



Brauerei-Nachrichten

65. Ausgabe

gültig ab 03.09.2026

Herbst 2026

Schön, dass Ihr hier seid

Alte Brauerei Mertingen -
wo Menschen zusammenkommen.
Heimat für Tradition. Raum für Neues.



**Restaurant &
Saisonküche**
Regionale Küche mit
Herz & Qualität



Feiern & Events
Besondere Anlässe.
Unvergessliche
Momente.



Hotel & Tagungen
Wohlfühlen,
entspannen und
produktiv tagen.



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

legal geklaut
(auf deutsch: Die Karte kann gerne mitgenommen werden)

english Menu page 14
Menu français page 15



Langsam wird's Herbst

Hallo ihr Lieben, servus bei uns in Mertingen!

Noch zeigt sich der Spätsommer von seiner schönen Seite – aber langsam kündigt sich der Herbst an. Die Tage werden kürzer, die Abende gemütlicher und in unserer Küche hält wieder der Kürbis Einzug. Freut Euch auf wärmende, saisonale Gerichte, herbstliche Aromen und natürlich auf viele bewährte Wirtshausklassiker.

Auch unsere **Brauerei-Nachrichten** haben sich ein wenig verändert. Mit einem neuen, übersichtlicheren Layout und moderner, KI-unterstützter Gestaltung möchten wir Euch noch leichter durch unsere Speisen, Getränke und Neuigkeiten führen. Die Rezepte, Ideen und Geschichten dahinter kommen aber selbstverständlich weiterhin direkt aus der Alten Brauerei und von unseren Brauereigeistern.

Eine erfreuliche Nachricht gibt es auch zu unseren Preisen: **Für diese Ausgabe bleiben sie stabil.** Wie sich die Kosten im kommenden Jahr entwickeln, werden wir wie immer mit Augenmaß und Verantwortung Neubewerten.

Außerdem wartet ein neues Eventprogramm auf Euch. Mit Dinner-Shows, besonderen Genussmomenten und vielen weiteren Aktionen möchten wir Euch eine kleine Auszeit vom Alltag schenken (siehe Seite 18/19):

ankommen, entspannen, genießen und wohlfühlen.

Denn die Alte Brauerei Mertingen ist ein Ort,

wo Menschen zusammenkommen.

Heimat für Tradition.

Raum für Neues.

Wir freuen uns auf Euren Besuch!

Euer Wirt Franz Nosalski mit Familie und dem gesamten Brauereigeisterteam

Aus dem 100-jährigen Kalender

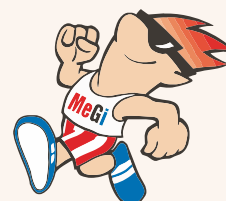
September

- 1. – 2. schönes Wetter
- 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

- 1. – 6. es fängt mit Regen an
- 7. – 8. zwei schöne warme Tage
- 9. – 13. trüb, warm und mit Regen
- 14. – 16. schön
- 17. – 23. großer Regen
- 24. – 28. wieder schöne Tage
- 29. – 31. Nebel und trüb

- ### November
- 1. – 3. schöne Zeit
 - 4. – 5. viel Wind
 - 6. – 7. Regen
 - 8. – 15. wieder schön, doch bisweilen Nebel und trüb
 - 16. es fällt Frost ein
 - 17. – 26. bald trüb und gefroren
 - 27. – 30. andauernd Regen

Da simmer dabei !



Ferienland DONAU-RIES



BAYERISCHER WIRTEBRIEF

Franz Josef Nosalski

Für die Voraussetzungen für die Verleihung des Bayerischen Wirtsbrieftes erfüllt in den Bereichen:

- Betriebswirtschaftslehre
- Marketing
- Mitarbeiterführung
- Gastgewerbliche Praxis

Der Bayerische Wirtsbrief bestätigt die gastgewerbliche Qualifikation zur Förderung von Gastlichkeit und Tourismus in Bayern.

München, den 21. März 2019



A. Nosalski

Hubert W. Wagner

Angela Trautwein
Präsidentin
Bayerischer Hotel- und Gaststätten-
verband (BHG) Bayern e.V.

Hubert W. Wagner
Vizepräsident
für Wirtschaft, Tourismusförderung
und Energie



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 Hefebüchse. Der Anstrich 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 Aromahopfen 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 Anstrich. 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 | 0,4 l

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 2,80 € | 4,00 €

Jedes Schorle gibt es mit stillem oder spritzigem Wasser.

Eistee Pfirsich 2,80 € | 4,00 €

Coca Cola^(2,11) 2,80 € | 4,00 €

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

Fanta^(2,3) 2,80 € | 4,00 €

Original Spezi^(3,10) 2,80 € | 4,00 €

Bitter Lemon^(10, 11) 2,80 € | 4,00 €

Burkhard Säfte

0,2 l | 0,4 l

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 €

Birnensaft 2,60 € | 4,40 €



Genuss wie in alten Zeiten

Mertinger Zwickel

serviert mit einem echten
Steinzeugkrug 0,5l 4,50 €



Aperitif

Lisl Lillet blanc 17% mit Wild Berry 0,2l | 6,90 €^(9,10)

Quitty-Spritz hausgemachter Quittenlikör
Prosecco | Minze 0,2l | 6,90 €⁽⁹⁾

Susi Aperol Sprizz 0,2l | 6,90 €^(2,9,10)

Sarti Spritz Sarti, Prosecco 0,2l | 7,70 €^(2,9)

Himbeer-Hibiskus Spritz

Himbeer-Hibiskus | Prosecco | Tonic 0,2l | 6,90 €^(9,10)

