Speisekarte

Kälberhalle

Die Wirtshausbrauerei.

Saisonale Highlights

Wochenkarte

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft!

Schenken Sie ein paar gemütliche Stunden in einem traditionsbewussten Haus mit ausgezeichneter Küche.

Unsere Biere



Biertyp	*Helles Export*
Stammwürze	*11,5 %*
Trinktemperatur	*7-10 Grad*
Alkoholgehalt	*5,0 %*

Fragen Sie jetzt auch nach 5l Bierfass & Biertragerl zum mitnehmen!



Biertyp	*Obergärig*
Stammwürze	*11,5 %*
Trinktemperatur	*7-9 Grad*
Alkoholgehalt	*5,2 %*



Biertyp	*Kellerbier*
Stammwürze	*12,3 %*
Trinktemperatur	*8-10 Grad*
Alkoholgehalt	*5,4 %*

Schwäbische-Stund'

1/2 Preis!

Da kann man richtig sparen!
Täglich zwischen 15.00 Uhr und 16.30 Uhr:
Alle Hauptgerichte zum halben Preis!

Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.
Ausgenommen Kalb und Rind.

100 € Aufladung
10 € geschenkt!

50 € Aufladung
5 € geschenkt!

Einlösung ist ab dem Folgetag möglich!

Genießer Gutschein

Unsere Wochenangebote

Unsere Wochenangebote servieren wir für Sie immer Montag bis Freitag den ganzen Tag (ausgenommen Feiertage)

Außerdem:
Alle Hauptgerichte außer Haus
nur 10€
(Ausgenommen Rind, Kalb & Ente)

Montag - Kässpatzentag — **10,00 €**
Frisch gehobelte Spätzle nach unserem Hausrezept, mit aromatischem Tiroler Bergkäse, Emmentaler und Schmelzzwiebeln

Dienstag - Bratentag — **10,00 €**
Ofenfrischer Krustenbraten, schonend gegart, mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Dunkelbierjus aus unserem Dunklen Malzigen

Mittwoch - Schnitzeltag — **10,00 €**
Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein oder der Pute, mit Kartoffel-Gurkensalat

Donnerstag - Haxentag — **10,00 €**
Die halbe Schweinshaxe aus saftigem Fleisch mit einer knusprigen Kruste und hausgemachtem Semmelknödel

Freitag - Fischtag — **10,00 €**
Forellenfilet "Müllerin Art" mit Blattspinat, Zitronenbutter und Salzkartoffeln

Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.

Jeder Tag ist ein besonderer Tag!
Deswegen laden wir Sie täglich für ein ganz besonderes Schmankerl zum Schnäppchen Preis zu uns ein!

Vorweg & Nebenzu

Bayrische Tapas[3] — **8,90 €**
leckere Variation mit Obazda, Griebenschmalz, Kräuterfrischkäse und Brot

Obazda — **9,90 €**
mit frischem Brot, Zwiebelringen und Schnittlauch-Garnitur

Wurschtsalat (saisonal)[2,3,7] — **11,90 €**
mit feinen Regensburger-Scheiben, frischem Brot, Zwiebeln und Pfeffer-Essig-Sud

Schweizer Wurstsalat (saisonal)[2,3,7] — **12,90 €**
mit feinen Regensburger-Scheiben, Emmentaler, frischem Brot, Zwiebeln und Pfeffer-Essig-Sud

6 Stück Nürnberger Rostbratwürstl — **8,90 €**
schön gebräut mit hausgemachtem Sauerkraut und Treberbrot von der Bäckerei Laxgang

Brotzeitbrettl — **14,90 €**
Landjäger, gekochter Schinken, Obazda, Griebenschmalz, Emmentaler, rote Zwiebeln, Essig-Gurken und frisches Treberbrot

Suppen

Grießnockerlsuppe — **4,90 €**
aus unserer herzhaften Rinderkraftbrühe

Flädlesuppe — **4,90 €**
aus unserer herzhaften Rinderkraftbrühe, mit Pfannenkuchenstreifen und Schnittlauch

