Ententeil, mit Natursoße und zwei Knödeln

½ knusprige Schweinshaxn — **13,90 €**
mit Bierkümmelsoße, Bayrisch Kraut und zwei Knödeln

Krustenbraten — **11,90 €**
vom bayrischen Schwein, mit Blaukraut, Soße und zwei Knödeln

Bayrische Ente
knusprig gebraten mit würziger Entensoße Blaukraut und Knödel
¼ **14,90 €**
½ **17,90 €**

Bauerngröstl ***in der Pfanne gebraten*** — **8,90 €**
mit Fleischfetzn, Kartoffelknödel, Spiegelei und Soße

Gebackenes Seelachsfilet — **12,90 €**
mit Kartoffelsalat

Vom Rind

Zwiebelrostbraten — **24,90 €**
mit dunkler Soße und Kässpatzen

Würziges Brauhausgulasch — **14,90 €**
vom Rind, mit Semmelknödel

Kalbsfleischpflanzerl — **9,90 €**
mit Kartoffel-Gurkensalat

Schnitzel-Klassiker

Schweineschnitzel [3,24] „Wiener Art“

aus dem Schweinerücken, mit Ei und Semmelbröseln paniert und in Pflanzenfett goldgelb ausgebacken.

	kleine Portion	*große Portion*
..mit Pommes frites	10,90 €	14,90 €
..mit Kartoffelsalat	9,90 €	13,90 €
..mit Käsespätzle	11,90 €	16,90 €

Putenschnitzel [3,24] „Wiener Art“

aus der Putenbrust, mit Ei und Semmelbröseln paniert und in Pflanzenfett goldgelb ausgebacken.

	kleine Portion	*große Portion*
..mit Pommes frites	10,90 €	14,90 €
..mit Kartoffelsalat	9,90 €	13,90 €
..mit Käsespätzle	11,90 €	16,90 €

Original Wiener Schnitzel [3,24]

vom bayrischen Kalb, mit Ei und Semmelbröseln paniert und in Pflanzenfett goldgelb ausgebacken.

	kleine Portion	*große Portion*
..mit Pommes frites	15,90 €	20,90 €
..mit Kartoffelsalat	14,90 €	19,90 €
..mit Käsespätzle	18,90 €	23,90 €

Schnitzel-Spezialitäten

Brauhaus Cordon-Bleu — **17,90 €**
Paniertes Schweineschnitzel [3,24], gefüllt mit Obazda und Speck-Chip[2,3,15], dazu Pommes frites

Allgäuer Schnitzel [3,24] — **15,90 €**
von der Pute, mit Pilzrahmsoße und Spätzle

Veganes Schnitzel — **14,90 €**
mit Pommes frites

Vegetarisches

Schwäbische Kässpatzen — **11,90 €**
mit dreierlei Käse und Schmelzwiebeln

Vegane Maultaschen — **12,90 €**
auf Blattspinat, mit Schmelzzwiebeln

Spinatknödel — **12,90 €**
mit Weißweinsoße und Bergkäse

Rahmschwammerl — **14,90 €**
feine Schwammerl-Rahm-Soße mit Sahne verfeinert, dazu Semmelknödel

Beilagen

..Pommes frites	3,90 €
..Blaukraut // Krautsalat // Sauerkraut	3,90 €
..Kartoffelknödel	1,90 €
..Spätzle	3,90 €
..Kässpatzen	5,90 €
..Bratkartoffeln	3,90 €

Zum Schluss

Kaiserschmarrn — **8,90 €**
luftig geschlagen, in Butter karamellisiert

Apfelstrudel — **5,90 €**
mit Vanillesoße

Entdecken Sie unsere Eisspezialitäten auf unserer Eiskarte.

Kaffee

Caffè Crema	3,50 €	Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €	Espresso	2,90 €
Cappuccino	4,50 €	Espresso doppio	3,50 €
		Espresso macchiato	3,50 €

Cappuccino

Cappucino Spezial — **4,90 €**
mit Sahne

Raffaelo Cappuccino — **5,90 €**
Weißer Schokoladen-Kokossirup, Schuss Espresso, Sahne, Kokosstreusel, Raffaello-Praline

Toffifee Cappuccino — **5,90 €**
Schoko-, Haselnuss-, und Karamellsirup, Schuss Espresso, Sahne, Karamell-Soße, Toffifee-Praline

Halb & Halb Cappuccino — **5,90 €**
halb Espresso, halb heiße Schokolade, mit Sahne

Unsere Kaffees sind koffeinhaltig.