Himbeer-Hibiskus 0,0

Himbeer-Hibiskus | Tonic | alkoholfrei 0,2l | 5,90 €⁽¹⁰⁾



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 €

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 €

alkoholfreie Biere

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

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

Augustiner alkoholfrei Hell^(aWG,g) - | 4,50 €

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

Biermischgetränke

0,25 l | 0,50 l

Radler^(aWG,g) 2,80 € | 4,50 €

saures Radler^(aWG,g) 2,80 € | 4,50 €

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

Ruß^(aWG,g) - | 4,50 €

Cola-Weizen^(2,11) 4,50 €

Goiß^(2,11) 0,5 l 6,80 € | A Maß: 12,50 €

Weißweine - offen

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 €

Roséwein - offen

0,1 l | 0,2 l

Jechtinger Vulkanfelsen^(g,l)

Spätburgunder Weißherbst QbA - Baden
Winzer-genossenschaft Jechtingen
erdhaft | ausdrucks-voll | mild 3,40 € | 5,80 €

Rotweine - offen

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, Hohenhaslach-er Stromberg
Weingut Schlosskellerei Affaltrach | Württemberg
würzig | ausdrucks-voll | 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 €

Italien - Flaschenweine

Lugana DOC^(g,l)

Vigneto Mandolara Weingut LeMorette Venetien
feinfruchtig | leicht nussig | kompakte Frucht | sehr rund
am Gaumen | filigran saftig 0,75 l 21,80 €

Chardonnay IGT^(g,l)

Corte Giara by Allegrini - Venetien, Italien
aromatisch | Klar | saftige Struktur 0,75 l 18,80 €

Lagrein DOC^(g,l)

Weingut Terlan - Südtirol, Italien
ausgesprochen weich | zart | beerige Aromen | leicht
vegetabil | Struktur satt und rund 0,75 l 24,80 €

Primitivo Salento IGT „Pilúna“^(g,l)

Castello di Monaci | Apulien | Italien
kirschig | eingekochte Aromen | delikate würzig | fein
trocken | im großen Holzfass gereift 0,75 l 22,80 €

Deutschland - Flaschenweine

Bacchus^(g,l)

Weingut Seck, Rheinhessen
sehr fruchtig | bukettreich | Spätlese | mild 0,75 l 17,80 €

Weißburgunder QbA^(g,l)

Weingut Zur Schwane - Franken
duftig | aromatisch nach reifer Williams-Birne
rauhe Tannine | saftig | trocken. 0,75 l 19,80 €

Lieblingswein^(g,l)

Weingut Zur Schwane - Franken
Cuvée: Silvaner, Scheurebe & Kerner
herrlich frisch | fruchtbetont nach Holunderblüte |
Cassis | Multivitamin | trocken 0,75 l 19,80 €

Grauburgunder^(g,l)

Weingut Kiefer - Baden
herrlich saftig | reife Birne | Apfel | Mandel
trocken | 0,75 l 20,80 €

Zinnober Rotwein Cuvée^(g,l) (Port./Domina) QbA.

Franken Weingut Schloss Sommerhausen | samtig
fruchtig | weich | aromatisch | trocken 0,75 l 20,80 €

Lemberger feinherb „Rotwild“^(g,l)

Qualitätswein | Weingut Eberbach-Schäfer
Württemberg | Aromen nach Himbeere | Zwetschgen
mollige Süße | 0,75 l 20,80 €

Österreich - Flaschenweine

Grüner Veltliner^(g,l)

Weingut Salzl Burgenland | Neusiedlersee | Österreich
sehr harmonisch | frisch | saftig | rund
mit fruchtbetontem Körper 0,75 l 19,80 €

Blaufränkisch^(g,l)

Weingut Salzl | Burgenland | Neusiedlersee | Österreich
kirschig | leichte Würze | reife Zwetschgen | fein
strukturiert | leicht | saftig | Schokonote 0,75 l 20,80 €

Grande Cuvée Barrique^(g,l)

Weingut Salzl, Burgenland
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Syrah, Merlot
mächtige Tannine | zarte Röstaromen | 0,75 l 24,80 €

Spanien - Flaschenweine

Tempranillo-Merlot^(g,l) Sardasol Tinto Roble D.O.

Bodegas Alconde - Navarra, Spanien
4 Monate Barrique

feinbeerig mit weicher Struktur | Holzeinsatz sehr
moderat | eher stützend | feine Würze 0,75 l 20,80 €

Frankreich - Flaschenweine

Syrah Grenache^(g,l)

„Champ du Coq“ Domaine La Croix Belle | Languedoc
beerig | saftig | herzhaft nach würzigen Waldbeeren
erdig mit gutem Druck am Gaumen | feine Mineralität
0,75 l 25,80 €

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 €



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 €



Kürbiscremesuppe
Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Weißbrot 5,70 €

Vorspeisen



Herbstliches Bayerisches Bruschetta
geröstetes hausgemachtes Brot | Kürbiscreme |
gebratener Hokkaido | Mertinger Käse
rote Zwiebel | Kürbiskernpesto
7,80 € | Hauptspeise 15,80 €

Rindercarpaccio
Rinderfilet / Feldsalat | Olivenöl | Balsamico
Grana Padano | Weißbrot 14,80 €

Salädla - Salatteller



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



Salat mit gebratenen Pilzen
knackige Salate der Saison | gebratene Pilze | Weißbrot
8,30 € | Hauptspeise 15,80 €

Salatteller mit Hähnchenstreifen
frisch vom Grill | gebratene Pilze | Weißbrot
8,90 € | Hauptspeise 17,80 €



Salatteller Herbst
warmer Ziegenkäse | Ofenkürbis
Birne | Walnüsse | Weißbrot
8,90 € | Hauptspeise 17,80 €