Leberknödelsuppe — **4,90 €**
aus unserer herzhaften Rinderkraftbrühe

Festtagssuppe — **7,50 €**
Das beste unserer Suppenküche: Herzhafte Rindekraftbrühe mit Grießnockerl, Flädle und Leberknödeln



Genießer Gutschein

Salate

Wahlweise: Joghurt-, Balsamico-, Caesardressing

Gemischter Beilagensalat — **4,90 €**
marktfrische Salate, Babyleaf-Salate, Tomaten Gurken und Karotten

Caesar Salat — **15,90 €**
mit gebratenen Geflügelstreifen, marktfrischen Salaten, Babyleaf-Blättern, Rucola, gehobeltem Parmesan und Croutons, dazu Baguette

Prinzessinnen Salat — **15,90 €**
marktfrische Salate, fein gehobelte Karotte, Gurken, Cocktailtomaten, Ziegenkäse, Walnüsse & Honigbirne, dazu Baguette

Wirtshaus Klassiker

½ knusprige Schweinshaxn — **16,90 €**
Saftige Haxe mit Bierkümmelsoße, Sauerkraut und Kartoffelknödel

Bayrischer Krustenbraten — **14,90 €**
vom Schwein, schonend gegart und mit unserer Hauswürze überkrustet, dazu Blaukraut, Dunkelbiersoße und zwei Knödel

Bayrische Ente — **¼ 16,90 €** / **½ 24,90 €**
knusprig gebraten mit würziger Entensoße Blaukraut und Knödel

Schwabenteller — **18,90 €**
gebratene Medallions vom Schweinefilet, mit Pilzrahmsoße und cremigen Kässpatzen



Vom Rind & Kalb

Zwiebelrostbraten — **24,90 €**
Perfekt nach Ihren Wünschen gebratenes Rindersteak, mit unserer Dunkelbiersoße und cremigen Kässpatzen

Würziges Brauhausgulasch — **16,90 €**
Zartes Rindfleisch in unserer hausgemachten Biersoße geschmort, dazu handgedrehter Semmelknödel

Brauhaus Burger — **16,90 €**
225 gr. saftiges Rindfleisch im Laugen-Brötchen, mit Essiggurke, Salatblättern, Tomatenscheiben, Bergkäse, Speck, Röstzwiebeln, hausgemachter Burgersoße und Pommes frites

Allerlei

Bayrisches Himmelglück — **18,90 €**
A Scheibn Krustenbraten, Feischpflanzerl, Ententeil, Kartoffelknödel und Natursoße

Kälberhalle XXL Currywurst — **14,90 €**
Echt Große Wurst mit hausgemachter fruchtig-würzigen Soße und Pommes frites

Holzfällersteak — **16,90 €**
mit Bratensoße und Bratkartoffeln

Bauerngröstl ***in der Pfanne gebraten*** — **9,90 €**
mit Fleischfetzn, Kartoffelknödel, Spiegelei und Soße

Putengeschnetzeltes — **16,90 €**
in feiner Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle

Fleischpflanzerl — **14,90 €**
Saftige Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und feiner Bratensoße

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) Phosphat, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmitteln, 12) Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) Nitritpökelsalz, 23) Säurungsmittel 24) Stabilisatoren

Aus dem Gewässer

Forellenfilet "Müllerin Art" **14,90 €**
an Blattspinat mit Zitronenbutter und Salzkartoffeln

Vegetarisches

Schwäbische Kässpatzen ***Nach Omas Rezept*** **12,90 €**
mit dreierlei Käse und Schmelzwiebeln

Vegane Maultaschen **14,90 €**
goldbraun angebraten, auf Blattspinat mit Schmelzzwiebeln serviert

Spinatknödel **14,90 €**
mit Weißweinsoße und Bergkäse

Rahmschwammerl **16,90 €**
feine Schwammerl-Rahm-Soße
mit Sahne verfeinert, dazu Semmelknödel

