

## SPECIAL:

**Bloody Mary Gulasch mit saurem  
Staudensellerie &  
Kartoffel-Selleriepüree**

**17€**



Soulfood & Craftbier

## KLEINE GERICHTE

OFEN-CAMEMBERT – ideal zum Teilen!	15
geröstete Nüsse, Honig & fermentierter Pfeffer	
KAROTTEN-CURRY SUPPE	6,5
Kümmel-Chip, Sour Cream	
GELBE BETE	9,5
geröstete gelbe Beten, Baby Leafs, Perlgrauen, Honig-Senf-Dressing	
Optional: gebratene Hendlbrust	+ 7,5
SEE & BROT	12,5
Hausgeräucherte Renke oder Saibling, Sauerteigbrot, Zitrone-Gel, frisch geriebener Meerrettich, Eingelegtes	
SCHWEINE CANDY	10,5
geräucherter Schweinebauch gewürfelt & karamellisiert	

## EXTRA GERICHTE

POMMES FRITES	4,5
+ Chili-Cheese Sauce	+ 2,5
+ Rauchpaprika-Mayo, Speck & Röstzwiebel	+ 2,9
+ Sauce Tatar, Kräuter & Röstzwiebel	+ 2,9
SAUERGEMÜSE	3,5
KRÄUTERSALAT & EINGELEGTES	5,5
Optional: gebratene Hendlbrust	+ 7,5
KETCHUP / MAYO	0,5

## GROSSE GERICHTE

MISO AUBERGINE – Veggie!	17,5
aus dem Ofen, mit Ponzu & Miso mariniert, Röstknoblauch- Joghurt, dicke Bohnen, Baby Leafs, Limette und Chili-Öl	
KASSLER & PFEFFERBEISSER	19,5
Steckrüben-Püree, Gewürzkarotten, Röstzwiebeln und hausgemachtem IPA Senf	
SMOKED RIB SANDWICH	15
ausgelöste, hausgeräucherte Ribs, Apfel-Chutney, Jalapeños & Brioche Bun	
MAISHENDLBRUST	19,5
saugutes weißes Bohnenpüree, geröstete Kichererbsen & Schmorzwiebeln	
BRATEN & KNÖDEL	12,5
gezupfter Schweinebraten, Mini-Kartoffelknödel, Braten-Sauce, eingelegte Senfkörner, Schwarten-Knusper & Röstzwiebeln	
SEESHAUPTER FISH&CHIPS	16
im Bierteig ausgebackene Renkenfilets, hausgemachte Tatar- Sauce, Röstradieserl, Pommes und Zitrone	

## SÜSSE GERICHTE

BEEREN & SCHOKOKUSS	6,5
Beerengrütze, Schokokuss & Crumble	
WEISSE SCHOKO CREME BRULEE	8
mit Kardamom und gepickelter Birne	
TARTE TATIN	8
Karamellisiertes Apfelkuchlein & Vanilleeis	
AFFOGATO	5,8

Mehr Bier &  
Wein gibt's bei  
Sabrina!



Soulfood & Craftbier

---

## BIER VOM FASS

---

### HOPPEBRÄU

HELLES 0,5 4,1  
Super süffiges, typisch bayrisches Helles

WEISSBIER 0,5 4,1  
Frisch, spritzig mit feinen Aromen

WUIDE HEHNA, PA 0,5 7  
Leichtes, fruchtiges Session Pale Ale

FUCHSTEUFELSWUID, SIPA 0,5 7  
Frisches Sour IPA mit jeder Menge Grapefruit im Abgang

### UNSER DORFBÄU

UNSER 1 0,5l 4,1  
Super süffiges Helles aus Seeshaupt! Schlank, naturtrüb und leicht hopfig

---

## BIER IN DER FLASCHE

---

### KLASSIKER

3 TÄUBCHEN 0,5l 4,1  
Klassisches Hefe-Weißbier mit fruchtigen Aromen und prickelnden Abgang

2SAM 0,5l 4,1  
Unser Dorfbräu  
Malzbetontes Kellerbier, köstlich vollmundig

UNSER SAISONBIER 0,5l 4,7  
Bitte spricht uns an was grad Saison hat :)

### IPA & PA

VOGELWUID, IPA  
Hoppebräu 0,33 5,5  
Hell, herb und super fruchtig

WUIDE HEHNA, SESSION IPA  
Hoppebräu 0,33 5  
Sehr leicht, herb schlank wie ein Pils, zitrusfruchtig