Für die Kleinen

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

Kinder-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^(1,3,8) | Pommes 10,20 €

Hausgemachte Brauer-Maultaschen^(1,3)

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

Brauerei-Toast^(1,3,8)

Schweinesteak | Schinken | Pilzrahm
Käse überbacken | Salatgarnitur
2 Toast 14,00 € | 1 Toast 11,00 €



Vegetarische Gerichte



Mertinger Käsespätzle
viererlei 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



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



Rösti mit vegane Rahmschwammerl
hausgemachte Rösti | cremige Waldpize | Feldsalat |
Kürbiskernöl 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 Schnitzelei

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^(1,3,8)

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^(1,3)

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 dem Steakhaus

Roastbeef (230g* / 170g*)^(1,3)

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 €

*Rohgewicht



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
Salatteller mit Salaten der Saison
17,90 € | kleine Portion 14,90 €

Schweinekrustenbraten

Kartoffelknödel⁽³⁾ | Blaukraut
15,80 € | kleine Portion 12,80 €

Zwiebelrostbraten (230g* / 170g*)

bayerische Färsenlende | Käseespätzle | Röstzwiebeln
25,80 € | kleine Portion 22,80 €

Pfännle

Kirchaschiaber-Pfännle⁽³⁾

Schweinsbraten | Maultaschen | Spätzle
Kartoffelknödel | Blaukraut | Bratensoße
15,90 € | für zwei Personen 30,90 €

Schnitzelpfännle^(1,3,8)

Cordon Bleu vom Schwein | Hähnchenbrust Pommes |
Kroketten | Spätzle | Bratensoße
Salatteller mit Salaten der Saison
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^(1,3,8)

hausgemachte Fleischwurst | Brot
9,90 € | kleine Portion 8,20 €

Wurstsalat Schweizer Art^(1,3,8)

hausgemachte Fleischwurst | Käse | Brot
10,90 € | kleine Portion 9,20 €

Brotzeit-Trilogie^(1,3,8)

Wurstsalat | Obatzter | kalter Braten
Meerrettich | Brot 11,90 €

Braumeister-Brotzeit^(1,3,8)

Aufschnitt | Schinken (roh/gekocht) | Käse
Streichwurst | reichlich garniert | Brot 12,90 €



Dessert

Hausgemachte Bayerisch Crème

Fruchtspiegel | Früchte 4,60 €

Hausgemachtes Bayerisch Tiramisu

Löffelbiskuit | Mascarpone | dunkles Weizen von Gutmann 5,50 €

Hausgemachte Apfelkühle

Zimt-Zucker | Vanilleeis 6,40 €

Mousse au chocolat

weiß | dunkel | Früchte 7,40 €

Crêpes mit Zwetschgen

mit Früchten garniert 5,80 €



Uli von Bocksberg - Eis

Gem. Eis (3 Kugeln) mit/ohne Sahne

6,20 / 5,80 €

Eissorten:

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

Espresso on Ice ⁽¹¹⁾

eine Kugel Vanilleeis | Dinzler Espresso 4,50 €

Knackiger Steirer

Kürbiskernöl | knusprig karamellisiertes 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

mit zwei Kugeln Schokoladeneis 6,80 €



**Natürlich und
von dahom!**

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, Spitzweigerich, Hopfenzapfen, Melissenblüten, Pfefferminze, Süßholzwurzel, Weissdornblätter)

Großes Glas mit offenem Tee 3,00 €



Kaffee- & Schokospezialitäten aus dem Hause Dinzler

Tasse Kaffee ⁽¹¹⁾ 3,00 €

Haferl Kaffee ⁽¹¹⁾ 4,10 €

Milchkaffee ⁽¹¹⁾ 4,00 €

Espresso ⁽¹¹⁾ 2,70 €

Espresso doppio ⁽¹¹⁾ 4,00 €

Espresso Macchiato ⁽¹¹⁾ 2,80 €

Ristretto ⁽¹¹⁾ 3,00 €

Cappuccino (mit doppeltem Espresso) ⁽¹¹⁾ 4,10 €

Latte Macchiato ⁽¹¹⁾ 4,10 €

Heiße Schokolade 3,80 €

Chococcino 4,10 €

Portion Sahne 1,00 €

Portion Kalte Milch 2,20 €



DINZLER
KAFFEE RÖSTEREI

Brauerei-Schnäpse

Bayerischer Bierschnaps 30 % 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 €

“Klare”

Himbeergeist 40 % | 2 cl | 3,50 €

Obstwasser 38 % | 2 cl | 3,50 €

Williams Christbirne 40 % | 2 cl | 3,50 €

Malteser Aquavit 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 €



...für die Damen

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

Waldhimbeer-Edellikör 2cl 25% 3,50 €

Was sonst no alles gibt

Kirschlikör⁽¹⁾
25 % | 2 cl | 3,50 €

Asbach Uralt
38 % | 2 cl | 3,50 €

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

“Verdauerle”

Ramazzotti
30 % | 4 cl | 4,90 €

Krater Noster

Rieser Gin
aus der Manufaktur Scheible in Alerheim
46,9 % | 2 cl | mit Tonic Water 0,2 l 5,90 €⁽¹⁰⁾

Cocktail

Cuba Libre 8,10 €^(2,11)





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 Schwehofer
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



Hofladen Link

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.

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 Allergenkenzeichnung aller Speisen.

Wir wissen sehr wohl, dass dies nicht so gästefreundlich ist, wie 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		



Bad Superior

**WLAN Passwort:
BrauereiGeist**



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 Uhr)
Sonn-Feiertage ab 11 Uhr (warme Küche bis 14 Uhr)
Tagungen und Familienfeiern sind auch außerhalb der
regulären Öffnungszeiten auf Anfrage möglich.

