



**ZIEGLERBRÄU**

## **Herzlich Willkommen!**

Wir freuen uns, dass Sie Ihre Zeit bei uns verbringen.

### **Hochzeit, Kommunion, Geburtstag –**

Feiern Sie mit bis zu 200 Personen in unserem Wappensaal.

Zieglerbräu – reservieren Sie jetzt!

0821 66 09 09 93

### **Mittagsmenü**

Montag bis Freitag von 11:00 bis 15:00 Uhr

Täglich wechselndes Mittagsmenü mit einem kleinen Getränk für

**10,90 €**

**durchgehend geöffnet**

**von 11:00 – 22:00**

**Dienstag – Ruhetag**



**ZIEGLERBRÄU**

## **Weihnachtszeit im Zieglerbräu**

**Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl  
und gerösteten Kürbiskernen**

**6.90€**

**Duroc-Schweinekotelett  
auf Kartoffel-Gemüse-Pfanne, dazu Pfefferrahmsauce**

**19.90€**

**Zanderfilet  
auf cremigem Kürbisrisotto, verfeinert mit Parmesan und  
gerösteten Kürbiskernen, dazu glasierte Babykarotten**

**22.90€**

**Rosa gebratener Hirschrücken auf Haselnuss-Spätzle,  
dazu Preiselbeerensauce, glasierte Babykarotten  
und Brokkoliröschen**

**29.90**

**Ofenfrische Bauernente  
mit Apfel, Blaukraut und Kartoffelknödel**

**1/4 17.80€**

**1/2 23.80**

**Karamellisierte Spätzle  
mit Zimtucker und Vanilleeis**

**5.90**





## ZIEGLERBRÄU

### Brotzeiten und Vorspeisen/Appetizers and Snacks

Hausgemachter Obazda mit Essiggurke, roten Zwiebeln und Hausbrot **8,90€**  
*(Bavaria chees speciality, brie with cream chees and red onions)*

Bayrischer Wurstsalat von der Regenburger-Wurst mit roten Zwiebeln  
Essiggurke und Hausbrot **10,90€**  
*(Bavaria sausage salad with red onions and bread)*

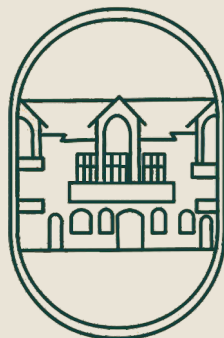
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Streifen und Brot **12,90€**  
*(Bavaria sausage salad with red onions and bread with stripes from Emmentaler)*

2 Stück Metzgerbratwurst auf Sauerkraut und Bratensoße **9,90€**  
dazu reichen wir Hausbrot  
*(2 pieces of sausages with cabbage and bread)*

### Hausgemachte Suppen/Homemade Soups

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Pfannkuchen streifen **4,90€**  
*(Beef boullion with pancake stripes)*

Rinderkraftbrühe mit feinen Leberspätzle **5,90€**  
*(Beef boullion with liver spätzle)*



## ZIEGLERBRÄU

### Frische Salate / fresh salads

Kleiner gemischter Salat, verschiedene Salate der Saison <i>(small mixed salad, salads of the season)</i>	<b>5,90€</b>
Ziegelbräu Salat mit gegrillter Hähnchen Brust markfrischen Salaten, gehobelmtem Parmesan, Cherry Tomaten und Croutons <i>(zieglerbräu salad with grilled chicken breast, marrow-fresh lettuce, parmesan cheese, cherry tomato and croutons)</i>	<b>14,90€</b>
Bunter Salatteller mit karamellisiertem Ziegenkäse serviert mit frischem Baguette <i>(colorful salad plate with caramelized goat chees and baguette)</i>	<b>14,90€</b>
Roastbeef Streifen medium gegrillt auf Salaten der Saison, getoppt mit Parmesan Kirschtomaten und Croutons <i>(medium grilled roast beef strips served on a bed of seasonal salad, topped with Parmesan, cherry tomatoes, and croutons)</i>	<b>18,90€</b>
Gegrilltes Lachsfilet auf asiatisch angehauchtem Glasnudelsalat, Sesam-Soja Dressing getoppt mit geröstetem Sesam, Cashews und geschmorten Cherry Tomaten <i>(grilled salmon filet on an asian inspired glass noodle salad topped with sesam, cashews and cherry tomatoes)</i>	<b>19,90€</b>

