



ZIEGLERBRÄU

Valentinstagsmenü

Aperitif

Prosecco mit Erdbeere und Holunder (alternativ alkoholfrei)

Vorspeise

Garnelen im Tempurateig, gebacken, mit feiner Erdnuss-Sweet-Chili-Sauce, serviert auf einem frischen Salatbett

Vegetarische Alternative:
Gemüse im Tempurateig gebacken.

Hauptgang

Surf & Turf – Rinderfilet küsst Steinbutt auf sautiertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln, verfeinert mit Sauce Béarnaise

Glasig gebratener Steinbutt auf Basmatireis, geschmorter roter Paprika und feiner Hummerschaumsauce

Vegetarische Gnocchi-Pfanne
in Trüffelrahmsauce mit frischem Ruccola

Dessert

Champagner-Mousse
mit Erdbeerragout und Butterkeks-Crumble

39 € pro Person



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

Start ins neue Jahr im Zieglerbräu

Kartoffelcremesuppe

mit Kräuter-Croutons

6.90€

Brauhaus Gulasch

100% Rindfleisch aus der Hüfte, serviert mit feinen Eierspätzle

18.90€

Surbraten

Saftig vom Nacken, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

15.90€

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit

Bratkartoffeln und Rahm-Karotten

14.90€

Ofenfrische Bauernente

mit Apfel, Blaukraut und Kartoffelknödel

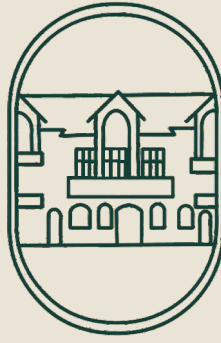
1/4 17.80€

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

Vegetarische Gericht / vegetarian dishes

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

Vegane Gerichte / vegan dishes

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



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
Bauchspeck serviert mit Sauerkraut, Semmelknödel und Dunkelbier soße

20,90€

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

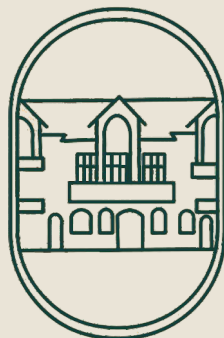
Wildgericht / deer delicious

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€**

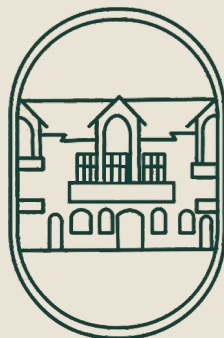
Semmelknödel /bread dumpling **3,50€**

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

Kaffeespezialitäten aus dem Hause Dinzler

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

Teespezialitäten

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



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	
Weinschorle weiß/rot, süß/sauer	4,20€	8,20€	
	0,1 l	0,2 l	0,75 l
GRÜNER VELTLINER Salzl, 2024, trocken	3,90€	6,90€	27,90€
WEINGUT SALZL · BURGENLAND, ÖSTERREICH			
(Harmonisch & frisch · reifes Kernobst · Marille · Holunderblüte			
· zitrisch · gute Dichte · leicht mineralisch)			
RIESLING Kabinett feinherb „Weitblick“, 2023/24	4,50€	7,90€	29,90€
WEINGUT JAKOBY · MOSEL			
(Perfekte Balance · knackige, reife Frucht			
· mineralischer Anklang · saftige Süße)			
WEISSER BURGUNDER, 2023/24, trocken (BIO)	3,90€	6,90€	27,90€
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
ROSÉ trocken, 2023	3,90€	6,90€	26,90€
WEINGUT KNIPSER · PFALZ			
(Frisch · Himbeere · Erdbeere · feine Würze · leichter Sommerwein)			

Rotwein

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