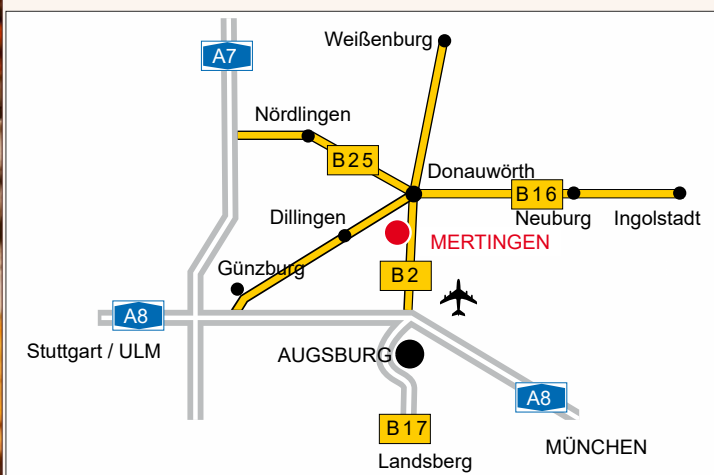
Stammgastbox to-go

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

Bilder:

**Fotolia, Shutterstock, Adobe, KI über Chat GPT
Änderungen, Druckfehler, Irrtümer vorbehalten**

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie
Datenschutzerklärung finden Sie auf unserer
Homepage.



.....Bedienung, 7% bzw. 19% Mehrwertsteuer,
Ökosteuer, Weinsteuer, Schaumweinsteuer,
Branntweinsteuer, 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.

Trinkgeld ist selbstverständlich freiwillig. Wenn Ihr
mit Küche und Service zufrieden wart, freuen sich
unsere Brauereigeister über diese persönliche
Anerkennung sehr. Vielen Dank!





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



Brauereisaal

- 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 (ca. 1,7 km)
- 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 |

Nachhaltig gedacht. Schritt für Schritt in die Zukunft

Nachhaltigkeit bedeutet für uns nicht, jedem Trend hinterherzulaufen. Sie bedeutet, mit den Möglichkeiten, die wir haben, verantwortungsvoll umzugehen – mit Lebensmitteln, Energie und den Ressourcen unserer Region.

In unserer Küche gehört dieser Gedanke bereits seit der Wiedereröffnung 2014 zum Alltag. Wo immer es sinnvoll möglich ist, arbeiten wir mit **regionalen Lieferanten und kurzen Wegen**. Unser Wildbret beziehen wir von Jägern aus der Region. Dabei werden nicht nur einzelne Edelstücke verarbeitet: Wir kaufen ganze Tiere und versuchen, diese möglichst vollständig zu verwerten. Auch darüber hinaus achten unsere Brauereigeister darauf, sorgfältig einzukaufen, Lebensmittel sinnvoll weiterzuverarbeiten und Abfälle möglichst zu vermeiden.

Inzwischen geht Nachhaltigkeit bei uns aber weit über die Küche hinaus.

Seit **Herbst 2025** ist die Alte Brauerei an das Fernwärmenetz angeschlossen. Die Wärme stammt aus der Biogasanlage der Familie Waschulzik und ermöglicht es uns, einen wesentlichen Teil unseres Wärmebedarfs regional zu decken.

Im **Frühjahr 2026** folgte der nächste Schritt: Auf unserem Stadel wurde eine Photovoltaikanlage in Betrieb genommen. Ein Teil des Stroms, den wir für Restaurant, Hotel, Saal und den täglichen Betrieb benötigen, wird damit direkt vor Ort erzeugt.

Und auch bei der Mobilität geht es weiter: **Ab Herbst 2026 stehen auf unserem Parkplatz beim Stadel Ladesäulen für Elektrofahrzeuge zur Verfügung** – besonders praktisch natürlich auch für unsere Hotel- und Veranstaltungsgäste.

Für uns gehören all diese Maßnahmen zusammen: **Regionalität bewahren, Ressourcen sinnvoll nutzen und gleichzeitig offen für neue Lösungen sein.**

Denn Tradition und Zukunft müssen keine Gegensätze sein. Im Gegenteil: Gerade ein Haus mit Geschichte darf sich weiterentwickeln.

So bleibt die Alte Brauerei ein Stück Heimat – und wird Schritt für Schritt fit für morgen.



Service: „Der Gast möchte wissen, ob wir auch leichte Küche haben.“

Küche: „Freilich. Die Teller können wir problemlos tragen.“

Brauerei-Weisheit: „Kalorien werden bei uns nicht gezählt. Dafür haben wir schließlich die Buchhaltung.“

Gast: „Kann ich noch ein bisschen Soß haben?“ Servicegeist: „Natürlich. Bei uns wird höchstens beim schlechten Wetter gespart.“

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!"



Soups

Flädle Soup (German Pancake Soup) | Vegetable julienne € 5.50
 Cream of Pumpkin Soup | Pumpkin seeds | Pumpkin seed oil | White bread € 5.70

Starters

Autumnal Bavarian Bruschetta | Toasted homemade bread | Pumpkin cream | Sautéed Hokkaido pumpkin | Local Mertingen cheese | Red onion | Pumpkin seed pesto € 7.80 | Main Course € 15.80
 Beef Carpaccio | Beef fillet | Lamb's lettuce | Olive oil | Balsamic vinegar | Grana Padano | White bread € 14.80

Salad Plates

Salad Plate | Seasonal mixed salads € 5.50 | Large € 9.50
 Salad with Sautéed Mushrooms | Crisp seasonal salads | Sautéed mushrooms | White bread € 8.30 | Main Course € 15.80
 Salad Plate with Chicken Strips | Fresh from the grill | Sautéed mushrooms | White bread € 8.90 | Main Course € 17.80
 Autumn Salad Plate | Warm goat cheese | Oven-roasted pumpkin | Pear | Walnuts | White bread € 8.90 | Main Course € 17.80