### Vegetarische Gericht / vegetarian dishes

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat <i>(homemade spätzle whith sziss chees, fried onions and mixed salad)</i>	<b>13,90€</b> <i>Kleine Portion 11,90€</i>
Rahmschwammerl mit Semmelknödel und kleinem Blattsalat <i>(creamy mushrooms with herbs and bread dumpling)</i>	<b>14,90€</b> <i>Kleine Portion 12,90€</i>

### Vegane Gerichte / vegan dishes

Vegane Krautkräpfen (hausgemacht) mit Schmelz Zwiebel und Schmortomaten <i>(homade vegan cabbage dumplings with melted plant-based spread, onions, and braised tomatoes)</i>	<b>14,90€</b> <i>Kleine Portion 11,90€</i>
---	---



## ZIEGLERBRÄU

### Traditionelle Hauptgerichte / bavarian delicious

Saftiger Krustenbraten vom Bayrischen Strohschwein, frisch aus dem Ofen mit hausgemachter Dunkelbiersoße  
Blaukraut und Kartoffelknödel.

**14,90€**

*Kleine Portion 12,90€*

*(Pork roast with potato dumpling, red cabbage and dark beer sauce)*

Rinder Tafelspitz mit Meerrettichsoße, dazu reichen wir  
Salzkartoffeln und Wurzelgemüse

**15,90€**

*Kleine Portion 13,90€*

*(Boiled beef with horseradish sauce, served with salted potatoes and root vegetables)*

Zarte Ochsehbacken in eigener Soße mit Kartoffelpüree  
und Wurzelgemüse

**17,90€**

*Kleine Portion 16,90€*

*(beef Cheeks in their own gravy, served with mashed Potatoes and root vegetables)*

Rahmsauerbraten fein geschmort, mit Apfel-Blaukraut  
und Semmelknödel

**19,90€**

*Kleine Portion 17,90€*

*(creamy marinated beef roast, slowly braised, served with apples, cabbage and bread dumplings)*

Zieglbräu Himmelsglück, 1 Scheibe saftigen Schweinebraten,  
1 Metzgerbratwurst und 2 Scheiben geräucherten und gegrillten  
Bauspeck serviert mit Sauerkraut, Semmelknödel und Dunkelbier soße

**20,90€**

*(a slice of roast pork, one sausage, crispy bacon, cabbage and bread Dumplings)*

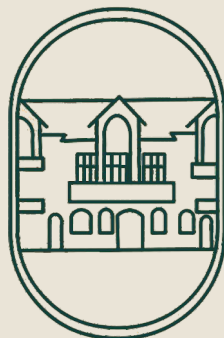
### Wildgericht / deer delicious

Hirschragout von Edelstücken mit hausgemachten Spätzle,  
und Preiselbeer Birne

**18,90€**

*Kleine Portion 16,90€*

*(Deer stew ragout with homemade Spätzle and cranberry pear)*



## ZIEGLERBRÄU

### Fischgericht / fish dishes

Gegrilltes Lachsfilet auf feinem Kartoffel-Gemüse Rahm **19,90€**  
*(grilled salmon filet with potatos and vegetabel in cream)*

Zanderfilet mit Zitronen-Sauce **18,90€**  
 Salzkartoffeln mit Gemüsebeilage  
*(Zander fillet with lemon sauce Boiled potatoes with vegetable garnish)*

### Vom Grill und aus der Pfanne/ from the grill

Schwabenpfanne, Schweinemedallions, Rahmschwammerl **18,90€**  
 und Käsespätzle *Kleine Portion 16,90€*  
*(filet from pork swabian style with mushrooms in cream and chees spätzle)*

Original Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren **22,90€**  
*(breaded escalope of veal with cranberries and fried potatoes)* *Kleine Portion 20,90€*

Zwiebelrostbraten von der gereiften Rinderlende mit Käsespatzen **25,90€**  
 und hausgemachte Röstzwiebel  
*(medium roasted beef sirloin with crispy onions and homemade spätzle)*

Schnitzel nach Wiener Art vom Bayrischem Strohschwein mit Pommes **14,90€**  
*(breaded escalope of pork from bavaria with pommfrites)* *Kleine Portion 12,90€*

Zieglerbräu Burger, 200g feines Rinderhack vom Angus Rind mit **16,90€**  
 Bergkäse, Speck und Röstzwiebel, dazu reichen wir Pommes  
*(beef Burger 200g, cocktailsouce, chees, Bacon served with pommfrites)*