Beilagen

..Pommes frites	4,90 €
..Blaukraut // Krautsalat // Sauerkraut	4,90 €
..Kartoffelknödel // Semmelknödel	2,50 €
..Spätzle	4,90 €
..Grüner Salat	5,90 €
..Kässpatzen	7,90 €
..Bratkartoffeln	4,90 €
..Bratensoße	2,50 €
..Schwammerlsoße	3,90 €

Alle Preise inkl. MwSt.; Bitte fragen Sie uns bei Bedarf gerne nach der seperaten Allergenenkarte. Diese enthält detaillierte Informationen zu Inhaltsstoffen in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Wir bitten zu beachten, dass ein Kontakt der Lebensmittel, sowie Spuren von genannten Allergenen bei den Speisen nicht vollständig ausgeschlossen werden kann.

Schnitzel-Klassiker

Original Wiener Schnitzel[3,24]
vom Kalb, mit Ei und Semmelbröseln paniert und in Pflanzenfett goldgelb ausgebacken.

	kleine Portion	*normale Portion*
..mit Pommes frites	**15,90 €**	**20,90 €**
..mit Kartoffelsalat	**14,90 €**	**19,90 €**
..mit Bratkartoffeln	**15,90 €**	**21,90 €**

Schweineschnitzel[3,24] **„Wiener Art“**
aus dem Schweinerücken, mit Ei und Semmelbröseln paniert und in Pflanzenfett goldgelb ausgebacken.

..mit Kartoffelsalat	**14,90 €**
..mit Pommes frites	**15,90 €**
..mit Bratkartoffeln	**15,90 €**

Putenschnitzel[3,24] **„Wiener Art“**
aus der Putenbrust, mit Ei und Semmelbröseln paniert und in Pflanzenfett goldgelb ausgebacken.

..mit Kartoffelsalat	**14,90 €**
..mit Pommes frites	**15,90 €**
..mit Bratkartoffeln	**15,90 €**

Schnitzel-Spezialitäten

Brauhaus Cordon-Bleu **18,90 €**
Paniertes Schweineschnitzel[3,24]*, gefüllt mit Obazda und Speck-Chip*[2,3,15]*, dazu Pommes frites*

Putenschnitzel natur[3,24] **16,90 €**
von der Pute, mit Pilzrahmsoße und Spätzle

Genießer Gutschein

Zum Schluss

> *Der Nachtisch ist, so wie man sagt, die eine Sache, die wenn gefragt, man nimmer gar verneinen sollte, auch wenn der Kopf das Süß nicht wollte.*

Kaiserschmarrn **9,90 €**
luftig geschlagen, in Butter karamellisiert

Apfelstrudel **4,90 €**
mit Vanillesoße

Entdecken Sie unsere Eisspezialitäten auf unserer Eiskarte.



Kaffee

Caffè Crema	3,50 €
Latte Macchiato	4,90 €
Cappuccino	4,90 €
Milchkaffee	4,90 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppio	3,50 €
Espresso macchiato	3,50 €

Lady Hamilton Tea

Lady Hamilton Tea ist ein hochwertiger, loser Blatt-, Blüten-, und Früchtetee von höchster Güte.

Türkischer Apfel *Ziehzeit: 10-12 min* **3,50 €**
säurearm, aromatisiert - Fruchtige Kombination aus Apfel- und Ananasstücken mit cremig-frischem Joguhrt-Limetten-Aroma. Zutaten: Apfelstücke, Ananaswürfel, Aroma & Zitronengras

Himbeer-Kirsche *Ziehzeit: 10-12 min* **3,50 €**
fruchtig, aromatisiert - Intensiv fruchtiger Tee mit Äpfeln, Hibiskus und feinen roten Beeren. Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, Fliederbeeren, Hagebuttenschalen, getr. Brombeeren, Aroma, Sauerkirsch-und Himbeerstücke

Rooibos-Maracuja *Ziehzeit: 8-10 min* **3,50 €**
Rotbuschtee-Mischung mit dem fruchtigen Aroma der Maracuja. Zutaten: Rotbuschtee, Aroma, blaue Kornblumen- und Sonnenblumenblüten