Children's Menu

Older kids (aged 14 and over) are also welcome to order from the children's menu for a small surcharge.
 Children's Schnitzel | French fries € 8.50
 Chicken Nuggets | French fries € 9.50
 French Fries | Ketchup/Mayonnaise € 5.50
 Spätzle (Egg Noodles) | Gravy € 5.50
 Potato Dumpling | Gravy € 5.50
 Children's Ice Cream | 2 scoops of ice cream of choice topped with Smarties € 4.50

Small Bites

Currywurst (Sausage with curry ketchup sauce) | French fries € 10.20
 Homemade Brewer's Maultaschen (Bavarian meat-filled pasta pockets) | Herb Spätzle | Bacon | Fried egg € 14.00 | Small Portion € 11.00
 Brewery Toast | Pork steak | Ham | Creamy mushroom sauce | Baked with melted cheese | Side salad garnish | Toasts € 14.00 | 1 Toast € 11.00

Vegetarian Dishes

Mertingen Cheese Spätzle | Four-cheese blend (Allgäu Mountain cheese, Zott Bayerntaler, Emmentaler, and Appenzeller) | Crispy fried onions | Side salad € 15.90 | Small Portion € 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 | Jasmine fragrant rice | Mediterranean pan-fried vegetables € 14.90 | Small Portion € 11.90
 Rösti with Creamy Wild Mushrooms | Homemade potato rösti | Creamy wild mushrooms | Lamb's lettuce | Pumpkin seed oil € 15.80

Side Dishes

We always offer the following sides: Spätzle / Cheese Spätzle, Potato Dumplings, Homemade Potato Rösti, Salted / Herb Boiled Potatoes, Pan-Fried Potatoes (with bacon), French Fries, Potato Croquettes, Red Cabbage, Market Vegetables, Mediterranean Pan-Fried Vegetables

Schnitzel Specialties

Pork Schnitzel "Viennese Style" (Breaded pork cutlet) | 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 | Ham and Emmentaler filling | French fries € 17.90 | Small Portion € 14.90
 Jägerschnitzel (Hunter's Schnitzel) | Pork loin | Creamy mushroom sauce | Spätzle | Market vegetables € 17.90 | Small Portion € 14.90
 Master **Burger** | 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 Steakhouse

Roast Beef (Sirloin) (230g / 170g) | Bavarian beef loin | Herb butter | Pan-fried potatoes with bacon OR side salad € 24.80 | Small Portion € 21.80
 Beef Fillet Tenderloin (230g / 170g) | Herb butter | Homemade potato rösti | Pan-fried vegetables € 31.80 | Small Portion € 28.80

Country Kitchen

Pan-Seared Chicken Breast | Herb butter | Homemade potato rösti | Fresh pan-fried vegetables € 19.90 | Small Portion € 16.90
 Pork Tenderloin Medallions | Creamy mushroom sauce | Spätzle | Market vegetables € 20.90 | Small Portion € 17.90
 Sliced Pork Fillet | Creamy mushroom sauce | Spätzle | Side salad with seasonal greens € 17.90 | Small Portion € 14.90

Bavarian Roast Pork with Crackling | Potato dumpling | Red cabbage € 15.80 | Small Portion € 12.80

Zwiebelrostbraten (Bavarian sirloin steak) (230g / 170g) | Cheese Spätzle | Crispy fried onions € 25.80 | Small Portion € 22.80

Skillet Specialties

"Kirchaschiaber" Skillet | Roast pork | Maultasche | Spätzle | Potato dumpling | Red cabbage | Gravy € 15.90 | For Two € 30.90
 Schnitzel Skillet | Pork Cordon Bleu | Chicken breast | French fries | Croquettes | Spätzle | Gravy | Seasonal side salad € 20.90 | For Two € 39.90
 Mertingen Skillet | Beef fillet | Pork fillet | Spätzle | Croquettes | Grilled vegetables | Herb butter | Beef jus € 22.90 | For Two € 43.90

Cold Platters (Brotzeit)

Brawn / Aspic (Tellersulz) | Bread € 9.50 | With Pan-Fried Potatoes € 11.50
 Bavarian Sausage Salad | Homemade sliced German sausage | Bread € 9.90 | Small Portion € 8.20
 Swiss-Style Sausage Salad | Homemade sliced German sausage | Cheese strips | Bread € 10.90 | Small Portion € 9.20
 Brotzeit Trilogy | Sausage salad | Obatzda (Bavarian cheese spread) | Cold roast pork | Horseradish | Bread € 11.90
 Brewmaster's Cold Platter | Cold cuts | Ham (cured & cooked) | Cheese | Meat spread | Generously garnished | Bread € 12.90

Desserts

Homemade Bavarian Cream | Fruit coulis | Fresh fruit € 4.60
 Homemade Bavarian Tiramisu | Ladyfingers | Mascarpone | Dark wheat beer (Gutmann) € 5.50
 Homemade Fried Apple Rings | Cinnamon sugar | Vanilla ice cream € 6.40
 Mousse au Chocolat Trio/Duo | White | Dark | Fresh fruit € 7.40
 Crêpes with Plums | Garnished with fresh fruit € 5.80

"Uli von Bocksberg" Farmstead Ice Cream

Mixed Ice Cream (3 scoops) | With / without whipped cream € 6.20 / € 5.80
 Espresso on Ice | 1 scoop vanilla ice cream | Dinzler espresso € 4.50
 Styrian Crunch | Pumpkin seed oil | Crispy caramelized malt
 With 3 scoops vanilla ice cream € 6.40 | With 1 scoop vanilla ice cream € 4.10
 Hot Raspberries With 3 scoops vanilla ice cream € 7.20 | With 1 scoop vanilla ice cream € 4.30



