

Brauerei-Nachrichten



64.Ausgabe

vom 02.07.2026

legal geklaut

(auf deutsch: Die Karte kann gerne
mitgenommen werden)

Auf unserem
WhatsApp-Kanal
erfahrt Ihr zum Beispiel
alles rund um Events,
Speise- und
Saisonkarte sowie
Öffnungszeiten.



english Menu page 14
Menu français page 15

Sommerlaune ;-)

Hallo ihr Lieben, Servus bei uns in Mertingen!

Pünktlich zur laufenden Fußball-WM starten wir in den Sommer! Unsere geliebte Spargelzeit endet in wenigen Tagen. Dafür stehen schon frische Pfifferlinge in den Startlöchern – ob klassisch mit Semmelknödel, als vegane Variante oder als feine Beilage zum Fleischgericht - Ihr werdet sie oft auf unserer Saisonkarte finden.

Unter dem Motto „Landküche mal moderner“ findet ihr zudem neue, leichte Sommergerichte auf unserer Karte: Probiert unser Bayerisches Bruschetta, den vegetarischen Caprese-Burger oder unsere veganen Bulgur Summer Rolls.

Erfrischung pur bietet unsere Sprizz-Time auf der Terrasse: Entdeckt unsere wechselnden Aperitivos (Erdbeer-Rhabarber, Maracuja-Minze oder Zitrone-Basilikum – wahlweise prickelnd mit Prosecco oder lecker alkoholfrei).

Und wenn es draußen richtig heiß wird, bieten unsere klimatisierten Gasträume eine kühle Oase.

Sommerzeit ist auch Hochzeitszeit! Unsere Brauereigeister freuen sich riesig darauf, euren schönsten Tag bei uns unvergesslich zu machen.

Um nichts zu verpassen, scannt gerne den WhatsApp-QR-Code auf der Titelseite: Dort gibt es die aktuelle Saisonkarte und Infos zu Sonderöffnungszeiten – denn wir haben immer wieder auch wochentags mittags für euch geöffnet.

Wir freuen uns auf euren Besuch!

Euer Wirt Franz Nosalski mit Familie und dem gesamten Brauereigeister-Team

Aus dem 100-jährigem Kalender



Juli

- 1. – 3. große Hitze
- 4. – 5. großer Donner und Regen
- 6. – 7. Heuwetter
- 8. – 12. Regenwetter
- 13. ein schöner Tag
- 14. – 20. Regenwetter
- 21. – 26. Tags schön, nachts aber kühl und mit Reif
- 27. – 28. Donner und Regen
- 29. – 31. sehr warm

August

- 1. – 3. fängt mit großer Hitze an
- 4. – 11. Regenwetter mit starken Winden
- 12. ein schöner Tag
- 13. – 20. unsschönes Wetter
- 21. ein schöner Tag
- 22. – 26. wieder Regen
- 27. – 31. recht schön und warm

September

- 1. – 2. dauert das schöne Wetter fort
- 3. – 4. starker Regen
- 5. – 8. fein schön Wetter
- 9. groß Donner und Ungewitter
- 10. – 19. sehr schönes Wetter
- 20. – 28. vermischtes Wetter
- 29. – 30. fällt starker Regen ein

Da simmer dabei !

BAYERISCHER WIRTEBRIEF

Franz Josef Nosalski

Hat die Voraussetzungen für die Verleihung des Bayerischen Wirtbriefes erfüllt
in der Betschen

- Betriebswirtschaftliches
- Marketing
- Mitarbeiterführung
- Gastgewerbliche Praxis

Der Bayerische Wirtbrief besitzt die gesetzgewerbliche Qualifikation
zur Förderung von Gastlichkeit und Tourismus in Bayern.

Wirtbrief, den 22. März 2019



A. Nosalski

Hubert W. Wanger

Angela Krollmann
Präsidentin
Bayrischer Hotel- und Gaststätten-
verband BHEGA Bayern e.V.

Hubert W. Wanger
Landesminister
für Ernährung, Landwirtschaft
und Energie



Ferienland
DONAU-RIES



WIRTSCHAFTS
FÖRDERVERBAND
DONAURIES



Bierprobe mit Verkostungsbogen

5 verschiedene Biere á 0,1 l inklusive 8-seitigem Infomaterial rund um das Thema Bier, Brauereien und Geschichte der Alten Brauerei Mertingen. 7,50 €

Oder ein Gläschen 0,1 l einzeln für 1,80 € genießen:

Lauterbacher Weizen, Augustiner Hell, Mertinger Zwickel
Augustiner Pils, Augustiner Dunkles



FÜRST WALLERSTEIN HELL ORIGINAL

Mit „Fürsten Wallerstein Hell Original“, das stilecht in die gute alte Euroflasche abgefüllt wird, knüpft das Brauhaus an mehr als 400 Jahre Brautradition an. Nach einem bisher gut gehüteten, Jahrhunderte alten Familienrezept gebraut, ist „Fürsten Hell Original“ ein ebenso charaktervolles wie süffiges Bier, das im berühmten Wallersteiner Felsenkeller zu perfekter Reife gebracht wird.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen
Alkoholgehalt: 5,0 % Vol.
Stammwürze: 11,7 %

MERTINGER ZWICKEL (vom Fürst Wallerstein Brauhaus gebraut)

Dieses unfiltrierte, helle Kellerbier ist eine unserer historischen Spezialitäten. Die handwerkliche Braukunst verleiht diesem naturbelassenen, bernsteinfarbenen Zwickelbier einen angenehmen, leicht hefigen, vollmundigen Geschmack. „Einst das Privileg des Braumeisters ... heute ein besonderer Genuss für Sie!“

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
Alkoholgehalt: 4,9 % Vol.
Stammwürze: 11,7 %



LAUTERBACHER WEIZEN

1889 wird im bayerischen Lauterbach das erste Weißbier gebraut. Und bis heute ist das Lauterbacher Natur Weizen etwas ganz Besonderes. Naturtrüb, geschmackvoll und kräftig golden, wie es schon der Lauterbacher Landmann gerne getrunken hat. Naturtrübes Weizen, obergärig.

Alkohol: 5,3 % vol.
Stammwürze 12,8 %



Gutmann-Hefeweizen Hell

wird handwerklich und traditionell hergestellt: Die Hauptgärung findet in offenen Bottichen statt, anschließend reift das Hefeweizen in originaler Flaschengärung mit viel frischer Hefe.

Sensorik: Die Nase erfreut sich an wohligen Bananenaromen. Typisch und charakteristisch für das Gutmann Weizen ist eine feine obergärige Hefeflume. Der Antrunk ist mild, weich und harmonisch, bevor die angenehme Fruchtigkeit in einen würzigen Geschmack übergeht. Die feine Hopfennote im milden Ausklang regt zum Weitertrinken an.

Zutaten: Brauwasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
Alkoholgehalt: 5,2 % Vol.
Stammwürze: 12,5 %

Gutmann - Hefeweizen dunkel

Das dunkle Gutmann Hefeweizen lässt im Duft würzige und bananige Noten erkennen, die von einer feinen Malzblume getragen werden. Im Trunk sorgen die Röstaromen für eine dezente Karamellschokoladennote, die gepaart mit den typisch hefigen Aromen ein besonderes Trinkerlebnis bietet

Zutaten: Brauwasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Gerstenröstmalz, Hopfen, Hefe
Alkoholgehalt: 5,2 % Vol.
Stammwürze: 12,0 %

Gutmann Leichtes Hefeweizen

Das leichte Gutmann Hefeweizen zeigt fruchtige und würzigen Aromen sowie feine Hopfennoten, die dem Bier eine frische Leichtigkeit gewähren. Im Trunk dominieren hauptsächlich hefige und würzige Aromen, die der leichten Weizen-Variante ein eigenständiges Geschmackserlebnis mit weniger Alkohol und weniger Kalorien verleihen.

Zutaten: Brauwasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
Alkoholgehalt: 3,1 % Vol.