WANDERLUST, AMERICAN PALE ALE  
Orca Brau 0,33 6  
exotische Fruchtnoten, leichte herbe, rund und fein hopfig

SIMCO 3  
Riegele 0,33 7  
ein super IPA aus Augsburg vom Riegele

BURST IPA  
Mikkeller 0,33 7,5  
sehr ausgewogen Zitrusaromen und leichte Bitternoten, schlank und super süffig

PALE ALE  
Brew Dog 0,33 5,5  
eine Hommage an die Westküste, schöne bittere Hopfennoten, ein bisschen harzig und viel Citrus

### NEIPA

HOMEGROWN 0,44 8  
Hoppebräu x HVG x True Brew  
Collab! Würzig, fruchtig, saftig

*Mehr Bier &  
Wein gibt's bei  
Sabrina!*

PALE ALE, NEW ENGLAND STYLE

Hoppebräu x Hopsteiner 0,44 7  
Collab! Milde Bittere, orangige Zitrusnoten, harzig

JUICY LIU, DDH

BrewHeart 0,44 8,9  
Hellgelb & samtig, Zitrusfrüchte & rote Beeren

WUIDSAU, NEIPA

Hoppebräu 0,33 5,9  
Hellgelb & samtig, Zitrusfrüchte & rote Beeren

NOT ANSWERING CALLS

PROTOKOLL 0,44 11  
Dieses hazy NEIPA geht einfach so gut runter

**SPECIALS**

„ES IST ALLES GOLD WAS GLÄNZT“

Orca Brau 0,33 7  
ein dunkles Lager mit verschiedenen Wintergewürzen  
versetzt, schöne Schokoladen und Röstaromatik

HAPPY PILS, NEW AGE PILSENER

BRLO 0,33 6  
Blumig, fruchtig, angenehm herb

AENNE - SAISON

Brauerei Kemker 0,75 29  
Hoppy Saison, Noten von Zitrus, Kräutern & grünem  
Tee – *idealer Speisenbegleiter!!!*

AUGUSTUS 8

Riegele 0,33 6,5  
Weizen-Doppelbock, reife Banane, fruchtige und  
karamellige Noten

PITT & RUBI 2021

Flügge 0,33 15  
Hybrid aus Sauerbier und Orange Wein – auf  
Aprikosenpüree gelagert

SHADES OF ORANGE 3, SAISON

Orca Brau 0,33 7,5  
Mit Saft und Schale von Orangen versetzt,  
viel Frucht, würzige Hefe und feinem Aroma weißer  
Orangenblüte

SMAUK 2022

Brauerei Kemker 0,375 19  
ein dunkles Sauerbier, das mit eichengeräucherten  
Malz der Vloermouterij Masterveld gebraut wurde

CRAFT CIDER

Hoppebräu 0,5 6,5  
Endlich wieder da! Fruchtiges Cider aus Waakirchen

**BROWN ALE & PORTER**

BROWN ALE 0,33 6,5  
Tilmans  
Karamellig, herb, Fruchtig, hopfig

OTHU, PORTER 0,33 7,5

POHJALA

Cremiges Porter mit Aromen von Vanille und  
Schokolade

DUNKLES 0,5 4,1

Hoppebräu

100% dunkles Malz, süffig & weich

*Mehr Wein &  
Bier gibt's bei  
Sabrina!*

## **ALKOHOLFREI**

### DRINKING IN THE SUN – ALK.FREI IPA

Mikkeller 0,33 7,5  
Alkoholfreies Wheat Ale – endlich alkoholfreies das  
schmeckt