Soupes

Bouillon « Flädle » (Consommé aux fines lanières de crêpes) | Julienne de légumes 5,50 €

Velouté de Potiron | Graines de courge | Huile de pépins de courge | Pain blanc 5,70 €

Entrées

Bruschetta Bavaroise d'Automne | Pain maison grillé | Crème de potiron | Potimarron poêlé | Fromage local de Mertingen | Oignons rouges | Pesto de pépins de courge 7,80 € | Plat principal 15,80 €

Carpaccio de Bœuf | Filet de bœuf | Mâche | Huile d'olive | Vinaigre balsamique | Grana Padano | Pain blanc 14,80 €

Salades

Assiette de Salade | Salades de saison 5,50 € | Grande assiette 9,50 €

Salade aux Champignons Poêlés | Salades croquantes de saison | Champignons poêlés | Pain blanc 8,30 € | Plat principal 15,80 €

Assiette de Salade et Aiguillettes de Poulet | Grillées minute | Champignons poêlés | Pain blanc 8,90 € | Plat principal 17,80 €

Assiette de Salade Automnale | Fromage de chèvre chaud | Courge rôtie au four | Poire | Noix | Pain blanc 8,90 € | Plat principal 17,80 €

Pour les Petites Faims

Currywurst (Saucisse grillée, sauce ketchup au curry) | Frites 10,20 €

Maultaschen du Brasseur Maison (Ravioles bavaoises à la viande) | Spätzle aux herbes | Lardons | Œuf au plat 14,00 € | Petite portion 11,00 €

Toast de la Brasserie | Steak de porc | Jambon | Sauce crème aux champignons | Gratiné au fromage | Petite salade 2 Toasts 14,00 € | 1 Toast 11,00 €

Plats Végétariens

Spätzle au Fromage de Mertingen | Mélange de quatre fromages (Fromage de montagne de l'Allgäu, Bayerntaler Zott, Emmental et Appenzeller) | Oignons frits croquants | Salade composée 15,90 € | Petite portion 12,90 €

Burger Caprese | Galette de pomme de terre (Rösti) | Tomate | Mozzarella fondue | Galette de courgette au parmesan | Mayonnaise au basilic | Oignons confits au balsamique | Roquette | Frites de patate douce | Crème aigre 15,80 €

Plats Végétaliens (Végans)

Curry Végétalien de Patates Douces | Pois chiches | Mangue | Lait de coco | Riz jasmin parfumé | Poêlée de légumes méditerranéens 14,90 € | Petite portion 11,90 €

Rösti aux Champignons des Bois à la Crème | Röstis maison | Poêlée crémeuse de champignons | Mâche | Huile de pépins de courge 15,80 €

Spécialités d'Escalopes

Escalope de Porc « Viennoise » (Panée) | Frites 15,90 € | Petite portion 12,90 €

Escalope de Poulet Panée | Potato wedges (Quartiers de pommes de terre) | Crème aigre 18,90 € | Petite portion 15,90 €

Cordon Bleu | Longe de porc | Farce jambon et emmental | 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 du Chef | Bœuf bavaois |

Tomates | Salade | Lard | Fromage | Frites | Sauce burger maison 250g 15,90 € | 170g 12,90 €

Poissons

Filet de Sandre Poêlé Croquant | Pommes de terre aux herbes | Légumes croquants à la poêle | Sauce au vin blanc 20,90 € | Petite portion 17,90 €

Le Grill & Grillades

Rôti de Bœuf / Rosbif (230g / 170g) | Faux-filet de bœuf bavaois | Beurre maître d'hôtel | Pommes sautées aux lardons OU assiette de salade 24,80 € | Petite portion 21,80 €

Filet de Bœuf (230g / 170g) | Beurre maître d'hôtel | Röstis maison | Poêlée de légumes 31,80 € | Petite portion 28,80 €

Cuisine du Terroir

Blanc de Poulet Poêlé Nature | Beurre maître d'hôtel | Röstis maison | Légumes frais poêlés 19,90 € | Petite portion 16,90 €

Médallions de Filet de Porc | Sauce crème aux champignons | Spätzle | Légumes du marché 20,90 € | Petite portion 17,90 €

Émincé de Filet de Porc | Sauce crème aux champignons | Spätzle | Salade de saison 17,90 € | Petite portion 14,90 €

Rôti de Porc Bavaois à la Couenne Croquante | Quenelle de pomme de terre | Chou rouge braisé 15,80 € | Petite portion 12,80 €

Zwiebelrostbraten (Entrecôte bavaoise aux oignons) (230g / 170g) | Spätzle au fromage | Oignons frits croquants 25,80 € | Petite portion 22,80 €

Poelées Spéciales

Poêlée « Kirchaschiaber » | Rôti de porc | Maultasche | Spätzle | Quenelle de pomme de terre | Chou rouge | Jus de rôti 15,90 € | Pour 2 personnes 30,90 €

Poêlée d'Escalopes | Cordon bleu de porc | Blanc de poulet | Frites | Croquettes | Spätzle | Jus de rôti | Salade de saison 20,90 € | Pour 2 personnes 39,90 €

Poêlée de Mertingen | Filet de bœuf | Filet de porc | Spätzle | Croquettes | Légumes grillés | Beurre maître d'hôtel | Jus de bœuf 22,90 € | Pour 2 personnes 43,90 €

En-cas & Assiettes Froides (Brotzeit)

Gelée de Viande Traditionnelle (Tellersulz) | Pain 9,50 € | Avec pommes de terre sautées 11,50 €