Gutmann Alkoholfreies Hefeweizen

Zutaten: Brauwasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe, Gärungskohlensäure
Alkoholgehalt: unter 0,5 % Vol.
Stammwürze: 7,0 %

Gutmann Weizen dunkel alk.frei

Verfeinert mit charaktervollem Dinkel

Ausgewogenes Karamell- und Röstaroma mit feiner Hefenote. Besonders würzig und biertypisch. Ursprünglicher Weizenbier-Genuss ohne Alkohol

Alkoholgehalt: < 0,5% Vol.

Passt zu: Fastenzeit – Autofahren – Mittagspause – Wanderung – Kreativer Arbeit – Herzhafter, bayerischer und vegetarischer Küche



Lagerbier Hell

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes und vor allem erfrischendes Bier. Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jeden Bierkenner.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen
Alkoholgehalt von 5,2 % vol.
Stammwürzegehalt von 11,5 %

Edelstoff

Ein helles Exportbier, weich, spritzig und frisch zugleich, aus edelsten Rohstoffen gebraut. Das Spitzenerzeugnis altbayerischer Braukunst. Ein Hochgenuss für jeden Bierkenner

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen
Alkoholgehalt 5,6 % vol.

Stammwürze 12,7 %

Pils

Das schaumgekrönte, spritzige Bier mit der feinen Hopfennote nach der ursprünglichen Pilsener Brauart, nur mit feinstem Malz und edelsten Aroma-hopfen hergestellt

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen
Alkoholgehalt 5,6 % vol.
Stammwürze 12,4 %

Dunkles

Das Altmünchner Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack. Für den Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuss

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen
Alkoholgehalt von 5,6 % vol.

Stammwürze 13,4 %

Augustiner Alkoholfrei Hell

Untypisch für ein Alkoholfreies, aber typisch Augustiner! Geboren aus dem beliebten Lagerbier Hell ist das Augustiner Alkoholfrei Hell frisch im Geruch und spritzig im Antrunk. Dank der ausgeklügelten Kombination aus traditioneller Verfahrensweise und modernster Anlagentechnik hat das alkoholfreie Augustiner Bier ein feines Malzaroma und eine dezente, blumige Hopfennote. Mild und erfrischend im Charakter weist es eine Stammwürze von 7,2°P und einem Restalkoholgehalt <0,5% auf. Mit seiner leuchtend strohgelben Farbe und der feinporigen, kompakten Schaumkrone ist es auch optisch ein Genuss

Getränke ohne Alkohol

Mertinger Wasser
still/medium/spritzig 0,2l: 2,40 € / 0,4l: 3,10 €

Mertinger Wellnesswasser
stilles Wasser mit Orange-Minze 0,75 l 5,10 €
stilles Wasser mit Limette-Ingwer 0,75 l 5,10 €
spritziges Mertinger Wasser mit Zitronen 0,75 l 5,10 €



Adelholzener classic
(mit Kohlensäure) 0,75l: 5,40 €

Adelholzener naturell
(ohne Kohlensäure) 0,75l: 5,40 €
0,2 l / 0,4l

Zitronenlimonade 2,40 € / 3,10 €

Apfel-Schorle 2,80 € / 4,00 €

Orangen-Schorle 2,80 € / 4,00 €

Johannisbeer-Schorle 2,80 € / 4,00 €

Trauben-Schorle 2,80 € / 4,00 €

Maracuja-Schorle 2,80 € / 4,00 €

Himbeer-Schorle 2,80 € / 4,00 €

Birnen-Schorle 2,80 € / 4,00 €

Rhabarber-Schorle^(6,9) 2,80 € / 4,00 €

Jedes Schorle gibt es mit stillem oder spritzigem Wasser.

Eistee Pfirsich 2,80 € / 4,00 €

Coca Cola^(1,11,12) 2,80 € / 4,00 €

Coca Cola zero^(1,9,10,11,12) 2,80 € / 4,00 €

Fanta⁽¹⁾ 2,80 € / 4,00 €

Spezi^(1,11,12) 2,80 € / 4,00 €

Bitter Lemon^(10,11) 2,80 € / 4,00 €

Burkhard Säfte

0,2 l / 0,4l

Apfelsaft 2,60 € / 4,40 €

Orangensaft 2,60 € / 4,40 €

Traubensaft 2,60 € / 4,40 €

Johannisbeernektar 2,60 € / 4,40 €

Maracujanektar 2,60 € / 4,40 €

Himbeersaft 2,60 € / 4,40 €

Rhabarbernektar 2,60 € / 4,40 €

Birnsaft 2,60 € / 4,40 €



Genuss wie
in alten Zeiten

Mertinger Zwickel

serviert mit einem echten Steinzeugkrug

0,5l 4,50 €

*Bier ist eine
wahrhaft göttliche Medizin.*
Paracelsus (ca. 1493-1541)

Aperitif

Lisl Lillet blanc 17% mit Wild Berry 0,2l 6,90 €^(1,2,g,l)

Quitty-Spritz hausgemachter Quittenlikör,
Prosecco, Minze 0,2l 6,90 €

Susi Aperol Sprizz 0,2l 6,90 €^(1,2,g,l)

Sarti Spritz Sarti, Prosecco 0,2l 7,70 €^(1,2,g,l)

Hugo 0,2l 6,90 €^(1,2,g,l)

Campari Orange⁽¹⁾ 25 % 0,2 l 5,90 €

Vitaminstoß zum Start
(Fruchtcocktail alkoholfrei) 0,2l 5,90 €



Bayerische Grundnahrungsmittel

Biere 0,25 l / 0,50 l

Gutmann Weizen hell^(aWG,g) - / 4,50 €

Gutmann Weizen dunkel^(aWG,g) - / 4,50 €

Gutmann Weizen leicht^(aWG,g) - / 4,50 €

Gutmann Weizen alkoholfrei^(aWG,g) - / 4,50 €

Gutmann Weizen dunkel alk.frei^(aWG,g) - / 4,50 €

Lauterbacher Hefeweizen^(aWG,g) vom Faß - / 4,50 €

Fürst Wallersteiner Hell^(aWG,g) vom Faß 2,80 € / 4,50 €

Augustiner Lagerbier Hell^(aWG,g) vom Faß 2,80 € / 4,50 €

Augustiner Edelstoff^(aWG,g) - / 4,60 €

Augustiner Dunkel^(aWG,g) vom Faß 2,80 € / 4,50 €

Augustiner Pils^(aWG,g) 0,3 l 3,00 €

Augustiner alkoholfrei Hell^(aWG,g) 0,5 l 4,50 €

Biermischgetränke

0,25 l / 0,50 l

Radler^(aWG,g) 2,80 € / 4,50 €

saures Radler^(aWG,g) 2,80 € / 4,50 €

alkoholfreies Radler^(aWG,g) - / 4,50 €

dunkles Radler^(aWG,g) 2,80 € / 4,50 €

Ruß^(aWG,g) - / 4,50 €

Cola-Weizen^(11,aWG,g) 4,50 €

Goiß^(11,aWG,g) 0,5 l / 6,80 €; A Moß: 12,50 €

Weißweine

0,1 l / 0,2 l

Silvaner^(g,l)

Weingut Schwab, Thüngersheim
würzig, fruchtig, vollmundig, trocken 3,40 € / 5,80 €

Riesling QbA^(g,l)

Ein frischer, leichter Riesling vom rheinhessischen
Weingut Seck mit moderater Weinsäure, trocken
3,40 € / 5,80 €

Pinot Grigio IGT^(g,l)

La Pergola - Provincia di Verona, Venetien
frisch, spritzig, aromatisch, trocken 3,40 € / 5,80 €

Müller Thurgau^(g,l)

Weingut Schwab, Thüngersheim,
halbtrocken 3,40 € / 5,80 €

Rotweine

0,1 l / 0,2 l

Blauer Zweigelt^(g,l)

Weingut Salzl, Burgenland / Neusiedlersee -
Österreich; sehr fruchtig & dicht, viel Würze,
harmonisch & vielseitig - klasse 3,40 € / 5,80 €

Trollinger mit Lemberger^(g,l)

