

BRAUHAUS

— zum Kaiser

Salate

KLEINER BEGLEITER <i>Blattsalat mit Gurkensalat</i>	4,5
BEILAGENSALAT <i>Blattsalat mit Karotten, Gurken, Kartoffelsalat & Tomaten</i>	6,5
SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT	5,5
SALAT »ZIEGENKÄSE« <i>Schubarts Salatteller, panierte Hühnerbrust</i>	12,5

Vorspeisen

DREI AUF EINEN STREICH <i>Kräuterquark, Tomatencreme, Käsecreme, Baguette</i>	7,5
CARPACCIO VON DER ROTEN BEETE <i>mit Blattsalat, Schmandcreme und Baguette</i>	8,5

Suppen

FLÄDLESUPPE <i>mit Gemüseeinlage</i>	5,5
MAULTASCHENSUPPE <i>mit Gemüseeinlage</i>	6,5

BRAUHAUS

zum Kaiser

Hauptgerichte

»BRAUMEISTER« SCHNITZEL	17,5
»BRAUMEISTER« CORDON BLEU	19,5
KAISERS ZWIEBELROSTBRATEN	28,5

Beilagen nach Wahl: Pommes, Kroketten, Spätzle oder Bratkartoffeln

SCHWABENTELLER <i>gebratene Schweinelendchen mit Chamignonrahmsoße Speckbohnen und Spätzle</i>	23,5
HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN <i>mit Kartoffelsalat, Bratensoße, Schmelz- und Röstzwiebel</i>	15,5
SCHWEINEBRATEN AUF SAUERKRAUT <i>mit hausgemachten Semmelknödeln</i>	17,5
RINDERSCHMORBRATEN <i>auf cremigem Spitzkohl & Serviettenknödel</i>	21,5
TAFELSPITZ VOM RIND <i>mit Meerrettichsoße und Bratkartoffeln</i>	19,5

ALLE SPEISEN UND GETRÄNKE: PREISE IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER.
FÜR DEN AUFWAND BEI ÄNDERUNGSWÜNSCHEN BERECHNEN WIR JE GERICHT 1 €.
UNSERE MITARBEITER INFORMIEREN GERN ÜBER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE.

BRAUHAUS

zum Kaiser

Vegetarisch

KÄSESPÄTZLE <i>mit zweierlei Zwiebeln und Blattsalat</i>	15,5
PILZRAGÙ <i>Semmelknödel an Champignonrahmsauce & Brokkoli</i>	14,5

Vegan

SCHLIPFKRAPFEN <i>gefüllt mit Kartoffelschaum dazu leichte asiatische Spitzkohlrollchen & veganer Gemüsesauce</i>	15,5
SAUERKRAUTKRAPFEN <i>auf Erbsenpüree, gebackene Rote Bete Würfel & veganer Gemüsesauce</i>	16,5

Für die Kleine

SPÄTZLE MIT SOSS	5
POMMES FRITES	4,5
HAUSGEMACHTER SEMMELKNÖDEL <i>mit Rahmsauce</i>	6,5
KINDERSCHNITZEL <i>kleines Schnitzel mit Pommes oder Spätzle</i>	9,5

ALLE SPEISEN UND GETRÄNKE: PREISE IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER.
FÜR DEN AUFWAND BEI ÄNDERUNGSWÜNSCHEN BERECHNEN WIR JE GERICHT 1 €.
UNSERE MITARBEITER INFORMIEREN GERN ÜBER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE.

BRAUHAUS

zum Kaiser

Dessert

MINI DESSERT <i>Mousse au Chocolat</i>	5,5
LAUWARMS SCHOKOLADENTÖRTCHEN <i>mit flüssigem Kern und Vanilleeis</i>	7,5
ARMER RITTER <i>dazu beschwipste Kirschen und Vanillesoße</i>	8,5
APFELKÜCHLE <i>mit Vanillesoße</i>	6,5
SOLOKUGEL EIS <i>Erdbeere oder Schokolade mit Sahne</i>	3,5

ALLE SPEISEN UND GETRÄNKE: PREISE IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER.
FÜR DEN AUFWAND BEI ÄNDERUNGSWÜNSCHEN BERECHNEN WIR JE GERICHT 1 €. **UNSERE MITARBEITER INFORMIEREN GERN ÜBER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE.**