Salade de Saucisse Bavaoise | Saucisse de cervelas maison | Pain 9,90 € | Petite portion 8,20 €

Salade de Saucisse à la Suisse | Saucisse maison | Lanières de fromage | Pain 10,90 € | Petite portion 9,20 €

Trilogie « Brotzeit » | Salade de saucisse | Obatzda (crème bavaoise au fromage) | Rôti froid | Raifort | Pain 11,90 €

Assiette du Maître Brasseur | Charcuterie variée | Jambon (cru/blanc) | Fromage | Pâté à tartiner | Richement garni | Pain 12,90 €

Desserts

Crème Bavaoise Maison | Coulis de fruits | Fruits frais 4,60 €

Tiramisu Bavaois Maison | Boudoirs | Mascarpone | Bière blanche brune de chez Gutmann 5,50 €

Beignets d'Pommes Maison | Sucre à la cannelle | Glace vanille 6,40 €

Mousse au Chocolat | Blanc | Noir | Fruits frais 7,40 €

Crêpes aux Quetsches | Garnies de fruits frais 5,80 €

Glaces Artisanales de la Ferme « Uli von Bocksberg » Coupe Panachée (3 boules) | Avec / sans chantilly 6,20 € / 5,80 €

Espresso Glacé | 1 boule de glace vanille | Espresso Dinzler 4,50 €

Délices de Styrie | Huile de pépins de courge | Malt caramélisé croquant Avec 3 boules de glace vanille 6,40 € | Avec 1 boule de glace vanille 4,10 €

Framboises Chaudes Avec 3 boules de glace vanille 7,20 € | Avec 1 boule de glace vanille 4,30 €

Café Glacé | Avec 2 boules de glace vanille 6,80 €

Chocolat Glacé | Avec 2 boules de glace chocolat 6,80 €

La liste complète des allergènes et additifs est disponible sur demande ou consultable à l'Alte Brauerei. Prix nets comprenant la TVA et le service.



- ab 1618 30 Jähriger Krieg mit waren 2/3 der Häuser in Mertingen zerstört. In Duisheim konnten nur noch Mauerreste gefunden werden
Schriftliche Zeugnisse waren in den Flammen verschwunden
- 1665 Erwähnung der Hochzeit von Mathias Buechele (Gastwirt und oberer Wirt) im ersten Mertinger Pfarrbuch
- 1673 Reale Bräu- und Taferngerechtigkeit
- 1697 Heirat der Tochter von Mathias Buechele – Afra mit Michael Schimpp (Sohn eines Müllers aus Pfaffenhofen)
- 1702 Anton Schimpp wird in den Pfarrakten als Wirt vom Weißen Roß und Gerichtsmann erwähnt
- 1769 Johann Michael Schimpp
Die Brauerei war eine Poststation und bot die Möglichkeit zur Postbeförderung, Pferdewechsel, Einkehr und Übernachtung. Schräg gegenüber der Brauerei war eine Schmiede (heute in der Schmiedgasse)
- 1794 Erwähnung im Waldverteilungsplan als Weißrosslewirth, Biechelewirth“
- 1802 Brand des „Weißrosslewirts“ Haus und Stadel
- 1805 Napoleon zieht durch Mertingen
- 1816 Im gleichen Jahr stirbt das Wirtsehepaar – danach gab es unklare Besitzverhältnisse
- 1820 Braumeister Joseph Engelhardt hat das Anwesen
- 1822 Engelhardt verkauft an den Braumeister Michael Wagner
- Anschl. Familie Anton Kratzer
- 1847 kauft Jakob Erne aus Nattheim den Besitz
- 1848 Erwirbt der Wirtsohn Andreas Schimpfle aus Ottmarshausen das Anwesen
- 1849 Heirat Andreas Schimpfle von Maria Anna Leinauer (Wirtstochter) in Augsburg
- 1871 Erbt der Sohn Andreas Schimpfle die Brauerei
- 1872 Heirat mit Philomena Leitner, eine Brauereibesitzerstochter aus Niederschönefeld
- 1875 Errichtung des Bräuhauses
- 1886 Backofenneubau
- 1889 Neubau der Torfremise, Schweineställe und des Maschinenhaus
- 1894 stirbt Andreas Schimpfle im Alter von nur 43 Jahren.
Damals hatte Mertingen rund 1.100 Einwohner
Die Maß Bier kostete 20 Pfennige
1 kg Rindfleisch 1,23 Mark
1 kg Kalbfleisch 1,25 Mark
1 kg Schweinefleisch 1,35 Mark
- 1895 Bau eines neuen Eiskellers
- 1897 Neubau einer Remise für Fahrzeuge und Geräte, auch die Kegelbahn bekommt ein neues Gesicht
- 1898 wird der alte Stall abgebrochen und völlig neu aufgebaut.
- 1902 stirbt Brauereibesitzer Balthasar Reiter im Alter von nur 36 Jahren und hinterlässt die 29-jährige Witwe Philomena mit vier kleinen Kindern.