QbA, Hohenhaslacher Stromberg
Weingut Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg
würzig, ausdrucksvoll, halbtrocken 3,40 € / 5,80 €

Merlot rosso IGT^(g,l)

La Pergola - Provincia di Verona, Venetien
angenehm, warm, sortentypisch,
fruchtig, trocken 3,40 € / 5,80 €

Primitivo IGT^(g,l)

Pellegrini Collezione Il Mio - Apulien
Aromen nach Brombeere, etwas Rumkirsche,
Schoko, fein saftig, elegantes Süßholz
3,40 € / 5,80 €

Roséwein

0,1 l / 0,2 l

Jechtinger Vulkanfelsen^(g,l)

Spätburgunder Weißherbst QbA - Baden,
Winzergen. Jechtingen, erdhaft,
ausdrucksvoll, mild 3,40 € / 5,80 €

Rotling^(g,l)

Weingut Meintzinger - Franken * sehr aromatisch mit
feinwürzigem Traminer-Anklang, reife Litschi,
Holunder, saftig herrliche Restsüße 3,40 € / 5,80 €

Weinmischgetränke

0,2 l / 0,4 l

Weinschorle weiß süß / sauer^(g,l)
3,30 € / 5,10 €

Weinschorle rot süß / sauer^(g,l)
3,30 € / 5,10 €

wenn's prickeln soll

Haus-Sekt

„Alte Brauerei Mertingen“^(g,l)

trocken 0,1 l 3,50 € 0,75 l 23,80 €



*Männer sind wie Wein –
manche werden zu Essig,
aber die besten verbessern
sich mit dem Alter*
Papst Johannes XXIII

Fragt doch gerne nach unserer Flaschen-Weinkarte für Genießer

A guads Süpple vorab ?

5 Pfund Rindfleisch gibt a gscheide Supp. Hand-
wirklich gekochte Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz,
Rinderbrust, Knochen und Wurzelgemüse.

Von de originale Schwoba:

Flädlesuppe | Gemüsejulienne 5,50 €

Schwoba-Supp

Flädle | Griesnockerl | Maultaschenstreifen 5,90 €

Vorspeise

Bayerisches Bruschetta

geröstetes hausgemachtes Brot | frisch
geschnittene Tomatenwürfel | Petersilie | rote
Zwiebel | Mertinger Käse | Landschinken
7,80 € als Hauptspeise 15,80 €



Salädla - Salatteller

Salatteller | Salate der Saison
5,50 € groß 9,50 €

Salat mit gebratenen Pilzen

knackige Salate der Saison | gebratene Pilze
Weißbrot 8,30 € als Hauptspeise 15,80 €

Salatteller mit Hähnchenstreifen

frisch vom Grill | gebratene Pilze | Weißbrot
8,90 € als Hauptspeise 17,80 €

Salatteller „Ziegenkäse“

frisch vom Grill | im Speckmantel | Weißbrot
8,50 € als Hauptspeise 17,80 €

Für die Kleinen

Auch große Kinder ab 14 können für „Kleine“ essen - mit einem kleinen Aufpreis.

Schnitzel | Pommes 8,50 €

Chicken Nuggets | Pommes 9,50 €

Pommes | Ketchup/Mayo 5,50 €

Spätzle | Soße 5,50 €

Kartoffelknödel | Soße 5,50 €

Kindereis (2 Kugeln Eis nach Wahl mit Smarties)
4,50 €

Für da kloine Hungr

Für den kleinen Hunger

Currywurst^(8,9) | Pommes 10,20 €

Hausgemachte Brauer-Maultaschen⁽³⁾

Kräuterspätzle | Speck | Spiegelei
14,00 € kleine Portion 11,00 €

Brauerei-Toast^(8,9)

Schweinesteak | Schinken | Pilzrahm | Käse
überbacken | Salatgarnitur 14,00 € / 11,00 €



Vegetarische Gerichte

Mertinger Käsespätzle

vierlei Käsesorten (Allgäuer Bergkäse, Zott
Bayerntaler, Emmentaler und Appenzeller)
Röstzwiebel | gemischter Salat 15,90 €
kleine Portion 12,90 €

Caprese-Burger

Rösti | Tomate | geschmolzenem Mozzarella
Zucchini-Parmesan-Patty | Basilikum-Mayo
Balsamico | Schmorzwiebel, Rucola
Süßkartoffelpommes | Sour Cream 15,80 €

Vegane Gerichte

Süßkartoffelcurry Vegan

Kichererbsen | Mango | Kokos | Jasminduftreis
mediterranes Pfannengemüse
14,90 € kleine Portion 11,90 €

Bulgur Summer Rolls

Bulgur | Paprika | Pfirsich | Koriander | Minze
Pfannengemüse | Falafel-Spieß
Chashewnüsse | Sesamsauce 15,80 €

Beilagen

Folgende Beilagen halten wir immer bereit:
(Käse-) Spätzle, Kartoffelknödel, hausgemachte Rösti,
Salz-/Kräuterkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes Frites,
Kroketten, Blaukraut, Marktgemüse, mediterranes
Pfannengemüse

Aus der Schnitzerei

Schweine-Schnitzel „Wiener Art“

Pommes Frites 15,90 € kleine Portion 12,90 €

Paniertes Hähnchenschnitzel

Wedges | Sour Cream 18,90 € kleine Portion 15,90 €

Cordon Bleu

Schweinerücken | Schinken-Emmentaler-Füllung

Pommes Frites 17,90 € kleine Portion 14,90 €

Jägerschnitzel

Schweinerücken | Pilzrahmsauce | Spätzle

Marktgemüse 17,90 € kleine Portion 14,90 €

Burger-Meister

Bayerisches Rind | Tomaten | Salat | Speck | Käse

Pommes | hausgemachte Burgersauce

250g *15,90 € 170g* 12,90 €



Der schwimmt im Wasser (Fisch)

Kross gebratenes Zanderfilet

Kräuterkartoffeln | knackiges Pfannengemüse

Weißweinsauce 20,90 € kleine Portion 17,90 €

Inhaltsstoffe können gerne erfragt oder in der Alten Brauerei eingesehen werden. Preise inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgelder



Aus der Landküche

Hähnchenbrust natur gebraten

Kräuterbutter | hausgemachte Rösti | frisches

Pfannengemüse 19,90 € kleine Portion 16,90 €

Schweinefiletmedaillons

Pilzrahmsauce | Spätzle | Marktgemüse

20,90 € kleine Portion 17,90 €

Schäffler Geschnetzeltes

Schweinefiletspitzen | Pilzrahmsauce | Spätzle

Salat 17,90 € kleine Portion 14,90 €

Schweinekrustenbraten

Kartoffelknödel⁽³⁾ | Blaukraut

15,80 € kleine Portion 12,80 €

Zwiebelrostbraten (230g* / 170g*)

bay. Färsenlende | Käsespätzle | Röstzwiebeln

25,80 € kleine Portion 22,80 €

Aus dem Steakhaus

Roastbeef (230g* / 170g*)

Bayerischer Rinderrücken (Färsen) | Kräuterbutter

Bratkartoffeln (Speck) oder Salatteller

24,80 € kleine Portion 21,80 €

Rinderfilet (230g* / 170g*)

