

Das gibt's heut im Bräu!

Tagesmenü 1: mit Tagessuppe oder Dessert bis 18.00 Uhr	€ 6,40
Kürbislasagne auf Tomaten-Sahnesoße	€ 5,90

Tagesmenü 2: mit Tagessuppe oder Dessert bis 18:00 Uhr	€ 8,40
Hackbraten mit Rahmsauce und Kartoffelpüree	€ 7,90



<i>3 Stück Wildbratwürstl mit Wacholderrahmsauce, Blaukraut und Kartoffel-Selleriepüree</i>	€ 10,90
<i>Carpaccio vom Wildschweinerücken mit Zitronen-Olivenöl, geriebener Parmesan, Rucola und Weißbrot</i>	€ 13,90
<i>Geschmorte Kaninchenkeule in Sauerrahmsauce mit Vichykarotten und Petersilienkartoffeln</i>	€ 15,90

Tagessuppe: Gemüsecremesuppe € 4,20

Gebackene Milzwurst mit Remouladensoße und Kartoffelsalat € 8,50

1 Paar Semmelbratwürste mit Dunkelbiersauce und Kartoffelsalat € 8,90

Sauere Nierchen vom Jungschwein mit Apfel-Zwiebelsoße und Butterreis € 8,90

Überbackenes Putensteak mit Tomate und Bavaria Blu auf Lauchrahmnudeln € 8,90

Zarte Kalbszunge in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln € 10,50

Vegetarische Schmankerl

Fenchel-Karotten-Kartoffelauflauf mit Kräutersauce € 7,50

Reis-Gemüsepfanne mit Currysoße € 7,50

Vegetarische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Salatgarnitur € 7,90

Tagessdessert: Topfenmousse mit Fruchtsoße € 4,20

Eis der Woche: 1 Kugel Bio Marillensorbet mit Amarenakirschen € 2,50



GUSTL- echt bayrisch. 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.

Wir haben täglich ab 10.00 Uhr geöffnet & kochen für Sie von 11.00 bis 22.00 Uhr,
Donnerstag, 18.10.2018