Latte-Spezial

Latte Macchiato mit Baileys — **5,90 €**
Espresso, Milch und 2 cl Baileys-Likör

Karamell Macchiato — **5,90 €**
Espresso, Milch, Schuss Vanille-Sirup, und Karamell-Butter-Scotch-Soße

Karamell Macchiato mit Sahne — **5,90 €**
Espresso, Milch, Schuss Vanille-Sirup, Sahne, und Karamell-Butter-Scotch-Soße

verschiedene Chai-Latte — **4,90 €**
Normal, zuckerfrei, Mango- oder Vanillegeschmack

Matcha Tea-Latte — **4,90 €**
samtig geschäumte Milch mit reinem grünen Matcha-Tee

Schoko-Spezial

Baileys Schokolade — **5,90 €**
Heiße Schokolade mit Sahne und Baileys-Likör

Doppelschokolade — **5,90 €**
Zwei Schuss Espresso, Milch, Sahne, Double-Chocolate, feinstes Schokoladenpulver

Karamell Schokolade — **4,90 €**
mit Milch, Karamellsirup und Sahne

Haselnuss Schokolade — **4,90 €**
mit Milch, Haselnusssirup und Sahne

Heiße Schokolade — **4,40 €**
dunkel oder weiß

Heiße Schokolade mit Sahne — **4,90 €**
dunkel oder weiß, mit Sahne

Unsere Kaffees sind koffeinhaltig.

Sirupe & Milchersatz

Unsere Sirupe für Latte Macchiato, Aroma Milchcafè, heiße Milchgetränke und Cappuccino:

Sirupe[2] **0,50 €**
Schokolade, Vanille, Zimt, Kokos, Haselnuss, Mandel, Tiramisu, Karamell, Macadamia

Milchvarianten & -alternativen **0,90 €**
laktosefrei, fettarm, Sojamilch, Mandelmilch

Lady Hamilton Tea

Türkischer Apfel *Ziehzeit: 10 - 12 min* **3,50 €**
säurearm, aromatisiert - Fruchtige Kombination aus Apfel- und Ananasstücken mit cremig-frischem Joguhrt-Limetten-Aroma. Zutaten: Apfelstücke, Ananaswürfel, Aroma & Zitronengras

Himbeer-Kirsche *Ziehzeit: 10-12 min* **3,50 €**
fruchtig, aromatisiert - Intensiv fruchtiger Tee mit Äpfeln, Hibiskus und feinen roten Beeren. Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, Fliederbeeren, Hagebuttenschalen, getr. Brombeeren, Aroma, Sauerkirsch- und Himbeerstücke

Rooibos-Maracuja *Ziehzeit: 8-10 min* **3,50 €**
Rotbuschtee-Mischung mit dem fruchtigen Aroma der Maracuja. Zutaten: Rotbuschtee, Aroma, blaue Kornblumen- und Sonnenblumenblüten

Ingwer-Zitrone *Ziehzeit: 5-10 min* **3,50 €**
Die leichte Schärfe von Ingwer trifft auf Zitronengras und feine Minze. Zutataen: Zitronengras, Süßholzwurzeln, Ingwerstücke, Pfefferminze, Zitronenschalen, schwarze Pfefferkörner

Pfefferminze *Ziehzeit: 5-10 min* **3,50 €**
Die Pfefferminze ist eine großblättrige, aromatische Minze mit hohem Anteil ätherischer Öle. Mit ihr entsteht ein würzig-erfrischender Tee. Zutaten: Pfefferminzblätter

Grüner Darjeeling „Nagri Farm“ *Ziehzeit: 2-3 min* **3,50 €**
Erlesener Gebirgstee mit rundem, weichem Grüntee-Charakter

Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser *still oder prickelnd*	0,75 l	6,90 €
Tafelwasser *still oder prickelnd*	0,2 l 0,4 l	2,90 € 3,90 €
Pepsi Cola [2,4]	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,50 €
Pepsi light / Pepsi Max [2,4,13]	0,33 l	2,90 €
Cola Mix [2,4]	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,50 €
7up Zitronenlimonade [8,13] **Mirinda Orangenlimonade** [2,7,8,10]	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,50 €
Apfelsaft	0,2 l 0,4 l	2,50 € 5,00 €
Nektare *Johannisbeere, Maracuja*	0,2 l 0,4 l	2,90 € 5,80 €
Schorlen *Johannisbeere, Maracuja, Apfel*	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,50 €

Biere

Weißer Hase *vom Fass* *Naturtrübes Weißbier*	0,3 l 0,5 l	3,20 € 4,50 €
Hasen Extra Helles *vom Fass* *Angenehm mildes, vollmundiges Exportbier*	0,3 l 0,5 l	3,20 € 4,50 €
Augsburger Original Kellerbier *vom Fass* *Naturtrübes Kellerbier*	0,3 l 0,5 l	3,20 € 4,50 €
Kloster Scheyern Dunkel *Dunkles Exportbier*	0,3 l 0,5 l	3,20 € 4,50 €
Radler[5] *vom Fass* *vom Hellen, Dunklen oder Kellerbier*	0,5 l Maß	4,50 € 9,00 €
Ruß[5] *vom Fass*	0,5 l Maß	4,50 € 9,00 €
Kirsch-Goiß[2,4] *vom Fass* *Cola, Export-Dunkel, Kirschlikör*	0,5 l Maß	5,90 € 10,00 €

Alkoholfreie Biere

Tucher Helles Hefe Weizen 0,5 l **4,50 €**
alkoholfrei

Tucher Reifbräu 0,5 l **4,50 €**
alkoholfrei

Aperitif

Prosecco Frizzante [5] 0,1 l **4,90 €**
Aromen von frischem Apfel, angenehme Säure aber dennoch toll ausbalanciert