Kräuterbutter | hausgemachte Rösti

Pfannengemüse 31,80 € kleine Portion 28,80 €



Pfännle

Kirchaschiaber-Pfännle⁽³⁾

Schweinsbraten | Maultaschen | Spätzle

Kartoffelknödel | Blaukraut | Bratensoße

15,90 € für zwei Personen 30,90 €

Schnitzelpfännle

Cordon Bleu vom Schwein | Hähnchenbrust

Pommes | Kroketten | Spätzle | Bratensoße |

gemischter Salat 20,90 € für 2 Personen 39,90 €

Mertinger Pfännle

Rinderfilet | Schweinefilet | Spätzle | Kroketten

Grillgemüse | Kräuterbutter | Rinderjus 22,90 €

für 2 Personen 43,90 €

Brotzeiten

Tellersulz

Brot 9,50 € | Bratkartoffeln 11,50 €

Bayerischer Wurstsalat⁽⁸⁾

hausgemachte Fleischwurst | Brot 9,90 €

kleine Portion 8,20 €

Wurstsalat Schweizer Art⁽⁸⁾

hausgemachte Fleischwurst | Käse | Brot 10,90 €

kleine Portion 9,20 €

Brotzeit-Trilogie⁽⁸⁾

Wurstsalat | Obatzter | kalter Braten

Meerrettich | Brot 11,90 €

Braumeister-Brotzeit⁽⁸⁾

Aufschnitt | Schinken (roh/gekocht) | Käse

Streichwurst | reichlich garniert | Brot 12,90 €

Dessert

Hausgemachte Bayerisch Crème
Fruchtspiegel | Früchte 4,60 €

Hausgemachtes Bayerisch Tiramisu
Löffelbisquit | Mascarpone | dunkles Weizen von
Gutmann 5,50 €

Hausgemachte Apfelküchle
Zimt-Zucker | Vanilleeis 6,40 €

Mousse au chocolate
weiß | dunkel | Früchte 7,40 €

Crêpes mit Waldbeeren
mit Früchten garniert 5,80 €



Uli von Bocksberg - Eis

Gem. Eis (3 Kugeln)
mit/ohne Sahne 6,20 / 5,80 €
Eissorten:

Vanille - Schoko - Haselnuss -
Erdbeere (lactosefrei) - Pistazie - Knusperkeks - Zitrone
(lactosefrei)

Espresso on Ice ⁽¹¹⁾
eine Kugel Vanilleeis | Dinzler Espresso 4,50 €

Knackiger Steirer
Kürbiskernöl | knusprig karamelisiertes Malz
mit drei Kugeln Vanilleeis 6,40 €
mit einer Kugel Vanilleeis 4,10 €

Heiße Himbeeren
mit drei Kugeln Vanilleeis 7,20 €
mit einer Kugel Vanilleeis 4,30 €

Eiskaffee ⁽¹¹⁾
mit zwei Kugeln Vanilleeis 6,80 €

Eisschokolade ⁽¹¹⁾
mit zwei Kugeln Schokoladeneis 6,80 €



Natürlich und
von dahom!

*Glück kann man nicht kaufen,
aber Eiscrème.
Und das ist fast das gleiche.*

Was heiß (Heiße Getränke)



Teespezialitäten von Tee Meyer

Schwarztee: Ceylon Orange Pekoe
(Ein zart aromatischer Schwarztee mit goldgelber Tasse. Von allerbesten Qualität.)

Schwarzer Tee Earl Grey
(Einer der bekanntesten aromatisierten Schwarztees: mit echtem Bergamotteöl.)

Grüner Tee: Chun Mee
(Grüntee aus China. Chun Mee mit blumig, leicht süßlichem Geschmack.)

Pfefferminztee
(Leckere, frische, rein natürliche Pfefferminze. Blattware.)

Kamillentee
(Sämtliche Kräuter stammen entweder aus Wildsammlung oder aus rückstandskontrolliertem Anbau.)

Fruchtiges Kerlchen
(Hibiskus, Apfel, Ananasstücke, Papayastücke, Holunderbeeren, Hagebutte, Ringelblumenblüten, Aroma)

Kräutertee: Wohlfühl Mischung
(Erdbeerblätter, Pfefferminze, Fenchel Anis, Lemongras, Himbeerblätter, Thymian, Zimt, SÜSSHOLZ, Kornblumenblüten, Rosenblüten)

Kräutertee: Bavaria - aus bayerischen Landen
(Erdbeer-, Himbeer-, Brombeerblätter, Hagebuttenschalen, Apfelstücke, Sonnenblumen-, Kornblumen-, Holunderblüten, Katzenpfötchen, Spitzwegerich, Hopfenzapfen, Melissenblüten, Pfefferminze, Süßholzwurzel, Weissdornblätter)

Großes Glas mit offenem Tee 3,00 €



Kaffee- & Schoko- spezialitäten

aus dem Hause Dinzler

Tasse Kaffee ^(11,a,g) 3,00 €

Haferl Kaffee ^(11,a,g) 4,10 €

Milchkaffee ^(11,a,g) 4,00 €

Espresso ^(11,a,g) 2,70 €

Espresso doppio ^(11,a,g) 4,00 €

Espresso Macchiato ^(11,a,g) 2,80 €

Ristretto ^(11,a,g) 3,00 €

Cappuccino (mit doppeltem Espresso) ^(11,a,g) 4,10 €

Latte Macchiato ^(11,a,g) 4,10 €

Heiße Schokolade ^(11,a,g) 3,80 €

Chococcino ^(11,a,g) 4,10 €

Portion Sahne 1,00 ^(11,a,g) €

Portion Kalte Milch ^(11,a,g) 2,20 €



Brauerei-Schnäpse

Bayerischer Bierschnaps 30 % 2cl 3,50 €
 Bayerischer Bierbrand 38% 2cl 3,50 €
 Hopfenfeuer 50 % 2cl 3,70 €
 Brauerei-Birne 40 % 2cl 3,50 €
 Edeldestillat Haselgoischt 40 % 2cl 3,70 €
 Brauerei-Kräuterle 32% 2cl 3,50 €
 Honig-Willi 2cl 35 % 3,50 €
 Walnußlikör^(h) 2cl 32 % 3,50 €
 Hausgemachter Zusamtaler Quittenlikör
 vom Seniorchef auf der
 Streuobstwiese geerntet 2cl 3,50 €
 Bratapfellikör 2cl 3,50 €
 Mertinger Höll' 56% 2cl 3,70 €



Was sonst no alles gibt

Kirschlikör⁽¹⁾ 25 % 2 cl 3,50 €
 Asbach Uralt 38 % 2 cl 3,50 €
 Otard VSOP Cognac 40 % 2 cl 3,90 €
 Bavarian Wodka 40 % 2 cl 3,50 €
 Jack Daniels 40 % 2 cl 3,50 €
 Bavarian Coillmór Single Malt Whisky
 American Oak 43 % 2 cl 4,5 Jahre 4,50 €
 "Der Bayerische Grappa" Tresterbrand aus Franken
 alt, fein, min. 5 Jahre im Eichenfaß gereift
 Weingut Wirsching 42 % 2 cl 4,40 €
 Baileys 17 % 2 cl 3,50 €
 Amaretto 20% 2 cl 3,50 €
 gespritzt 0,50€ Aufpreis

"Klare"

Himbeergeist 40 % 2 cl 3,50 €
 Kirschwasser 40 % 2 cl 3,50 €
 Obstwasser 38 % 2 cl 3,50 €
 Zwetschenwasser 40 % 2 cl 3,50 €
 Williams Christbirne 40 % 2 cl 3,50 €
 Malteser Aquavit 40 % 2 cl 3,50 €

"Verdauerle"

Ramazotti 30 % 4 cl 4,90 €
 Fernet Branca 40% 2 cl 3,50 €

Der Genießer-Grappa

Dieser Grappa Reserva Alba aus der Destillerie Mazzetti d'Altavilla entsteht aus einem Blend von getrennt gelagerten Bränden aus Nebbiolo- und Erbaluce-Trauben, die eigens für diesen Zweck eingelagert wurden. Nach mehr als 18 Monaten Reifezeit im Barriquefass, werden die Brände zusammengefügt.