Zieglerbräu's Fleischtraum, 100g Roastbeef, 100g Hähnchenbrust, **26,90€**  
 100g Schweinefilet und 2 Stück gegrillte Bauchspeck serviert  
 mit krossen Pommes, hausgemachter Kräuterbutter und Röstzwiebel  
*(100g beef, 100g Chicken, 100g pork tenderloin and 2 slices of grilled bacon, served with fries, herb butter and fried onions)*





## ZIEGLERBRÄU

### Nachtisch / Dessert

2 Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne **6,90€**

*(apple fritters with vanilla ice cream and whipped cream)*

Apfelstrudel mit Vanillesoße **7,50€**

*(Apple strudel with vanilla sauce)*

Kaiserschmarrn hausgemacht dazu reichen wir Apfelmuss **9,90€**

Unser Kaiserschmarren ist selbst gemacht und nimmt je nach Geschäftsgang 15-20 Minuten in Anspruch!

*(Sugared sliced pan cake with raisins and apple mousse)*

### Kinderkarte / children menu

Spätzle mit soße **4,90€**

*(bavarian spätzle with sauce)*

Knödel mit soße **4,90€**

*(dumpling with sauce)*

Kinderschnitzel mit Pommes **7,50€**

*(children escalope with fries)*

### Beilagen / side dishes

Portion Blaukraut / red cabbage **3,90€**

Portion Pommes / portion fries **3,90€**

Portion Gemüse /vegetables **4,50€**

Portion Bratkartoffel /fried potatoes **3,90€**

Semmelknödel /bread dumpling **3,50€**

Kartoffelknödel /potato dumpling **3,50€**

Kartoffelsalat /potato salad **3,90€**

Portion Preiselbeeren /cranberris marmelad **1,50€**

Portion Spätzle / bavarian spätzle **3,90€**



## ZIEGLERBRÄU

### Augustiner Biere

Augustiner Hell	0,5 l	4,50€
Augustiner Hell Maß	1,0 l	9,00€
Pils	0,33 l	3,90€
Augustiner Weißbier	0,5 l	4,50€
Augustiner Edelstoff	0,5 l	4,70€
Augustiner Edelstoff Maß	1,0 l	9,40€
Augustiner Dunkel	0,5 l	4,50€
Augustiner Dunkel Maß	1,0 l	9,40€
Augustiner Dunkel Radler	0,5 l	4,50€
Goaß Maß, Dunkles Bier, Cola, Kirschlikör	1,0 l	10,00€
Radler	0,5 l	4,50€
Radler Maß	1,0 l	9,90€
Russn Maß	1,0 l	9,60€
Alkoholfreier Russn Maß	1,0 l	9,60€
Cola Weißbier	0,5 l	4,80€
Augustiner Alkoholfrei Bier	0,5 l	4,50€
Augustiner Radler Maß	1,0 l	9,60€
König Ludwig Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	4,50€
König Ludwig Weißbier Leicht	0,5 l	4,50€
König Ludwig Weißbier Dunkel	0,5 l	4,50€

### Saisonbiere

Heller Bock (15 .April-ca. Juni)	0,5 l	5,60€
Maximator (15.november-ca.15 April)	0,5 l	5,60€
Oktoberfestbier (01.September-Ca. 10.Oktober)	0,5 l	5,60€



## ZIEGLERBRÄU

### Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Apfelschorle, Orangenschorle, Johannisbeerschorle, Maracujaschorle	<b>2,90€</b>	<b>3,90€</b>
	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeernektar, Maracujanektar, Orangensaft	<b>2,90€</b>	<b>4,50€</b>
Adelholzener prickelnd	0,75 l	<b>5,90€</b>
Adelholzener naturell	0,75 l	<b>5,90€</b>
Teinacher Eistee Pfirsich	0,33 l	<b>3,90€</b>
	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser	<b>2,20€</b>	<b>3,20€</b>
Cola Mix	<b>2,90€</b>	<b>3,90€</b>
Zitronenlimonade	<b>2,50€</b>	<b>3,50€</b>
Coca Cola	0,33 l	<b>3,50€</b>
Coca Cola Zero	0,33 l	<b>3,50€</b>
Fanta Orange	0,33 l	<b>3,50€</b>