Prosecco Spumante Extra Dry [5] 0,75 l **38,90 €**
trocken, spritzig mit Pfirsich, Banane, Zitrus und florale Noten in einer feinen Perlage

Aperol Spritz [2] 0,2 l **6,90 €**
Prosecco mit Aperol, Tafelwasser, Orangenscheibe und Eiswürfel

Lillet Wild Berry [2] 0,2 l **6,90 €**
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren

Hugo [2] 0,2 l **6,90 €**
Prosecco mit Holunderblütensirup, Tafelwasser, Minze, Limette

Weine

Hausschoppen Baron d‘ Arignac [5] 0,2 l **4,90 €**
weiß, trocken - Vin de Table, Frankreich jugendlich und frisch

Pfälzer Riesling Heinrich Vollmer [5] 0,2 l **5,90 €**
weiß, trocken, herzhaft und rassig, zeigt Apfel und Pfirsich, harmonisch-frisch

Weißweinschorle [5] 0,2 l **4,40 €**
süß[11] *oder sauer* 0,5 l **6,90 €**

Hausschoppen Baron d‘ Arignac [5] 0,2 l **4,90 €**
rot, trocken - Vin de Table, Frankreich Himbeeren und Kirschen im Bukett

Rotweinschorle 0,2 l **4,40 €**
süß[11] *oder sauer* 0,5 l **6,90 €**

Cocktails

Größe L: 9,50 € **Größe XL: 11,50 €**

Touch Down
Vodka, Apricot Brandy, Zitrone, Lime Juice, Grenadine und Maracuja-Nektar

Caipirinha
Cachaça, Lime Juice, Limetten und Rohrzucker

Mai Tai
Myers Rum, brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Lime-Juice, Zitronen- und Ananassaft

Mojito
Weißer Rum, Lime Juice, Zuckersirup, Soda, Limette, frische Minze

Raspberry Mojito
Weißer Rum, Lime Juice, Zuckersirup, Soda, Himbeere, Limette, frische Minze

Kälberhalle Crushed
Gin, Zitronensaft, Lime Juice, Zuckersirup, Orange

Sex on the Beach
Wodka, Peach Tree, Grenadine-Sirup, Zitrone, Ananassaft, Orangensaft

Piña Colada
Weißer Rum, brauner Rum, Sahne, Kokos-Sirup, Ananassaft

Long Island Icetea
Wodka, Tequila, weißer Rum, Gin, Zitrone, Lime Juice, Cola

Alkoholfreie Cocktails

Größe L: 7,50 € **Größe XL: 9,50 €**

Coconut Kiss
Ananassaft, Grenadine, Kokos-Sirup, Sahne

Ipanema
Lime Juice, brauner Zucker, Limette, Ginger Ale

Florida
Orangen-Ananassaft, Grenadine-Sirup, Kokos-Sirup, Zitrone

Berry Fresh
Zuckersirup, Lime Juice, Limetten, Himbeeren, frische Minze, und Schweppes Wild Berry

Schnaps

Obstwasser *38 %*	**Jägermeister**[5] *32 %*	2 cl	**3,50 €**
Williams Birne *40 %*			

Hausgemachtes

Zitronen-Himbeer Eistee *Himbeer-Kirsch-Tee, Zitronensaft, Vanille- und Zuckersirup*[2]	0,3 l 0,5 l	**4,20 €** **5,90 €**
Limette-Zitronen Limonade *Limette, Zitrone, Minze, Zitronensirup*[2]*, Zuckersirup*[2]*, Tafelwasser*	0,3 l 0,5 l	**4,20 €** **5,90 €**
Orange-Grenadine Limonade *Zucker- und Grenadinesirup*[2]*, Tafelwasser*	0,3 l 0,5 l	**4,20 €** **5,90 €**
Blaue Holunder Limonade *Zitrone, frische Minze, Holduner- und Blue Curaçao-Sirup*[2]*, Tafelwasser*	0,3 l 0,5 l	**4,20 €** **5,90 €**

..mehr Bier

Bier kann auch ein Erlebnis sein: Entdecken Sie unsere Spezial-Gebinde, direkt hier im Sudhaus gebraut und abgefüllt! Zur Gaudi am Tisch oder zum Mitnehmen nach Hause.

Am Tisch: 15 €

Hasen Tragerl
6x 0,5 l Helles

ToGo: 7,99 €
+ 0,48 € Pfand

2 L - Siphon

ToGo: 7,99 €
+ 15 € Pfand

Am Tisch: 36 €

5 L - Fass
zum selber Zapfen

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) Phosphat, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmitteln, 12) Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) Nitritpökelsalz, 23) Säurungsmittel 24) Stabilisatoren

Stand: 22-04 Design: Adstronauten

Alle Preise inkl. MwSt.; Bitte fragen Sie uns bei Bedarf gerne nach der seperaten Allergenenkarte. Diese enthält detaillierte Informationen zu Inhaltsstoffen in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Wir bitten zu beachten, dass ein Kontakt der Lebensmittel sowie Spuren von genannten Allergenen bei den Speisen nicht vollständig ausgeschlossen werden kann.