Diese Grappa Riserva besticht durch satte Bernsteinfarbe und elegante Aromen. Das Familienunternehmen Mazzetti ist in Altavilla Monferrato im Piemont beheimatet und kann auf eine über 160 Jahre alte Tradition zurückblicken. 43% Vol., 2 cl 5,90 €

Krater Noster

Rieser Gin (46,9%, 2cl)
 aus der Manufaktur Scheible in Alerheim
 mit Tonic Water 0,2 l 5,90 €



Cocktails

Caipirinha 8,10 €
 Cuba Libre 8,10 €
 Fruchtcocktail für Autofahrer
 ohne Alkohol 6,10 €



...für die Damen

Hausgemachter Likör
 von der Kornelkirsche 25 % 2 cl 3,50 €
 Waldhimbeer-Edellikör 2cl 25% 3,50 €

*Nach einem guten Essen
 ist ein Digestif nicht nur eine Gewohnheit,
 sondern ein Akt der Höflichkeit
 gegenüber dem Magen.*

Schön

DASS DU HIER BIST



Unsere Lieferanten

Trotz der Zeiten von Globalisierung sind wir bestrebt, möglichst regionale Lebensmittel zu verwenden. Das erspart nicht nur Transportwege, sondern lässt uns auch eine ganz besondere persönliche Bindung zu unseren Partnern aufbauen. Und letztendlich wissen Sie, was Sie auf den Teller bekommen und woher es stammt.

Hier ein Auszug unserer Partner:

- Wildbret vom Jäger:
- Stefan Betz&Johann Wagner,Hegnenbach
- Richard Kraus, Fronhofen
- Albert Reiner, Mertingen
- Seniorchef, Franz Nosalski
- Chef, Franz Nosalski
- Gemeinde Mertingen
- Genußmolkerei Zott, Mertingen
- Molkereiprodukte
- Hofladen Link, Mertingen: Kartoffel
- Metzgerei Müller, Mertingen:
- Wurst, Schweinefleisch
- Straubinger Mühle, Rain/Lech: Mehl
- Geflügelhof Thum, Grosselfingen: Eier
- Mathias Müller, Reichertstein:
- Gemüse, Kartoffel, Spargel, Kraut
- Kaffee Dinzler: Irschenberg:
- Kaffeebohnen, Schoko
- Uli von Bocksberg: Eis
- Augustiner, München: Bier
- Gutmann, Titting: Bier
- Fürst Wallerstein Brauhaus: Bier
- Burkhardt Fruchtsäfte: Laichingen
- Bissinger Auerquelle:
- Tafelwasser, Zitronenlimo
- Adelholzener, Siegsdorf: Mineralw.
- Müller Bräu, Pfaffenhofen: Spezi
- Tee Meyer: Asbach-Bäumenheim
- Gemüse Hurler: Reimlingen
- Ideenmühle, Nordendorf: Spirituosen
- Brennerei Blaufelder: Spirituosen
- Weinhaus Dantonello: Oettingen,
- Wein, Sekt, Spirituosen
- PAD Design: Kissen Made in Germany
- Maler Herz: Mertingen
- COMO Fashion: Made in Germany
- Winfried Schweihöfer
- Gärtnerei Immergrün: Mertingen
- Maintal-Konfitüren, Haßfurt
- Spezialitäten-Brennerei&Whisky Destillerie
- Liebl , Bayerischer Wald
- VEGA Gastrobedarf, Wertingen
- Dengler Don, Getränke aller Art
- Weingut Seck, Rheinhessen
- Weingut Schwab, Thüngersheim

Hunde

Für die einen ist er der treueste Begleiter und Familienmitglied, für die anderen ist er angsteinflößend und stinkend. Aus diesem Grund haben wir seit Eröffnung eine Regelung. In der Bräustube und Schwemme sind Hunde herzlich willkommen. In der Ratsstube finden sich die Gäste, die sich in der Anwesenheit von Hunden unwohl fühlen oder auch allergisch reagieren. Wir bitten um gegenseitiges Verständnis, damit alle Gäste mit und ohne Vierbeiner glücklich bei uns verweilen können.

Allergene und Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert

Sie finden auf Nachfrage bei unserem Service einen Ordner mit der Allergenkennzeichnung aller Speisen. Wir wissen sehr wohl, dass dies nicht so gastefreundlich ist, als bisher, sehen uns aufgrund der gesetzlichen Lage leider dazu gezwungen. Sämtliche Speisen & Getränke können Spuren von allen Allergenen und Inhaltsstoffen beinhalten. Nachdem wir handwerklich kochen und in keinem Labor sind, können nahezu alle Zutaten mit den Stoffen kontaminiert sein. Im Zweifelsfall bitte immer nachfragen !

AGB / DSGVO

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die jederzeit unter www.alte-brauerei-mertingen.de eingesehen werden können. Bei dem Verkauf von Eintrittskarten für eine Konzert-, Musical-, Theater-, Sport-, oder sonstige Freizeitveranstaltung liegt kein Fernabsatzvertrag im Sinne des § 312 b Abs. 3 Nr.6 BGB vor. Dies bedeutet, dass Eintrittskarten von Umtausch und Rücknahme ausgeschlossen sind. Jede/r Bestellung/Kauf von Eintrittskarten ist damit verbindlich. Änderungen, Aktionen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



Zimmerpreise



Preise seit 01.01.2025

Kategorie	EZ	DZ
Classic	82,00 €	99,00 €
Business	89,00 €	106,00 €
Superior	97,00 €	114,00 €

zzgl. 13,80 € Frühstück/Businesspaket pro Person

10% Rabatt auf Zimmerpreise am Wochenende

externe Frühstücke 14,80 € p.P.

Smartphone zücken und Infos über uns einholen

- Wichtiges schnell finden
- Umgebung erkunden: Reiseführer, Ausfluggipps, Routen & Touren, Veranstaltungen, Bahn, Einkaufen, Ärzte...
- Wetterbericht checken
- Wünsche mitteilen
- digitale Speisekarte anschauen
- Zimmerreinigung abbestellen
- Versanstellungen finden
- Freizeittipps bekommen
- WLAN Passwort: BrauereiGeist



Bad Superior



Business Zimmer



Hofladen Link

Infos

Unsere Preise verstehen sich inklusive....



Alte Brauerei Mertingen
Pächter: Franz Nosalski
Hilaria-Lechner-Str. 21 • 86690 Mertingen
Tel.: 0 90 78 / 9 12 32 - 0
www.alte-brauerei-mertingen.de
Restaurant / Rezeption
hotel@alte-brauerei-mertingen.de
Fax: 0 90 78 / 9 12 32 - 18
Verwaltung / Veranstaltungen:
wirtshaus@alte-brauerei-mertingen.de

Öffnungszeiten

Mo.-Sa. ab 17 Uhr (warme Küche min. 21:00 Uhr)
Sonn-Feiertage ab 11 Uhr (warme Küche bis 14 Uhr)
Tagungen und Familienfeiern sind auch außerhalb der
regulären Öffnungszeiten auf Anfrage möglich.

Stammgastbox to-go

Gegen 10 € Pfand erhalten Sie gerne eine
Edelstahlbox mit Deckel für Ihre Speisen.
Umweltfreundlicher geht's nicht.

Bilder: Fotolia, Shutterstock, Adobe Änderungen, Druckfehler, Irrtümer vorbehalten

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie
Datenschutzerklärung finden Sie auf unserer
Homepage.

.....Bedienung, 7% bzw. 19% Mehrwertsteuer,
Ökosteuer, Weinsteuern, Schaumweinsteuern,
Branntweinsteuern, Lohnsteuer, Einkommensteuer,
Gewerbesteuer, Grundsteuer,
Sozialversicherungen wie Kranken-, Arbeitslosen-,
Renten- und Pflegeversicherung,
Feuerversicherung, Haftpflichtversicherung,
Lebensversicherung, Altersvorsorge,
Diebstahlversicherung, Elektronikversicherung,
Glasbruchversicherung, Gebühren zur
Schankerlaubnis und Bierleitungsreinigung,
Berufsgenossenschaftsbeiträge, IHK-Beiträge,
Stromkosten, Gaskosten, Warm- und
Kaltwasserkosten, Kanalgebühren, Müllabfuhr,
Speiseresteentsorgung, Reinigungsmittel,
Putzlappen, Toilettenpapier, Handtücher, Seife,
Reparaturen, Telefongebühren, Dekorations-
kosten, Kerzen und Tischschmuck, Benzin,
Mineralölsteuer, Kraftfahrzeugsteuer, GEZ-
Gebühren, GEMA-Gebühren, Gebühren zur VG-
Media, Künstlersozialkasse, Personalkosten,
Kaffeesteuer, Lebensmittel, Geschirr,
Werbekosten, Spenden, usw., usw.
Für Ihren Besuch bedanken sich u.a.:

Das Finanzamt

Die Sozialversicherungskassen
der Regierungsbezirk Schwaben
das Bundesland Bayern

die Bundesrepublik Deutschland

die Mitgliedsstaaten der Europäischen Union

die Energieversorger

und Ihr Wirt Franz Nosalski mit Familie und
Brauereigeister

nicht inklusive....

