

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN UND SALATE

Bunt gemischter Beilagensalat 6,90

Gebackene ausgelöste Hähnchenkeule  
mit Kürbiskernmayonnaise  
an Feldsalat in Birnen-Dressing 18,90

Marinierter Schrobenauser  
Stangenspargel  
mit Südtiroler Bauernspeck an  
Rucolasalat in Tomaten-Dressing 19,90\*

## SUPPEN

Rinderkraftbrühe  
mit Petersilien-Bratnockerl 9,90

Cremesuppe vom Schrobenauser  
Spargel mit Kräuter-Pesto  
und grünem Spargel 10,60

## BROTZEIT

Weißbierobazda auf Carpaccio  
von der Strauchtomate  
mit Schnittlauch-Vinaigrette,  
dazu geröstetes Treber-Brot 14,30\*

Nymphenburger Wurstsalat  
vom Strohschwein<sup>1,2,4</sup>  
im Silvaner-Senf-Sud  
mit roten Zwiebelringen  
und frischem Schnittlauch 14,30\*

Nymphenburger Wurstsalat  
vom Strohschwein<sup>1,2,4</sup>  
im Silvaner-Senf-Sud mit roten  
Zwiebelringen und Streifen  
vom Allgäuer Emmentaler 15,60\*

Königlich Bayerischer Brotzeitler<sup>1,2,3</sup>  
Bauernspeck mit geriebenem Kren,  
Kaminwürzen, Fleischpflanzerl,  
geräuchertes Forellenfilet,  
Schweinsbraten vom Strohschwein,  
Obazda, Butter, Apfel-Grieben-  
schmalz und Kräutersenf 19,90

Ofenfrische Brezn 2,20

## WÜRSTL

Hopfenbratwurst  
vom Strohschwein<sup>1,2</sup> mit Kräuter-  
senf, dazu Fass-Sauerkraut  
oder Kartoffel-Gurken-Salat 18,90  
oder Kartoffel-Spargel-Salat 23,50



## ENTENSCHMANKERL AUS DER SCHWAIGE

Pulled-Duck-Burger  
mit Blaukraut-Salat,  
Ahorn-Cranberry-Mayonnaise,  
Appenzeller Bergkäse, Romana-  
Herzen im Laugen-Brioche 21,80  
dazu Pommes frites 3,80

Ente von WICHMANN ENTENSPEZIALITÄTEN  
8 Stunden bei Niedertemperatur gegart,  
zart und saftig: Bauernente in krosser  
Honig-Bier-Glasur mit Apfel-Preiselbeer-  
Blaukraut und Kartoffelknödel<sup>3,4</sup>

¼ Ente 28,90  
oder ½ Ente 37,90



## KLASSIKER

Münchner Fleischpflanzerl  
mit Schalottenjus  
dazu Kartoffel-Gurken-Salat 19,90\*  
dazu Kartoffel-Spargel-Salat 24,90\*

Schweinsbraten vom Strohschwein  
Nacken und Wammerl  
in Dunkelbiersauce  
mit Kartoffelknödel<sup>3,4</sup>  
und Speck-Krautsalat<sup>1,3</sup> 23,90\*

Kalbsleberscheiben  
mit Schalotten-Jus und  
Röstzwiebeln an feinen Bohnen  
und Kartoffel-Apfelpüree 32,90\*

Böfflamott  
von der Simmentaler Färse  
aus dem Chiemgau  
im Reindl geschmort,  
mit Preiselbeer-Blaukraut und  
Kartoffel-Schmelzzwiebel-Püree 29,90

Wiener Schnitzel  
in Butter wellig gebraten  
mit Bratkartoffeln, Apfel-Kren  
und Preiselbeeren 34,90\*

## FISCH

Gebratenes Saiblingsfilet  
mit Rieslingschaum  
auf Rotwein-Spargel  
und Chorizo-Rucola-Risotto 34,90

## VEGETARISCHES UND VEGANES

Kartoffel-Wasabi-Gnocchi  
mit Schrobenauser Stangenspargel,  
Cocktailtomaten in brauner  
Butter geschwenkt und  
geriebenem Parmesan 20,90

Spargel-Ravioli  
mit Trockentomaten und Bärlauch-  
Pesto, mariniertem Rucola und  
geriebenem Parmesan 21,50\*

Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel  
mit Kohlrabi-Zitronen-Püree,  
Bratkartoffeln und Preiselbeeren 22,90\*



## FLAMMKUCHEN

mit Kräuterschmand und zweierlei Zwiebeln

dazu Tomate, Mozzarella,  
Rucola und Balsamico 14,90

dazu Speck 15,20

dazu Graved Lachs, Mozzarella,  
und Rucola 15,80

dazu Parmaschinken<sup>1</sup>, Mozzarella,  
Rucola und Trüffelöl 16,00

dazu Schrobenauser Spargel,  
Cocktailtomaten und  
Sauce Hollandaise 17,40

dazu Schrobenauser Spargel,  
Cocktailtomaten, Sauce Hollandaise  
und Graved Lachs 20,90

## DESSERTS

Apfelstrudel<sup>3,4</sup> in Rahm gebacken,  
mit Vanillesauce serviert 10,80\*

Apfelkücherl im Bierteig gebacken,  
in Zimtucker gewälzt,  
und Vanilleeis 11,80\*

Weißer Blütenmousse  
mit marinierten Erdbeeren und  
Brombeer-Sorbet 13,60

Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn  
mit Rum flambiert, dazu Apfelsmus  
und Zwetschgenröster  
pro Person 15,50  
(ab 2 Personen, dauert ca. 25 Minuten)

*\*Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch  
als kleine Portionen an. Sollten Sie  
an Allergien oder Unverträglichkeiten  
leiden, können Sie sich jederzeit gerne  
an unser Servicepersonal wenden.*

<sup>1</sup> Nitrit-Pökelsalz, <sup>2</sup> Geschmacksverstärker, <sup>3</sup> Zitronensäure, <sup>4</sup> Konservierungsstoffe

Entdecken Sie auch unsere **Monats-  
Specials – exklusiv und nur für kurze Zeit!**

## SCHLOSSWIRTSCHAFT SCHWAIGE SAISONBIERE BRAUEREI HOFBRÄU



### HB Maibock

Das Starkbier für Kenner

Verfügbarkeit: Mitte Februar - Ende April  
Alkoholgehalt: 7,2 % Vol.

Geschmack: Barockes, leicht estriges Malz-  
aroma im Bukett, sehr vollmundig und mit  
einem samtig-weichen und hopfigen Ausklang



### HB Sommerzwickl

Das Starkbier für Kenner

Verfügbarkeit: Ende April - Ende Juli  
Alkoholgehalt: unter 5,1 % Vol.

Geschmack: Feinwürziges und  
frucht aromatisches Bukett, frisch, spritzig,  
estrig und mit einem subtil-herben Ausklang