



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.

Zieglertor – 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€**

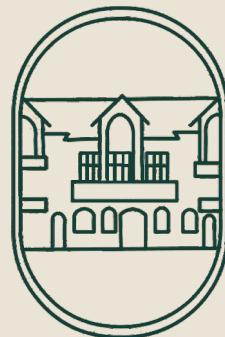
**Brauhaus Gulasch**  
100% Rindfleisch aus der Hüfte, serviert mit feinen Eierspätzle  
**18.90€**

**Surbraten**  
Saftig vom Nacken, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln  
**15.90€**

**Hausgemachte Fleischpfanzerl 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 Zimtzucker und Vanilleeis  
**5.90€**



## ZIEGLERBRÄU

### Brotzeiten und Vorspeisen/Appetizers and Snacks

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

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

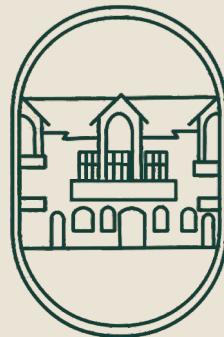
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Streifen und Brot **12,90€**  
*(Bavaria sausage salad with red onions and bread with stripes from Emmentaler)*

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 bouillon with pancake stripes)*

Rinderkraftbrühe mit feinen Leberspätzle **5,90€**  
*(Beef bouillon 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 Hänchen Brust markfrischen Salaten, gehobeltem 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 cheese 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 sesame, cashews and cherry tomatoes*)

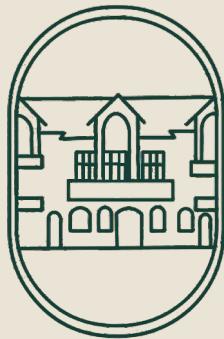
### Vegetarische Gericht / vegetarian dishes

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat **13,90€**  
(*homemade spätzle with swiss cheese, 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 Krautkrapfen (hausgemacht) mit Schmelz Zwiebel und Schmortomaten **14,90€**  
(*homemade 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. <i>(Pork roast with potato dumpling, red cabbage and dark beer sauce)</i>	<b>14,90€</b> Kleine Portion 12,90€
Rinder Tafelspitz mit Meerrettichsoße, dazu reichen wir Salzkartoffeln und Wurzelgemüse <i>(Boiled beef with horseradish sauce, served with salted potatoes and root vegetables)</i>	<b>15,90€</b> Kleine Portion 13,90€
Zarte Ochsehbacken in eigener Soße mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse <i>(beef Cheeks in their own gravy, served with mashed Potatoes and root vegetables)</i>	<b>17,90€</b> Kleine Portion 16,90€
Rahmsauerbraten fein geschnitten, mit Apfel-Blaukraut und Semmelknödel <i>(creamy marinated beef roast, slowly braised, served with apple and bread dumplings)</i>	<b>19,90€</b> Kleine Portion 17,90€
Ziegelbräu Himmelsglück, 1 Scheibe saftigen Schweinebraten, 1 Metzgerbratwurst und 2 Scheiben geräucherten und gegrillten Bauchspeck serviert mit Sauerkraut, Semmelknödel und Dunkelbier soße <i>(a slice of roast pork, one sausage, crispy bacon, cabbage and bread Dumpings)</i>	<b>20,90€</b>

### Wildgericht / deer delicious

Hirschragout von Edelstücken mit hausgemachten Spätzle, und Preiselbeer Birne <i>(Deer stew ragout with homemade Spätzle and cranberry pear)</i>	<b>18,90€</b> Kleine Portion 16,90€
---	--



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

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

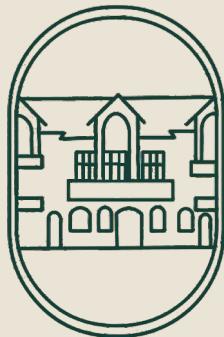
Zwiebelrostbraten von der gereiften Rinderlende mit Käsespatzen **25,90€**  
und hausgemachte Röstzwiebel  
(medium roasted beef sirloin with crispy onions and homemade spätzle)

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

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

Zieglertbräu'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€**  
(Appel 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!  
(Sugaried 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€**

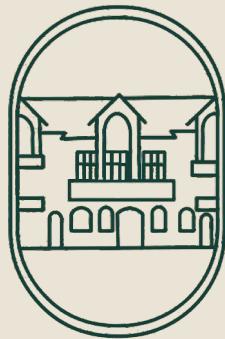
Kartoffelknödel /potato dumpling **3,50€**

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

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

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

Für Personen mit Lebensmittelallergien: Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.



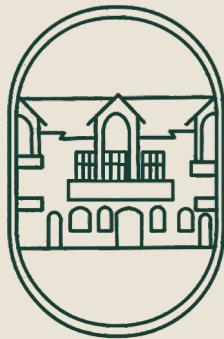
## ZIEGLERBRÄU

### 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>
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>
Tafelwasser	0,2 l <b>2,20€</b>	0,4 l <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

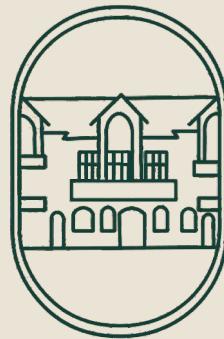
Aperol Sprizz, Aperol, Prosecco, Orange, Soda	<b>6,50€</b>
Wildberry Lillet, Russian Wildberry	<b>6,90€</b>
Hugo, Prosecco, Holunder, Minze,	<b>6,50€</b>

### Hochwertige Spirituosen aus dem Schwarzwald

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

### Spirituosen

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



## 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)			
<b>Roséwein</b>	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)			
<b>Rotwein</b>	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<b>BLAUER ZWEIGELT Selection, 2022, trocken</b>	<b>3,90€</b>	<b>6,90€</b>	<b>27,90€</b>
WEINGUT SALZL · BURGENLAND, ÖSTERREICH (Teilausbau in Barriques · herzhafte 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)			