.....ist das Trinkgeld.

"Bitte beachten Sie, dass Trinkgeld nicht im Preis
enthalten ist. Es ist eine Möglichkeit, die Qualität
des Services und der Küche zu honorieren und
bleibt selbstverständlich freiwillig. Jeder
zusätzliche Beitrag wird von unserem Team mit
großer Dankbarkeit angenommen und trägt dazu
bei, unser Engagement für exzellenten Service und
kulinarische Genüsse fortzusetzen. Wir schätzen
Ihre Unterstützung und freuen uns über jeden
zusätzlichen Cent, den Sie spenden möchten."



Schwemme

- Treffpunkt für Geselligkeit
- Hotelbar
- TV
- 19 Sitzplätze
- 6 Thekenplätze



Bräustüble

- urig, gemütlich
- Frühstücksbuffet
- 37 Sitzplätze



Ratsstube

- elegant
- Kachelofen
- max. 47 Sitzplätze



Mertinger Stüble

- neobarock wie der Saal
- 20 Personen
- kleine Tagung mit Buffet
- WLAN, LAN, Telefon, fahrbarer Flat-TV



Bürgersaal

- neobarock und modern
- bis 200 Personen zzgl. Tanzfläche und Bühne
- runde und eckige Tische
- komplett seminarfähig
WLAN, LAN, Telefon, Beamer, Flipchart, Pinwand, Mikroanl., Soundsystem, Rednerpult, Moderatorenkoffer, etc.



Alle Räume sind barrierefrei zugänglich.



Mertingen liegt im schönen Donau-Ries und grenzt direkt an die Landkreise Dillingen a.d. Donau und Augsburg. Wir sind in Bayerisch Schwaben zu Hause.

Erleben in unserer Region

- Ferienland Donau-Ries
- romantische Straße
- Via Claudia Augusta
- Geopark Ries
- Vogel- und Naturschutzgebiet Mertinger Höll
- Schwäbisches Donautal
- Zott Genusswelt
- Dehner Blumenpark
- Ingolstadt Village
- Augsburg (Renaissance, Fugger, Brecht, Puppenkiste ...)

Schlösser & Burgen

- Harburg
- Schloss Baldern
- Residenzschloss Oettingen
- Schloss Höchstädt
- Schloss Leitheim

Museen

- Dorfmuseum Mertingen in drei Gebäuden
- RieskraterMuseum
- Bay. Eisenbahnmuseum
- Museum KulturLand Ries
- Käthe-Kruse-Puppen-Museum
- KunstMuseum Donau-Ries

Verbindungen

- Mertingen liegt direkt an der B2
- Bahnhof Mertingen
- Flughafen München 115 km
- Flughafen Augsburg 40 km

Entfernungen

- | | |
|-----------------------|--------|
| • Donauwörth | 9 km |
| • Rain am Lech | 16 km |
| • Dillingen a.d. Don. | 30 km |
| • Nördlingen | 42 km |
| • Oettingen | 45 km |
| • Monheim | 28 km |
| • Wemding | 32 km |
| • Augsburg | 40 km |
| • Günzburg | 55 km |
| • Ingolstadt | 60 km |
| • München | 104 km |
| • Nürnberg | 113 km |

Unsere Dinner-Shows

Fr., 06.11.2026	Musical Dinner
Fr., 20.11.2026	Gruseldinner Die Mumie
Sa., 28.11.2026	ABBA The Tribute Dinner Show
Sa., 05.12.2026	Escape - Dinner
Fr., 19.02.2027	Musical Dinner
Fr., 26.02.2027	Dr. Jekyll & Mr. Hyde
Sa., 10.04.2027	Escape - Dinner
Fr., 05.11.2027	Musical Dinner

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Sonderöffnungszeiten

15.08.2026	ganztägig geschlossen
17.08.-23.08.26	Betriebsurlaub
01.11.-04.11.26	kleiner Betriebsurlaub
24.12.2026	Heilig Abend - geschlossen
28./29.12.2026	ganztägig geschlossen
01.01.2027	ganztägig geschlossen

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



Darfs auch a bissl lustig sein ?

Ein Gast im Restaurant: "Herr Ober wann werden hier eigentlich die Tischtücher Gewechselt?"
Ober: "Keine Ahnung ich arbeite erst seit 3 Monaten hier."

Herr Ober, auf meinem Schnitzel liegt ein Hörgerät.
– Was haben sie gesagt?

Herr Ober, würden sie bitte das restliche Fleisch für den Hund einpacken? Da jubeln die Kinder: Toll, Papa kauft uns einen Hund!

Der Kellner zum Gast: Hatten Sie barsch bestellt?
Nein höflich!

Sag mal, kommt ihr heute Abend zum Grillen?
Ist das überdacht?
Ne, eigentlich so spontan.

Die Frau: "In der Küche passieren die meisten Unfälle!"
Der Mann: "Ja, und ich muss sie immer essen!"

Eine Berlinerin geht während ihres Wies'n-Besuches ins "Winzerer Fahndl".
"Tach, een kleenes Bier", beauftragt sie die Kellnerin.
Die Wies'nbedienung schaut die Preussin an und antwortet freundlich, aber bestimmt: "Wissen's wos, kemman's wieder, wenn's an richtigen Durscht hob'n!"

Kellner: "Hat es Ihnen geschmeckt"
Gast: "Sehr gut! Es war nur etwas viel. Gegen Ende musste ich schon etwas kämpfen!"
Kellner: "Das war ein Buffet!"

Kellner: "Entschuldigen Sie aber dieser Tisch ist reserviert."
Gast: "Gut, dann stellen Sie ihn bitte weg, und bringen mir einen anderen!"

Der Ober bringt das Essen zum Tisch. Gast: "Was macht den Ihr Daumen auf meiner Bratwurst, bitte?"
Kellner: "Meinen Sie, ich lasse die ein drittes Mal runterfallen?"

Gast: "Herr Ober, an unserem Tisch sind gar keine Stühle!"
Kellner: "Sie hatten ja auch nur einen Tisch bestellt!"

Gast: "Was machen denn die vielen Leute an meinem Tisch Herr Ober?"
Kellner: "Sie hatten doch einen Auflauf bestellt?"

Soups

Flädlesuppe | Pancake soup (clear broth with sliced savory pancakes) | Vegetable julienne 5.50 €

Schwaben-Suppe (Swabian Soup) | Sliced pancakes | Semolina dumplings | Sliced Maultaschen (stuffed pasta pockets) 5.90 €

Appetizers

Bavarian Bruschetta | Toasted homemade bread | Freshly diced tomatoes | Parsley | Red onion | Mertingen cheese | Local ham 7.80 € / as a main course 15.80 €

Salads

Side Salad | Seasonal salads 5.50 € / large 9.50 €

Salad with Sautéed Mushrooms | Crisp seasonal salads | Sautéed mushrooms | White bread 8.30 € / main 15.80 €

Salad with Chicken Strips | Fresh off the grill | Sautéed mushrooms | White bread 8.90 € / as a main course 17.80 €

"Goat Cheese" Salad | Fresh off the grill | Wrapped in bacon | White bread 8.50 € / as a main course 17.80 €

For the Little Ones

Older "kids" over 14 can also order from the kids' menu for a small surcharge.