Ingwer-Zitrone *Ziehzeit: 5-10 min* **3,50 €**
Die leichte Schärfe von Ingwer trifft auf Zitronengras und feine Minze. Zutataen: Zitronengras, Süßholz-wurzeln, Ingwerstücke, Pfefferminze, Zitronenschalen, schwarze Pfefferkörner

Pfefferminze *Ziehzeit: 5-10 min* **3,50 €**
Die Pfefferminze ist eine großblättrige, aromatische Minze mit hohem Anteil ätherischer Öle. Mit ihr entsteht ein würzig-erfrischender Tee. Zutaten: Pfefferminzblätter

Grüner Darjeeling „Nagri Farm“ *Ziehzeit: 2-3 min* **3,50 €**
Erlesener Gebirgstee mit rundem, weichem Grüntee-Charakter

Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser *still oder prickelnd*	0,75 l	6,90 €
Tafelwasser *still oder prickelnd*	0,4 l	3,90 €
Pepsi Cola[2,4]	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,90 €
Pepsi zero[2,4,13]	0,33 l	4,90 €
Cola Mix[2,4]	0,4 l	4,90 €
Zitronenlimonade[8,13] **Mirinda Orangenlimonade**[2,7,8,10]	0,2 l 0,4 l	2,90 € 3,90 €
Apfelsaft	0,2 l 0,4 l	2,50 € 5,00 €
Nektare *Johannisbeere, Maracuja*	0,2 l 0,4 l	2,50 € 5,00 €
Schorlen *Johannisbeere, Maracuja, Apfel*	0,2 l 0,4 l	2,90 € 4,90 €

Hausgemachtes

Zitronen-Himbeer Eistee *Himbeer-Kirsch-Tee, Zitronensaft, Vanille- und Zuckersirup*[2]	0,5 l	5,90 €
Limette-Zitronen Limonade *Limette, Zitrone, Minze, Zitronensirup*[2]*, Zuckersirup*[2]*, Tafelwasser*	0,5 l	5,90 €
Orange-Grenadine Limonade *Zucker- und Grenadinesirup*[2]*, Tafelwasser*	0,5 l	5,90 €
Blaue Holunder Limonade *Zitrone, frische Minze, Holduner- und Blue Curaçao-Sirup*[2]*, Tafelwasser*	0,5 l	5,90 €



Biere

Weißer Hase *vom Fass* — 0,3 l 3,90 € / 0,5 l 4,90 €
Naturtrübes Weißbier

Hasen Extra Helles *vom Fass* — 0,5 l 4,90 €
Angenehm mildes, vollmundiges Exportbier

Zirndorfer "Das gute Kellerbier" *vom Fass* — 0,3 l 3,90 € / 0,5 l 4,90 €
Naturtrübes Kellerbier

Kloster Scheyern Dunkel — 0,3 l 3,90 € / 0,5 l 4,90 €
Dunkles Exportbier

Radler[5] *vom Fass* — 0,5 l 4,90 € / Maß 9,80 €
vom Hellen, Dunklen oder Kellerbier

Ruß[5] *vom Fass* — 0,5 l 4,90 € / Maß 9,80 €

Kirsch-Goiß[2,4] *vom Fass* — 0,5 l 6,50 € / Maß 13,00 €
Cola, Export-Dunkel, Kirschlikör

Alkoholfreie Biere

Tucher Helles Hefe Weizen — 0,5 l 4,90 €
alkoholfrei

Tucher Reifbräu — 0,5 l 4,90 €
alkoholfrei

Aperitif

Prosecco Frizzante[5] — 0,1 l 3,90 €
Aromen von frischem Apfel, angenehme Säure aber dennoch toll ausbalanciert

Prosecco Spumante[5] — 0,75 l 29,90 €
trocken und gut strukturiert, Duft nach goldenem Apfel und Zitrone mit floralen Noten, sehr harmonisch

Aperol Spritz[2] — 0,2 l 6,90 €
Prosecco mit Aperol, Tafelwasser, Orangenscheibe und Eiswürfel

Lillet Wild Berry[2] — 0,2 l 6,90 €
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren

Hugo[2] — 0,2 l 6,90 €
Prosecco mit Holunderblütensirup, Tafelwasser, Minze, Limette

Weine

Weißwein

Hausschoppen Chardonnay[5] — 0,2 l **4,90 €**
Weiß, trocken – fruchtig, exotische Noten, harmonisch und unkompliziert

Sauvignon Blanc | Bassermann — 0,75 l **28,90 €** / 0,2 l **7,90 €**
Fruchtbetonter Weißwein, Stachelbeere, exotische gelbe Früchte, trocken ausgebaut, wenig Säure, viel Frucht

Grüner Veltliner | Bründlmayer — 0,75 l **24,90 €** / 0,2 l **6,90 €**
Typische Veltliner Aromatik, angenehm harmonischer Weißwein, macht viel Freude. Erinnert an Ananas, Hauch von Rosen mit leicht pfeffriger Note

Riesling | Toni Jost — 0,75 l **24,90 €** / 0,2 l **6,90 €**
Trockener Riesling, erfrischender Geschmack, schöne Fruchtaromatik, leicht mineralisch, könnte ihr Lieblingswein werden …

Weißweinschorle[5] — 0,5 l **6,90 €** / 0,2 l **4,40 €**
süß[11] *oder sauer*

Roséwein

Rosé Bio | St. Antony — 0,75 l **24,90 €** / 0,2 l **6,90 €**
Saftiger Rosé, aromatisch verspielt, leicht und trocken, schönes Bouquet, ein Glas ist meistens nicht genug …

Rotwein

Primitivo Salento | Castello Monaci — 0,75 l **28,90 €** / 0,2 l **7,90 €**
Typisch Apulien, kräftig fruchtig, wunderbarer Gaumenschmeichler, Kirsche, rote Waldfrüchte, schöner langer Abgang

Spätburgunder | Bercher — 0,75 l **28,90 €** / 0,2 l **7,90 €**
Aus den warmen Lagen Badens – verspielt, vielschichtig, erinnert an reife Kirschen, Schattenmorellen, feine rote Früchte, wird gerne unterschätzt

Hausschoppen Dolcetto[5] — 0,2 l **4,90 €**
Fruchtiger Rotwein mit wenig Tannin, schöner Körper, interessante Rebsorte, sollte man unbedingt probieren

Rotweinschorle — 0,2 l **4,40 €** / 0,5 l **6,90 €**
süß[11] *oder sauer*

Genießer Gutschein

Cocktails

Größe L 0,4l : 11,90 €

Touch Down
Vodka, Apricot Brandy, Zitrone, Lime Juice, Grenadine und Maracuja-Nektar

Caipirinha
Cachaça, Lime Juice, Limetten und Rohrzucker

Raspberry Mojito
Weißer Rum, Lime Juice, Zuckersirup, Soda, Himbeere, Limette, frische Minze

Alkoholfreie Cocktails

Größe L 0,4l : 8,90 €

Berry Fresh
Zuckersirup, Lime Juice, Limetten, Himbeeren, frische Minze, und Schweppes Wild Berry

Ipanema
Lime Juice, brauner Zucker, Limette, Ginger Ale

Florida
Orangen-Ananassaft, Grenadine-Sirup, Kokos-Sirup, Zitrone

Longdrinks

Vodka Red Bull	**9,90 €**
Vodka Long *wahlweise: Maracuja, Soda oder Lemon*	**8,90 €**
Cuba Libre	**8,90 €**
Campari Orange	**8,90 €**
Gin Tonic	**8,90 €**
Whisky Cola	**8,90 €**

Schnaps

Obstwasser • Jägermeister • Williams Birne
Grappa • Ramazotti • Vodka • Baileys 2 cl **3,50 €**