### Kaffeespezialitäten aus dem Hause Dinzler

Tasse Kaffee	<b>3,50€</b>
Haferl Kaffee	<b>4,50€</b>
Haferl Cappuccino	<b>4,50€</b>
Espresso	<b>2,50€</b>
Espresso Macchiato	<b>3,10€</b>
Doppelter Espresso	<b>4,20€</b>
Haferl Milchkaffee	<b>4,50€</b>
Latte Macchiato	<b>4,50€</b>

### Teespezialitäten

Mint/Pfefferminze, Darjeeling , Kamille, Grüner, Früchte	<b>3,50€</b>
--	--------------





## ZIEGLERBRÄU

### Aperitif

Aperol Sprizz, Aperol, Prosecco, Orange, Soda	6,50€
Wildberry Lillet, Russian Wildberry	6,90€
Hugo, Prosecco, Holunder, Minze,	6,50€

### Hochwertige Spirituosen aus dem Schwarzwald

Scheibel Edles Fass 350 Nussler 40%	2 cl	5,50€
Scheibel Feine Marille 40%	2 cl	5,50€
Scheibel Gold-Willi 40%	2 cl	5,50€

### Spirituosen

Spirituosen Williams-Christ Birnenbrand 40%	2 cl	4,50€
Obstler 38%	2 cl	4,50€
Wald-Himbeergeist 40%	2 cl	4,50€
Grappa Julia Superiore 38%	2 cl	4,50€
Jägermeister 35%	2 cl	4,50€
Amaro Ramazzotti 30%	2 cl	4,50€
Einzan 40%	2 cl	4,50€



# ZIEGLERBRÄU

## Weine und Weinschorlen

	0,2 l	0,5 l	
<b>Weinschorle weiß/rot, süß/sauer</b>	<b>4,20€</b>	<b>8,20€</b>	
	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<b>GRÜNER VELTLINER Salzl, 2024, trocken</b>	<b>3,90€</b>	<b>6,90€</b>	<b>27,90€</b>
WEINGUT SALZL · BURGENLAND, ÖSTERREICH			
(Harmonisch & frisch · reifes Kernobst · Marille · Holunderblüte			
· zitrisch · gute Dichte · leicht mineralisch)			
<b>RIESLING Kabinett feinherb „Weitblick“, 2023/24</b>	<b>4,50€</b>	<b>7,90€</b>	<b>29,90€</b>
WEINGUT JAKOBY · MOSEL			
(Perfekte Balance · knackige, reife Frucht			
· mineralischer Anklang · saftige Süße)			
<b>WEISSER BURGUNDER, 2023/24, trocken (BIO)</b>	<b>3,90€</b>	<b>6,90€</b>	<b>27,90€</b>
WEINGUT HOFMANN · RHEINHESSEN			
(Tolle Fülle · Honigmelone · reife Birne · Apfel · würziger Schmelz			
· ehrlich & kraftvoll · BIO-Qualität)			

## Roséwein

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<b>ROSÉ trocken, 2023</b>	<b>3,90€</b>	<b>6,90€</b>	<b>26,90€</b>
WEINGUT KNIPSER · PFALZ			
(Frisch · Himbeere · Erdbeere · feine Würze · leichter Sommerwein)			

## Rotwein

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<b>BLAUER ZWIGELT Selection, 2022, trocken</b>	<b>3,90€</b>	<b>6,90€</b>	<b>27,90€</b>
WEINGUT SALZL · BURGENLAND, ÖSTERREICH			
(Teilausbau in Barriques · herzhaft Kirsche · Weichselkompott			
· würzig · Bitterschokolade · harmonisch · griffige Tannine)			
<b>JUNGSPUND Samtrot/Lemberger, 2023, feinherb</b>	<b>3,40€</b>	<b>5,90€</b>	<b>22,90€</b>
AFFALTRACH · WÜRTTEMBERG			
(Feinfruchtige Symbiose · stoffiger Lemberger · traubiger Samtrot			
· saftige, feinrassige Frucht)			
<b>PLATZHIRSCH Cuvée, 2022/23, trocken</b>	<b>3,90€</b>	<b>6,50€</b>	<b>26,90€</b>
WEINGUT EBERBACH-SCHÄFER · WÜRTTEMBERG			
(Cuvée aus Lemberger, Acolon & Cabernet · Cassis · Pflaume			
· würzig · Pfeffer · Bacon · Muskat · Veilchen · fleischig & weich · elegant mit Schmelz)			