

Das gibt's heute im Bräu!

Tagesmenü 1: mit Tagessuppe oder Dessert bis 18.00 Uhr	€ 6,40
Überbackene Zucchini-Schiffel mit würzigem Reis gefüllt auf Tomatensoße dazu Salzkartoffeln	€ 5,90

Tagesmenü 2: mit Tagessuppe oder Dessert bis 18:00 Uhr	€ 8,40
Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesanspänen	€ 7,90

Tagessuppe: Karotten-Ingwersuppe

€ 4,20



<i>Hausgemachte Wildschweinbratwürstl mit Apfelblaukraut und Selleriepüree</i>	€ 11,90
<i>Feines Hirschragout in Wacholderrahmsoße mit Preiselbeeren, Speckrosenkohl und Serviettenknödel</i>	€ 15,90
<i>Wildschweinbraten mit Sauerkirschoße, Speckrosenkohl und Butterspätzle</i>	€ 16,90
Weißbieregulasch vom Jungschwein mit Semmelknödel	€ 8,90
Gänsegröstl mit Zwiebeln, Spiegelei und Kartoffeln	€ 12,90
Gebackenes Schweinekotelette mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	€ 10,90
Ochsenschlepp mit Wacholderrahmsoße und Petersilienkartoffeln	€ 11,90
Kalbsrahmgulasch „Karlsbader Art“ mit Champignons dazu Butterspätzle	€ 13,50
Reichenhaller Wurzelfleisch mit frischem Kren und Petersilienkartoffeln	€ 8,50

Vegetarische Schmankerln:

Rahmspinat mit 2 Spiegeleier und Salzkartoffeln	€ 7,50
Spinatspätzle mit Kräutersoße und Röstzwiebeln	€ 6,90
Kartoffel-Gemüsegröstl mit Bergkäse überbacken	€ 8,50
Tagessdessert: Schupfnudeln in Mohnbutter mit Apfelmus	€ 4,20
Eis der Woche: 1 Kugel Mango-Joghurteis mit Eierlikör	€ 2,50



GUSTL-echt bayerisch. Nach der traditionellen Rezeptur von 1901, zu Ehren von August Röhm, der das Bürgerbräu Bad Reichenhall in diesem Jahr übernahm. Gebraut mit edlem, hellem Sommer-Gerstenmalz und feinem Hallertauer Aromahopfen, ist das Gustl ein echt bayerisches Vollbier: Frisch, harmonisch und überzeugend im Geschmack bei alc. 4,9 % vol.