



Tageskarte

Jubiläums-Sud –Spezialbier 0,5l € 3,70

NEU: **Altbairisch Hell** vom Bürgerlichen
Brauhaus 0,5l vom Faß € 3,70

Vorspeisen, Salate oder auch zwischendurch:

Obatzda mit Zwiebeln, Radieserln und Brot 6,70

Bauernsülze vom Spanferkelkopf
mit Schnittlauchsoß und Bratkartoffeln 6,50

2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“, Salzkartoffeln 8,20

Hausgemachte **Tellersülze vom Schweinsbraten**
mit Bratkartoffeln 6,80

Ochsenmaulsalat – pikant und sauer angemacht -
mit Hausbrot 6,50

Tagessuppen: **TIPP!** → Hausgemachte **Kartoffelsuppe mit Wiener** 4,80
Tafelspitzbrühe mit hausgem. **Leberknödel** 4,70
Bayrische **Festtagssuppe** mit dreierlei Einlagen 4,50

Unsere Empfehlung:

Omas Hackbraten mit Schwammerlsoß und hausgemachtem Kartoffelpüree 8,90

TIPP! → **Rinderschmorbraten** an feiner Soß mit Serviettenknödel und Marktgemüse 13,80

Broade Nudeln mit Truthahn-Medaillons, Champignons à la creme und Marktgemüse 13,50

Grüne Nudeln mit **Schweinsfiletspitzen** in Calvadosrahm, Tomaten mit Mozzarella überbacken 13,50

Rehulasch in Rotwein mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren 14,80

Rehkeule in Wacholderrahm, frische Champignons, hausgem. Eierspätzle & Preiselbeerbirne 18,90

TIPP! → **Grillteller „Weissbräuhaus“- Kalbs-, Rind- und Schweinemedallions** mit
Grilltomate, Grillwürstl, Speckbohnen, Kräuterbutter und Pommes Frites 22,50

Gansjung nach Omas Rezeptur, dazu gibt's Semmelknödel und Preiselbeeren 8,90

Port. frische Bauerngans mit Kartoffelknödel, Bratapfel, Preiselbeeren und Blaukraut 19,50

Gut abgehangenes **Rumpsteak 300g**, Kräuterbutter, grüne Speck-Bohnen, Pommes Frites 24,80

Typisch Bayrische Schmankerl

Das Beste vom Spanferkel

in Dunkelbier knusprig gebraten
mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 14,50

Gesottener Tafelspitz an Meerrettichsoß
mit Speck-Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 13,50

½ **Knusprige Bauernente** mit Bratapfel,
Blaukraut, Kartoffelknödel, Preiselbeeren 15,50

Gesottenes Ochsenbackerl in Wurzelgemüse
mit frisch geriebenem Meerrettich, Kartoffelsalat 12,20

Lammschäufel in Thymiansoß mit grünen
Speck-Bohnen, Bratkartoffeln, Preiselbeeren 14,50

Braumeisters Schmankerlplatte

a Stück Ente, Spanferkel und Schweinshaxe
mit zweierlei Knödel und Blaukraut 15,90

½ **Hintere Schweinshaxe** – knusprig -
mit Semmelknödel u.-Bayrisch Kraut 11,80

Ofenfrischer Schweinsbraten in Natursoß
mit Krustl, Kartoffelknödel u. Blaukraut 10,80

1 Ganze Surhaxe mit Faßsauerkraut,
Kartoffelpüree, frischer Meerrettich 10,80

Münchner Tellerfleisch gesotten, in
Wurzelgemüse, fr. Meerrettich, Kartoffelsalat 11,20

Aus unserer Schnitzelei:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ in Butter gebacken, Bratkartoffeln, gemischter Salat 11,50

Münchner Schnitzel mit Senf und Meerrettich gebeizt, Pommes Frites, Salat 13,50

Jägerschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle, Champignonrahmsoß und kleinem Salat 13,50

Cordon Bleu (v.Schwein) mit Käse u.Schinken gefüllt, in Butter gebacken, Pommes Frites, Salat 14,20

Frischer Fisch:

Gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat 9,80

Rotbarschfilet in Butter gebraten mit frischem Blattspinat und Salzkartoffeln 13,80

Zanderfilet vom Rost mit Kräuterbutter, Gemüse vom Markt und Salzkartoffeln 14,80

Desserts

Bayrisch Creme mit Himbeermark und Sahne 4,50

Hausgem. Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm 4,90

Hausgem. Topfenstrudel mit

Schlagrahm u. frischen Früchten 4,90

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Beilagenänderungen 0,50 € Breze (frisch herausgebacken) 0,70 €

Weissbräuhaus zum Herrnbräu

Dollstraße 3, Ingolstadt - erste Straße links vom Rathaus - Tel. 0841 / 32890, www.WBH-IN.de