



# Grißdi beim Brauwirt

Griebenschmalztöpferl mit Sauerteigbrot

Lard of cracklings in a pot with bread

2,90

Ochsenkraftbrühe mit Leberknödel

Dumplings of minced liver, bread, onions and spices, served in bouillon

3,30

Rahmige Erdäpfelsuppe mit gelbe Ruam, Speckl'n

Potato soup with bacon and croutons

2,90

Legierte Biersupp'n mit g'röste Brezenradl'n

Bier-Soup with toasted pretzel stick

3,50

Ab'gschmalzne Oberpfälzer Brotsupp'n mit Speck'ln und Zwieberl'n

Black bread soup - toasted bread in bouillon with bacon and onions

3,30

Brauwirtssalat "Anton"

Bunter Mischsalat mit gebr. Putenstreifen, Knoblauchcroutons, Speckkrusteln  
und Hausdressing

A mixture of Fresh lettuce - tender grilled turkey, bacon and garlic croutons  
served with House dressing

7,80

Wählen Sie vom Salatbüfett

Or try self service from our Salad Bufett

Kl. Schüssel - mit Dressing Ihrer Wahl Small Bowl 3,10

Große Schüssel - mit Dressing Ihrer Wahl - Large Bowl 6,00

Unsere Preise sind Endpreise und enthalten Bedienungsgeld und 19 % Mwst.

Fehler und Änderungen vorbehalten

Bei Live Musik erheben wir 0,30 € Unkostenbeitrag je Artikel



# Jetzt mach ma Bratzeit

Ein paar Weisswürstl'n mit Original Hendlmeier Senf

2 White Munich Sausages with sweet mustard 4,30

4 Stck. Schweinsbratwürstl'n gebraten mit Sauerkraut

4 Grilled Pork Sausages with sauerkraut

5,10

4 Stck. Schweinsbratwürstl'n Sauer im Zwiebelsud

4 Pork Sausages cooked sour with onions

5,10

2 Stck. Schwarzgeräucherte Bauernseufzer mit Sauerkraut

Smoked Farmer Sausages with sauerkraut

5,80

Leberkäs gebr. mit Spiegelei und haus`gmachten Kartoffelsalat

Meat Bread grilled ith a Sunny Side up egg and potato salad

5,30

Currywurst mit Pommes-frites

Curry Sausages with Pommes-frites

5,50

Kalter Braten garniert mit Essiggurke, Tomate und scharfen Kren

Cold Pork Roast with tomatoes, pickles, horseradish

7,30

Pressack Sauer mit Zwiebelringen

Head chees sour withs Onions

4,80

Radi mit Schnittlauchbrot

Radish withs Chivesbrad

4,50

Oberpfälzer Wurstsalat von der Hausmacher mit Gurken und Zwiebel

Bavarian Sausage Salad with pickles and onions

5,20

Hausgemachter Obatzter vom Brie mit Zwiebelringerl'n

Bavarian cheese Dip with onions

5,50

# Hausgemachter Flammkuchen

Die Brauwirtshaus Spezialität für Genießer !!!!!

Flammkuchen Klassisch,  
belegt mit Speck und Zwiebel

5,50

Flammkuchen Gratinee,  
mit Speck, Zwiebel und mit feinem Käse überbacken

6,50

Flammkuchen Rustica  
mit Sauerrahm, Schinken und Salami

6,00

Flammkuchen Provencial  
mit Pilzen, Kräutern der Provence,  
Rauchschinken und Käse

6,50

Flammkuchen „Giovanni“,  
mit Zwiebel, Knoblauch, Tomaten, Sardellen,  
Sauerrahm und Käse

7,00

Flammkuchen „Lilli“,  
mit Apfelwürfel, Zimt und braunen Zucker

5,50

Flammkuchen Vegetarisch  
mit Sauerrahm und einer bunten Gemüseauswahl  
vom Wochenmarkt mit Käse überbacken

6,50

Flammkuchen „Diabola“,  
mit Peperoni, Kräuterschmand, Oliven, Chilischoten

6,00

Unsere Preise sind Endpreise und enthalten Bedienungsgeld und 19 % Mwst.

Fehler und Änderungen vorbehalten

Bei Live Musik erheben wir 0,30 € Unkostenbeitrag je Artikel



Super



# Extra Big Portion

jeder Tag is a Ripperltag

## Spare Rips Party 7.50 €

Ärmel hoch krempeln, Messer wetzen, mit den Fingern essen..

an einer g`schmackigen Spezialsauce mit Baguette

Wer drei Portionen schafft zahlt nicht

ca. 30 Minuten Zubereitungszeit – immer frisch bereitet



## Liiblingsgerichte

### Schweinsbrat`n / Brustspitz

Bavarian Pork Roast served with dumplings, a dark beer sauce, salad from our buffet.

an dunkler Biersauce mit Erdäpfelknödeln und Salatauswahl 7,90

### Oberpfälzer Schwammerlbraten

vom Bayrischen Mastbullen mit Kellerbier und vielen frischen Schwammerln

g`macht dazu Erdäpfelknödeln und Salatauswahl vom Büfett 8,70

### Oberpfälzer Sauerrahmbraten

Bavarian Sour Roast Beef served with dumplings and a salad from our buffet.