Schnitzel | French fries 8.50 €

Chicken Nuggets | French fries 9.50 €

French Fries | Ketchup/Mayo 5.50 €

Spätzle (Traditional egg noodles) | Gravy 5.50 €

Potato Dumpling | Gravy 5.50 €

Kids' Ice Cream | 2 scoops of ice cream of your choice with Smarties 4.50 €

For the Smaller Appetite

Currywurst | French fries 10.20 €

Homemade Brewer's Maultaschen | Swabian ravioli | Herb Spätzle | Bacon | Fried egg 14.00 € / small portion 11.00 €

Brewery Toast | Pork steak | Ham | Creamy mushroom sauce | Gratinéed with cheese | Side salad 14.00 € / 11.00 €

Vegetarian Dishes

Mertinger Käsespätzle | Traditional egg noodles with four types of cheese (Allgäu mountain cheese, Zott Bayerntaler, Emmental, and Appenzeller) | Crispy fried onions | Mixed salad 15.90 € / small 12.90 €

Caprese Burger | Potato rösti | Tomato | Melted mozzarella | Zucchini-parmesan patty | Basil mayo | Balsamic | Braised onions, arugula | Sweet potato fries | Sour cream 15.80 €

Vegan Dishes

Vegan Sweet Potato Curry | Chickpeas | Mango | Coconut | Fragrant jasmine rice | Mediterranean pan-fried vegetables 14.90 € / small 11.90 €

Bulgur Summer Rolls | Bulgur | Bell pepper | Peach | Coriander | Mint | Pan-fried vegetables | Falafel skewer | Cashew nuts | Sesame sauce 15.80 €

From the Schnitzel Selection

Pork Schnitzel "Vienna Style" | French fries 15.90 € / small portion 12.90 €

Breaded Chicken Schnitzel | Potato wedges | Sour cream 18.90 € / small portion 15.90 €

Cordon Bleu | Pork loin filled with ham and Emmental cheese | French fries 17.90 € / small portion 14.90 €

Jägerschnitzel | Pork loin | Creamy mushroom sauce | Spätzle | Market vegetables 17.90 € / small 14.90 €

Burger-Meister | Bavarian beef | Tomatoes | Lettuce | Bacon | Cheese | French fries | Homemade burger sauce 250g: 15.90 € / 170g: 12.90 €

Fish

Crispy Pan-Seared Pike-Perch Fillet | Herb potatoes | Crisp pan-fried vegetables | White wine sauce 20.90 € / small portion 17.90 €

From the Country Kitchen

Grilled Chicken Breast | Herb butter | Homemade potato rösti | Fresh pan-fried vegetables 19.90 € / small 16.90 €

Pork Tenderloin Medallions | Creamy mushroom sauce | Spätzle | Market vegetables 20.90 € / small 17.90 €

Schäffler Sliced Pork | Pork tenderloin strips | Creamy mushroom sauce | Spätzle | Salad 17.90 € / small portion 14.90 €

Bavarian Roast Pork with Crackling | Potato dumpling | Red cabbage 15.80 € / small portion 12.80 €

Zwiebelrostbraten (Onion Roast Beef) | Bavarian heifer loin | Cheese Spätzle | Crispy fried onions 230g: 25.80 € / small portion 170g: 22.80 €

From the Steakhouse

Roast Beef | Strip loin of Bavarian heifer | Herb butter | Fried potatoes (with bacon) or side salad 230g: 24.80 € / small portion 170g: 21.80 €

Beef Tenderloin | Herb butter | Homemade potato rösti | Pan-fried vegetables 230g: 31.80 € / small portion 170g: 28.80 €

Skillet Dishes

Kirchaschiaber Skillet | Roast pork | Maultasche (stuffed pasta pocket) | Spätzle | Potato dumpling | Red cabbage | Gravy 15.90 € / for two people 30.90 €

Schnitzel Skillet | Pork Cordon Bleu | Chicken breast | French fries | Croquettes | Spätzle | Gravy | Mixed salad 20.90 € / for two people 39.90 €

Mertingen Skillet | Beef tenderloin | Pork tenderloin | Spätzle | Croquettes | Grilled vegetables | Herb butter | Beef jus 22.90 € / for two people 43.90 €

Traditional Cold Platters (Brotzeit)

Tellersulz | Pork brawn in aspic | Served with bread 9.50 € / with fried potatoes 11.50 €

Bavarian Wurstsalat | Thinly sliced Bologna-style sausage in vinaigrette | Bread 9.90 € / small portion 8.20 €

Swiss-Style Wurstsalat | Thinly sliced Bologna-style sausage and cheese in vinaigrette | Bread 10.90 € / small portion 9.20 €

Cold Platter Trilogy | Sausage salad | Obatzda (Bavarian spiced cheese spread) | Cold roast pork | Horseradish | Bread 11.90 €

Brewmaster's Platter | Cold cuts | Ham (raw/cooked) | Cheese | Spreadable sausage | Richly garnished | Bread 12.90 €

Desserts

Homemade Bavarian Cream | Fruit coulis | Fresh fruits 4.60 €

Homemade Bavarian Tiramisu | Ladyfingers | Mascarpone | Gutmann dark wheat beer 5.50 €

Homemade Apple Fritters | Cinnamon sugar | Vanilla ice cream 6.40 €

Chocolate Mousse | White & dark chocolate | Fruits 7.40 €

Crêpes with Wild Berries | Garnished with fresh fruits 5.80 €

Uli von Bocksberg - Ice Cream Mixed Ice Cream (3 scoops) | With / without whipped cream 6.20 € / 5.80 €

Espresso on Ice | One scoop of vanilla ice cream | Dinzler espresso 4.50 €

Knackiger Steirer (Styrian Style) | Pumpkin seed oil | Crunchy caramelized malt | with 3 scoops of vanilla ice cream 6.40 € / with 1 scoop 4.10 €

Hot Raspberries | with 3 scoops of vanilla ice cream 7.20 € / with 1 scoop 4.30 €

Iced Coffee | With two scoops of vanilla ice cream 6.80 €

Iced Chocolate | With two scoops of chocolate ice cream 6.80 €

Information on ingredients and allergens is available upon request or can be viewed at the Alte Brauerei. Prices include VAT and service charges.

Soupes

Flädlesuppe | Bouillon clair aux lanières de crêpes salées | Julienne de légumes 5,50 €

Schwaben-Suppe (Soupe Souabe) | Lanières de crêpes | Quenelles de semoule | Lanières de Maultaschen (ravioles farcies) 5,90 €

Entrées

Bruschetta Bavaroise | Pain maison grillé | Dés de tomates fraîches | Persil | Oignon rouge | Fromage de Mertingen | Jambon de pays 7,80 € / en plat principal 15,80 €

Salades

Assiette de salade | Salades de saison 5,50 € / grande 9,50 €

Salade aux champignons poêlés | Salades croquantes de saison | Champignons poêlés | Pain blanc 8,30 € / en plat principal 15,80 €

Salade aux aiguillettes de poulet | Poulet frais grillé | Champignons poêlés | Pain blanc 8,90 € / 17,80 €

Salade au chèvre | Chèvre frais grillé | Enroulé de poitrine fumée (bacon) | Pain blanc 8,50 € / 17,80 €

Pour les Petits

Les grands "enfants" de plus de 14 ans peuvent également commander sur ce menu moyennant un léger supplément.