### DOLDEN NULL – ALK.FREI IPA

Riedenburger 0,33 6  
Bio-IPA, Zitrusfruchtig & leichte Malzsüsse

### HELLES oder WEIßBIER

Paulaner 0,5 4,1

## **APERITIF**

PROSECCO SPUMANTE 0,1 4,9  
Forchir, Venetien, Italien 0,75 34

APEROL SPRITZ 0,2 6,5  
Aperol, Prosecco Spumante, Sprudelwasser

CARPANO SPRITZ 0,2 6,9  
Carpano Bitter, Prosecco Spumante, Sprudelwasser

COINTREAU FIZZ 0,2 6,9  
Cointreau, Limetten, Sprudelwasser

VERMOUTH TONIC 0,2 6,9  
Weißer Vermouth, Aqua Monaco Tonic

BOTANIST GIN TONIC 0,2 9,5  
The Botanist Gin, Aqua Monaco Tonic Water

ALK.FREI APEROL SPRITZ 0,2 6,9

ALK.FREI GIN TONIC 0,2 8,5  
Undone Gin, Aqua Monaco Tonic Water

*Mehr Wein &  
Bier gibt's bei  
Sabrina!*

---

## WEINE

---

### WEISSWEIN

#### RIESLING „HERR MEHLING“

Weingut Mehling	0,2	8,5
Deidesheim, Deutschland	0,75	30

#### SEEWINKEL CUVÉE

Weingut Zinell	0,2	7,5
Burgenland, Österreich	0,75	28

#### WHITE MAX CUVÉE

Max Müller I	0,2	7,5
Franken, Deutschland	0,75	28

#### JUNGLE DRUM, CABERNET BLANC

Weinschwester	0,2	12,6
Baden-Württemberg, Deutschland	0,75	47

#### QUAI, CUVÉE

Weingut Schätzel	0,2	8,5
Rheinhessen	0,75	30

#### EN PASSANT BLANC

Domaine Gayda	0,2	8,5
Languedoc, Frankreich	0,75	30

#### LA OLA DEL MELILLERO

Victoria Ordóñez		
Malaga, Spanien	0,75	52

#### UNGEHEUER, RIESLING

Weingut Andres		
Deidesheim	0,75	66

### ROTWEIN

#### RED MAX CUVÉE

Max Müller I	0,2	8,5
Franken	0,75	30

#### EN PASSANT ROUGE

Domaine Gayda	0,2	8,5
Languedoc, Frankreich	0,75	30

#### KIESELSTEIN, ZWEIFELT

Weingut Claus Preisinger	0,2	11,5
Burgenland Österreich	0,75	42

#### NEVER STOP EXPLORING, SPÄTBURGUNDER

Weinschwester	0,2	10,7
Baden-Württemberg, Deutschland	0,75	40

#### MEERLUST RED

Weingut Meerlust	0,2	11,5
Stellenbosch, Südafrika	0,75	42

#### SABOTEUR RED – BORDEAUX BLEND

Luddites		
Walker Bay, Südafrika	0,75	50

#### VINOLOGIST – CABERNET SAUVIGNON

Weingut Vinologist		
Western Cape, Südafrika	0,75	36

#### VILIAN SHIRAZ (NATURWEIN)

Domaine du Coulet		
Cotes du Rhone, Frankreich	0,75	58

---

## SCHNAPS

---

### BRENNEREI STEINHAUSER

Ab 2cl	
Willi Nr 1	4
Alter Obstler	4
Himbeer	4
Haselnuss	5
Waldbeere	4
Marille	4

### HOPPHILL DISTILLERY

Ingwer-Zitronen Likör	4,5
Haselnuss Spirituose	4,5
Kaffeelikör	4,5

---

## WASSER, SAFT...

---

### WASSER

Aqua Monaco	0,33	2,9
Perlend oder still	0,75	6,5

### SÄFTE & SCHORLEN

WOLFRA Säfte	0,2	2,9
Apfelsaft Naturtrüb	0,4	3,9
Johannisbeernektar,		
Maracujanektar		
Rhabarbernektar		

### LIMONADEN

Aqua Monaco Bio Limo	0,33	4,5
Gurke-Minze		
Zitrone Bergamotte		
Aqua Monaco Mixer	0,23	4,1
Tonic Water		
Bitter Lemon		
Ginger Beer		
Ginger Ale		
Black Cola		
Paulaner Spezi	0,5	3,7
Zitronen / Orangen		
Limonade	0,3	2,9
	0,5	3,7

---

## KAFFEE & TEE

---

Americano	3,6
Espresso /Doppio	3 / 4,4
Cappuccino	3,9
Heiße Schokolade	4,5
Teekännchen	7
Golden Roots, Kräutertee	
Indien Asam, Schwarztee	
Japan Sencha, Grüntee	
Tansania Eary Grey, Schwarztee	
Cherry Rose, Fruchttee	
Südafrika Honeybush, Kräutertee	
Espresso Tonic	7,2