im Wurzelsud aiglegt und danach broatn mit Erdäpfelknödeln und Salatauswahl

8,40

Jeden Donnerstag ab 18.°°

Grillfrische Schweinshaxe vom Grill mit rohen Erdäpfelknödeln  
und Bayrisch Kraut 6,50



# Erdäpfel`n und Co

## G`röste Knödel`n

mit knusprige Zwieberl`n und Speckl`n mit Ei

dazu wählen Sie vom Salatbüfett 6,80

Roasted Dumplings – Dumplings and Pork roast fried with a Sunny Side up egg, as side dish a Salad from our buffet

## 2 Erdäpfelknödeln 4,80

mit einer g`schmackigen Schwammerlrahmsauce serviert

Two Potatoes dumplings served with a Forest Fresh Mushrooms and cream sauce

## Brauwirt Spezial Bratkartoffel

mit Speck und Zwiebel, Schwammerln und Kas überbacken 6,90

Brew Master Fried Potatoes – sewed with roasted onions, bacon and a fine mix of Mushrooms served au gratin

## Selber G`machte Kas`spatzln

mit Speck, Röstzwiebel, und Kas überbacha, mit Salatauswahl 6,90

Handmade Bavarian Noodles au Gratin – served piping hot with bacon and onions with a salad from our buffet

## Selber g`machte Fingernudel`n

mit Speck, Zwiebel und Ei gebraten auf deftigen Sauerkraut serviert 6,90

Finger Noodles Potato Noodles – served with bacon, onions and eggs, Sauerkraut

## 3 Stck. Amberger Weltmeister Dotsch

mit Preiselbeeren oder Apfelmus 5,90

Potato Pancakes – served with Apple or Cranberry Sauce

## 2 Stck. Amberger Weltmeister Dotsch

mit 2 Oberpf. Bratwürstel`n gebr. und Sauerkraut 6,90

Potato Pancakes – with Sauerkraut and Bratwurst “Bavarian sausage “

## Brauwirtshaus Ofenkartoffel

mit gerührten Kräuterquark 3,50

a Bavarian Baked Potato – served with herbal Pot cheese

Über die Zusatzstoff Kennzeichnung für Lebensmittel liegt an der Theke eine Liste aus .....



# Lieblingsgerichte

## Bruckmüller Spezial Kre Schnitzel

Zwei zarte Schnitzel aus dem Schweinelachs an einer Senf – Meerrettichkruste in Butterschmalz gebacken, Bratkartoffel mit Speck u. Zwiebel 9,70

## Brauwirtshaus G` schnetzlts

an Kellerbierrahmsauce mit hausg. Butterspätzle 8,50

Pork Strips with „Kellerbeer“ Sauce served with Bavarian noodles.

## Schweinerückensteak „ Braumeister Art „

Pork Steak Ranger Art served with a mushroom sauce and Bavarian noodles  
an Schwammerl – Bierrahmsauce mit hausg. Butterspätzle 8,90

## Sudhaus – Pfann`l

Grill Sampler a mix of Turkey, Pork and Beef grilled and served with Bavarian cheese noodles.

Schwein – Rind – Pute – Bratwürste`l – Grillspeck vom Grill  
auf hausgemachte Kasspatzl`n mit Kas überbacha 12,90

## Brauwirts Haxen Pfann`l

Haxenstückl`n u.- Erdäpfel mit Zwieberl`n geröstet,  
Spiegelei Salat v. Buffet

7,60

## A original Riesen Schweineschnitzel

in Butterschmalz assa bacha mit haus`gmachten Kartoffelsalat 8,20

Breaded pork steak Vicanna Art. Extra large breaded pork steak fried with potato salad.

## 975 Jahre Stadt Amberg

### Unser Jubiläumsteller

G`selchtes Wammerl - Schweinsbraten - Bratwürst`l - Hausmacher - Fleischpflanz`l  
Leberkas auf Sauerkraut mit Meerrettich und Oberpfälzer Erdäpfelknödeln

975 cent



# feine Schleckereien

Oberpfälzer Apfelstrudel  
mit Vanilleeis und Schlagrahm

4,60

Kaiserschmarr`n mit Weinbird`n  
mit viel Zimt und Puterzucker, mit Äpfeln`mus serviert

7,20

Wiener Apfelkücherl`n  
mit Vanilleeis und Schlagrahm

4,90

Marillenknödel  
an süßer Bröselbutter mit Weisbierschaum

5,70

gefüllte Palatschinken an Saucenspiegel garniert  
mit Vanilleeis und Sahne

5,80

Coup Romanoff  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagrahm

4,50

Bananen Split  
Eiscreme Vanille,- Schokolade, Frische Banane,  
Schokosauce, Eierlikör Sahne

4,50

Wiener Eiskaffee  
Vanilleeis, Kaffee und viel Sahne

3,30

Beschwipste & Flambierte Früchte  
mit Grand Marnier, Mayers Rum, Cointreau auf Vanilleeis

7,50