BRAUHAUS

— zum Kaiser

Bier vom Fass

	0,3 l	0,5 l
HELLES <i>Hellgelb, kalt vergoren und über Wochen im liegenden Lagertank gereift – leichtmalzig, schlank-rezent & süffig, hopfig im Abgang.</i>	3	3,8
HEFEWEIZEN HELL <i>Bernsteinfarben, extrem frisch durch die eigene Hefereinzucht, natürlich unpasteurisiert - fruchtig-bananig mit einer feinen Hefenote.</i>	3	3,8
KELLER PILS <i>Mit feiner Hefetrübung nach sechswöchiger Tankreifung, vier verschiedene handbonitierte Hopfensorten – hopfig, feine Hefenote.</i>	3,2	
NATUR PILS <i>Hellgelb, BIO-Braugerste und BIO-Hopfen, kaltgehopft im Reifetank – hopfige Pilsinterpretation mit grasigen-, zitrusartigen Noten.</i>	3,2	
PRO-BIER-FLIGHT <i>5 x 0,1 l Bier vom Fass im Sensorik-Glas</i>		5,9

SAISON- & EDITIONSBIERE

Schauen Sie auf der Tafel oder fragen Sie auch gerne unseren Service nach unserem wechselnden Bierangebot.

BRAUHAUS

— zum Kaiser

Flaschenbier

	0,33 l	0,5 l
1881 <i>Goldgelb, 100% Pilsnermalz – im Dekoktionsmischverfahren und mit Zweitankreifung gebraut - vollmundig, malzbetont, ausgewogen.</i>	3	3,8
OHNE FILTER <i>Goldgelb und unfiltriert abgefüllt aus dem Lagertank nach sechswöchiger Zweitankreifung – vollmundig-mild, malzbetont, dezente Hefenote.</i>	3	
KRISTALL WEIZEN <i>trohgelb, extra eingebraut nach der legendären Champagnerweizenrezeptur – fruchtig, florale Aromen, dezente Hopfennote</i>		3,8
HEFEWEIZEN DUNKEL <i>Mahagonifarben – Röstaromen treffen auf die fruchtig-bananigen Noten unserer Hefereinzucht.</i>		3,8
SONNEN RADLER <i>Export 1881 trifft auf naturtrübe Zitronenlimo mit Direktsaft von der Orange und Zitrone.</i>	3	

Alkoholfreies Bier

	0,33 l	0,5 l
OHO! ALKOHOLFREI <i>Goldgelb, unfiltriert, 100% BIO Zutaten. Durch die neue Hefereinzucht entsteht während der Gärung fast kein Alkohol.</i>	3	
OHE! WEIZEN ALKOHOLFREI <i>Bernsteinfarben und sehr leicht im Trunk, feine Fruchtigkeit und Spritzigkeit.</i>		3,8

BRAUHAUS

zum Kaiser

Alkoholfreies

	0,3l	0,5l
BRAUWASSER	2	2,7
HOLUNDERSCHORLE	2,6	3,7
APFELSCHORLE	2,6	3,7
JOHANNISBEERSCHORLE	2,6	3,7
COLA-MIX	2,5	3,5
LIMONADE ZITRONE	2,5	3,5
LIMONADE <i>Orange, Zitrone</i>	2,5	3,5
COCA-COLA <i>classic, zero</i>	2,7	3,8
		0,75l
TEINACHER GOURMET <i>still, medium, classic</i>		5,7

Kaffee & Tee

ESPRESSO, ESPRESSO DOPIO	2,6	3,7
TASSE KAFFEE		3,5
CAPPUCCINO		3,8
TASSE TEE <i>verschiedene Sorten</i>		3,2

BRAUHAUS

— zum Kaiser

Weine

	0,25 l
REMSTALKELLEREI <i>Riesling, Weinbeisser Trocken, Rose, Spätburgunder Weißherbst</i>	5,2
KONVENT DÜRREZIMMERN <i>Schwarzriesling mit Samtrot</i>	5,2
GÜGLINGER HEUCHELBERG <i>Trollinger mit Lemberger</i>	5,2
SCHORLE <i>Weiß, Rose, Rot</i>	4,1

Aperitifs

HUGO SPRITZ <i>Secco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, 0,25l</i>	4,9
APEROL SPRITZ <i>Aperol, Secco, Mineralwasser, 0,25 l</i>	6,9
GIN TONIC <i>Geislinger Gin, Tonic Water, 0,25 l</i>	6,9
PICCOLO <i>Henkell Weiß oder Rose 0,2l</i>	5,5

Bier mal anders

HEFE HUGO <i>Hefeweizen & Holunderblütensirup, 0,3l</i>	5,2
BRAU SPRITZ <i>Hefeweizen & Aperol, 0,3l</i>	5,2

BRAUHAUS

zum Kaiser

Spirituosen

WIR FÜHREN DESTILLATE, BRÄNDE UND LIKÖRE
VON DER FEINBRENNEREI PRINZ AUS ÖSTERREICH

Brände

Marille, Willy, Kirscherle, 2cl

3,4

Aufräumer

RAMAZOTTI AMARO
4 cl

4,6

JÄGERMEISTER
4 cl

2,8

Whisky

ABERFELDY
Highland 12 Jahre, 4cl

6,9

Rum

BOTUCAL
Reserva Exclusiva, 4cl

6,9