Schnitzel | Escalope de porc panée | Frites 8,50 € | Nuggets de poulet | Frites 9,50 €

Assiette de frites | Ketchup/Mayo 5,50 €

Spätzle (Nouilles traditionnelles aux œufs) | Jus de viande 5,50 €

Boulette de pomme de terre (Knödel) | Jus de viande 5,50 €

Glace enfant | 2 boules au choix avec Smarties 4,50 €

Pour les Petites Faims

Currywurst | Saucisse au curry | Frites 10,20 €

Maultaschen du Brasseur Maison | Ravioles souabes | Spätzle aux herbes | Lardons | Œuf au plat 14,00 € / 11,00 €

Toast de la Brasserie | Steak de porc | Jambon | Crème aux champignons | Gratiné au fromage | Garniture de salade 14,00 € / 11,00 €

Plats Végétariens

Mertinger Käsespätzle | Nouilles traditionnelles aux œufs et quatre variétés de fromage (Bergkäse d'Allgäu, Zott Bayerntaler, Emmentaler et Appenzeller) | Oignons frits | Salade composée 15,90 € / 12,90 €

Burger Caprese | Rösti de pommes de terre | Tomate | Mozzarella fondue | Galette courgette-parmesan | Mayo au basilic | Balsamique | Oignons braisés, roquette | Frites de patates douces | Crème aigre 15,80 €

Plats Végétaliens (Vegan)

Curry de patates douces végétalien | Pois chiches | Mangue | Noix de coco | Riz jasmin parfumé | Poêlée de légumes méditerranéens 14,90 € / petite portion 11,90 €

Rouleaux d'été au boulgour | Boulgour | Poivron | Pêche | Coriandre | Menthe | Poêlée de légumes | Brochette de falafels | Noix de cajou | Sauce au sésame 15,80 €

Les Escalopes (Schnitzel)

Escalope de porc "Style Viennois" | Frites 15,90 € / petite portion 12,90 €

Escalope de poulet panée | Quartiers de pommes de terre (Wedges) | Crème aigre 18,90 € / 15,90 €

Cordon Bleu | Longe de porc farcie au jambon et à l'Emmentaler | Frites 17,90 € / petite portion 14,90 €

Jägerschnitzel (Escalope Chasseur) | Longe de porc | Sauce crème aux champignons | Spätzle | Légumes du marché 17,90 € / petite portion 14,90 €

Burger-Meister | Bœuf bavarois | Tomates | Salade | Bacon | Fromage | Frites | Sauce burger maison 250g : 15,90 € / 170g : 12,90 €

Poisson

Filet de sandre grillé croustillant | Pommes de terre aux herbes | Poêlée de légumes croquants | Sauce au vin blanc 20,90 € / petite portion 17,90 €

Cuisine du Terroir

Blanc de poulet saisi au naturel | Beurre aux herbes | Rösti maison | Poêlée de légumes frais 19,90 € / 16,90 €

Médallions de filet de porc | Sauce crème aux champignons | Spätzle | Légumes du marché 20,90 € / 17,90 €

Émincé "Schäffler" | Émincé de filet de porc | Sauce crème aux champignons | Spätzle | Salade 17,90 € / 14,90 €

Rôti de porc croustillant (Krustenbraten) | Boulette de pomme de terre | Chou rouge 15,80 € / 12,80 €

Zwiebelrostbraten (Faux-filet aux oignons) | Faux-filet de génisse bavaroise | Spätzle au fromage | Oignons frits 230g : 25,80 € / petite portion 170g : 22,80 €

Côté Grill

Roast-beef | Contre-filet de génisse bavaroise | Beurre aux herbes | Pommes de terre sautées (aux lardons) ou assiette de salade 230g : 24,80 € / petite portion 170g : 21,80 €

Filet de bœuf | Beurre aux herbes | Rösti de pommes de terre maison | Poêlée de légumes 230g : 31,80 € / petite portion 170g : 28,80 €

Les Poêlons _ / pour deux personnes

Poêlon "Kirschaschiaber" | Rôti de porc | Maultasche (raviole) | Spätzle | Boulette de pomme de terre | Chou rouge | Jus de viande 15,90 € / 30,90 €

Poêlon d'escalopes | Cordon bleu de porc | Blanc de poulet | Frites | Croquettes | Spätzle | Jus de viande | Salade composée 20,90 € / 39,90 €

Poêlon de Mertingen | Filet de bœuf | Filet de porc | Spätzle | Croquettes | Légumes grillés | Beurre aux herbes | Jus de bœuf 22,90 € / 43,90 €

En-cas Bavarois (Plats Froids / Brotzeit)

Tellersulz | Aspic de porc en gelée | Pain 9,50 € / avec pommes de terre sautées 11,50 €

Salade de saucisse bavaroise (Wurstsalat) | Saucisse de Paris émincée en vinaigrette | Pain 9,90 € / petite portion 8,20 €

Salade de saucisse style suisse | Saucisse émincée et fromage en vinaigrette | Pain 10,90 € / 9,20 €

Trilogie d'en-cas bavarois | Salade de saucisse | Obatzda (fromage fort bavarois épicé) | Rôti de porc froid | Raifort | Pain 11,90 €

En-cas du Maître Brasseur | Charcuterie variée | Jambon (cru/cuit) | Fromage | Saucisse à tartiner | Richement garni | Pain 12,90 €

Desserts

Crème bavaroise maison | Coulis de fruits | Fruits frais 4,60 €

Tiramisu bavarois maison | Boudoirs | Mascarpone | Bière blanche brune de chez Gutmann 5,50 €

Beignets de pommes maison | Sucre et cannelle | Glace vanille 6,40 €

Mousse au chocolat | Chocolat blanc et noir | Fruits 7,40 €

Crêpes aux baies sauvages | Garnies de fruits frais 5,80 €

Glaces "Uli von Bocksberg"

Glace assortie (3 boules) | Avec / sans crème chantilly 6,20 € / 5,80 €

Espresso on Ice | Une boule de glace vanille | Café espresso Dinzler 4,50 €

Knackiger Steirer (Le Styrien croquant) | Huile de pépins de courge | Malt caramélisé croustillant | avec 3 boules de glace vanille 6,40 € / avec 1 boule 4,10 €

Framboises chaudes | avec 3 boules de glace vanille 7,20 € / 1 boule 4,30 €

Café glacé | Avec deux boules de glace vanille 6,80 €

Chocolat glacé | Avec deux boules de glace chocolat 6,80 €

Les informations sur les ingrédients et les allergènes sont disponibles sur demande ou peuvent être consultées à l'Alte Brauerei. Les prix comprennent la TVA et le service.



Mertinger Zwickl
naturtrübes Kellerbier
Flasche 0,5 l 1,90 € (3,80 € / Liter)
6er-Pack 8,80 € (2,93 € / Liter)
Kiste 21,80 € (2,18 € / Liter)
(zzgl. Pfand je Flasche 0,08 €;
je Kiste 1,50 €)



Steinzeugbierkrug
11,50 €
Bierglas 0,1 l
3,00 €
Schnapskrüggle 4cl
2,50 €

Spirituose Bierschnaps
30% vol. 0,04 l 3,90 € (9,75 € / 100 ml)
Bierbrand
38% vol. 0,04 l 3,90 € (9,75 € / 100 ml)
Spirituose Hopfenfeuer
50% vol. 0,04 l 3,90 € (9,75 € / 100 ml)



Spirituose Bierschnaps
30% vol. 0,20 l 7,90 € (3,95 € / 100 ml)
Bierbrand
38% vol. 0,20 l 7,90 € (3,95 € / 100 ml)
Spirituose Hopfenfeuer
50% vol. 0,20 l 7,90 € (3,95 € / 100 ml)



Brauerei - Trio:
1xBierschnaps 0,04l 30 % vol.
1xBierbrand 0,04l 38% vol.
1xHopfenfeuer 0,04l 50% vol.
12,90 € (10,75 € / 100 ml)



Biernudeln
250g 3,20 €
(12,80 € / kg)

Senf mit dunklem Bier
Süßer Biersenf 125g 4,50 € (3,60 € / 100 g)
Mittelscharfer Biersenf 125g 4,50 €
(3,60 € / 100 g)



Männerhandtasche
Mertinger Zwickl
naturtrübes Kellerbier
6er-Pack 14,80 €
(zzgl. Pfand
je Flasche 0,08 €)

Edeldestillat
Haselgoischt 40% vol.
0,20 l 9,90 € (4,95 € / 100 ml)



Spirituose
Brauerei-Birne 40% vol.
0,20 l 7,90 € (3,95 € / 100 ml)



Brauerei-Kräuterle 32% vol.
0,20 l 7,90 € (3,95 € / 100 ml)



Honig-Willi 35% vol.
0,20 l 7,90 € (3,95 € / 100 ml)



Quittenlikör 28% vol.
0,20 l 7,90 € (3,95 € / 100 ml)



Preise inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgelder