

Montag – Samstag: Bestellung ab 16 Uhr, Abholung von 17 – 20 Uhr
Sonn- und feiertags: Bestellung ab 10 Uhr, Abholung von 11 – 14 Uhr
Tel. 07391 77 17 33 oder WhatsApp – Nachricht an 07391 77 17 33



ZUHAUSE AUFGETISCHT!

Jetzt Neu: Eingeschweißte Speisen zum daheim Erhitzen!

- Biergulasch (Vom Weiderind aus Bayern, in Ulrichsbiersoße geschmort)
- Rückensteak in Champignonrahmsoße (Vom Oberschwäb. Landschwein und Pilzen aus Ehestetten)
- Spätzle, hausgemacht
- Linsen (Alb-Leisa mit Speck und Zwiebeln angedünstet, mit Bratensoße abgelöscht | Ohne Saitenwürste)
- Berger Butterkartoffeln (Kartoffeln aus Berg, gekocht, gesalzen und gebuttert.)
- Semmelknödel (BrauereiWirtschafts handgedrehte Knödel.)

Fleischgericht/Hauptgang:

- für 2-3 Personen: 11,90€
- für 3-5 Personen: 14,90€

Beilagen:

- für 2-3 Personen: 6,50€
- für 3-5 Personen: 8,00€

ESSEN ZUM ABHOLEN!

Jetzt Neu: Schweinshaxe

10,90 €

Resch gebraten auf Ulrichsbiersößle und Kartoffelsalat

Bunter knackiger Marktsalat

3,90 €

Mit sämigem Bierdressing und selbst gemachtem Kartoffelsalat

Brauer-Burger

9,90 €

Sesamweckle mit Schweinerücken-Steak mit würzigem Kräuter-Biosenf-Topping, garniert mit Blattsalaten, Tomate und Zwiebelringen, dazu gibt's Wirtshaus-Pommes

Biertreber-Schnitzel

10,90 €

Vom Oberschwäbischen Landschwein in Biertreber paniert und gebraten
dazu goldgelbe Wirtshaus-Pommes

Biergulasch

10,90 €

Vom Weiderind aus Bayern, in Ulrichsbiersoße geschmort, dazu handgedrehte Semmelknödel

Linsen und Spätzle

9,90 €

Alb-Leisa mit geräuchertem Speck und Zwiebeln angedünstet, mit Bratensoße abgelöscht und mit Bieressig verfeinert, dazu hausgemachte Spätzle und 1 Paar Saitenwürste vom Dorfmetzger

Käsespätzle

9,90 €

Handgemachte Spätzle mit würzigem Käse und Sahne abgeschmeckt,
gekrönt von knusprigen Röstzwiebeln, dazu kleiner bunter Salat in sämigem Bierdressing

Wurstsalat klassisch

6,50 €

Von der Stangenlyoner mit Zwiebelringen, garniert mit Lauchzwiebeln,
herzhaft abgeschmeckt und herzhaftem Brot

Wurstsalat Allgäuer Art

6,90 €

Mit würzigem Emmentaler und herzhaftem Brot