- 1904 Heirat von Philomena mit Ludwig Miller, Sohn des Bierbraueres Xaver Miller aus Nordendorf
- 1904 Kellerbau
- 1906 neues Wohngebäude und Bräuhaus
- 1908 Errichtung eines neuen Stadels
- 1909 Bau eines Wohn- und Pfründhauses (Austraghaus)
- 1910 Neubau eines Acetylenhäusschens
- 1911 neuer Eiskeller
- 1923 Heirat von Balthasar Reiter mit der Müllerstochter Anna Schuster aus Moos bei Burgheim (geboren in Neusäß).
- 1924 wird deren Sohn Georg Balthasar Reiter geboren, der spätere Chef der Großmolkerei Zott
- 1926 Erwerb der kleinen Molkerei in Mertingen
- 1936 Stirbt Balthasar Reiter im Alter von 38 Jahren
- 1938 Anna Schuster heiratet Georg Zott
Karl Reiter ist Braumeister und Betriebsleiter
Eigentümer der Brauerei sind nun der Ehemann Ludwig Miller und die fünf Kinder Anna und Xaver Miller, Philomena, Karl und Adolf Reiter
- 1958 Ein Spitzenjahr beim Bierausstoß: 12.320 hl
- 1966 Xaver Miller wurde Besitzer und Leiter der Brauerei
Zur Brauerei gehörten 320 Tagwerk (ca. 109ha) Äcker, Wiesen und Waldgrundstücke, dazu zählte auch die Hagmühle an der Schmutter (inkl. Sägewerk und Elektrizitätswerk)
- 1976 Bierprobe und Ochs am Spieß mit Karl Liebl, Bgm. Leinauer, Ellgauer Gesangsgruppen, Mertinger Kirchenchor, der Band „Vanguards“ und den Mertinger Fussballern
- 1978 bisher lieferte die Hagmühle den Strom. Es wurde von Gleichstrom auf Wechselstrom umgestellt. Diplom-Braumeister Karl Liebl kaufte die Brauerei. Die Hagmühle ging an den Reit- und Fahrverein Donauwörth / Mertingen.
„Mertingerbräu Karl Liebl“ war der neue Name der Brauerei
- 1979 Der Bierausstoß betrug nur noch 5.324 hl
Auch das „Wirtshaussterben“ auf den Dörfern tat das Seinige dazu.
- 1984 verließ Braumeister Karl Liebl Mertingen
- 1989 brannte die Gaststätte
- 1996 erwarb die Gemeinde Mertingen das gesamte Areal
Es erfolgte die Demontage der Brauereianlage
- 2011 beschloß Bgm. Albert Lohner mit Gemeinderat, das Gebäude zu „entkernen“
Ratsbegehren war für die Sanierung der Brauerei
- 2012 die ersten Baumaschinen rollten an
- 2012 Pachtvertrag mit Franz Nosalski wurde unterschrieben





Datum	Show & Menü	Einlass & Preis / Tickets
Fr., 06.11.2026	Musical Dinner 3-Gänge-Menü	18:30 Uhr 89,00 € www.dsentertainment.de
Fr., 20.11.2026	Gruseldinner Die Mumie 4-Gänge-Menü	18:30 Uhr 99,00 € www.gruseldinner.de
Sa., 28.11.2026	ABBA The Tribute Dinner Show 3-Gänge-Menü	18:30 Uhr 89,00 € www.dsentertainment.de
Sa., 05.12.2026	ESCAPE to the DINNER 3-Gänge-Buffer	18:00 Uhr 89,00 € www.escape-dinner.de
Sa., 09.01.2027	ABBA The Tribute Dinner Show 3-Gänge-Menü	18:30 Uhr 89,00 € www.dsentertainment.de
Fr., 19.02.2027	Musical Dinner 3-Gänge-Menü	18:30 Uhr 89,00 € www.dsentertainment.de
Fr., 26.02.2027	Gruseldinner Dr. Jekyll & Mr. Hyde 4-Gänge-Menü	18:30 Uhr 99,00 € www.gruseldinner.de
Fr., 12.03.2027	Krimi-Dinner A Stammtischkrimi 3-Gänge-Menü	18:30 Uhr 89,00 € www.das-kriminal-dinner.de
Sa., 10.04.2027	ESCAPE to the DINNER 3-Gänge-Buffer	18:30 Uhr 89,00 € www.escape-dinner.de
Fr., 05.11.2027	Musical Dinner 3-Gänge-Menü	18:30 Uhr 89,00 € www.dsentertainment.de

Tickets erhaltet Ihr direkt beim jeweiligen Veranstalter oder bei uns an der Rezeption. Gerne könnt Ihr sie auch per E-Mail an wirtshaus@alte-brauerei-mertingen.de bestellen. Bitte gebt dabei Eure vollständige Adresse an.

Details zu den Events könnt Ihr im separaten Event-Journal einsehen oder einfach bei uns nachfragen ;-)



Di., 15.09.2026	1. Schultag - mittags geöffnet	Mittagsbuffet
Do., 24.09.2026	Bier & Burger - Abend	Themenabend
Fr., 02.10.2026	Oktoberfest Die Wiesn-Aromen modern verfeinert	Themenabend
So., 18.10.2026	Kirchweih Sonntag Entenessen	Themenmittag
Mo., 19.10.2026	Kirchweih - Montag Mittag Entenbuffet	Themenmittag
Fr., 23.10.2026	Herbstmenü „Hopfen & Erntedank“	Menüabend
Sa., 24.10.2026	Herbstmenü „Hopfen & Erntedank“	Menüabend
Sa., 14.11.2026	Martinsgans Gänse auf Vorbestellung	Themenabend
So., 15.11.2026	Martinsgans Gänse auf Vorbestellung	Themenmittag
So., 15.11.2026	Der Kameraden- und Soldatenverein Mertingen feiert am Volkstrauertag sein 150-jähriges Bestehen im Brauereisaal	Verein
So., 24.01.2027	Sonntagsbrunch	Brunch
Di., 09.02.2027	Kehraus mit den Faschingsfreunden Mertingen	Verein
Sa., 06.03.2027	Wildbuffet	Abendbuffet
Sa., 20.03.2027	Bayerischer Abend	Festabend
So., 28.03.2027	Osterbuffet am Ostersonntag	Mittagsbuffet
Mo., 29.03.2027	Osterbrunch am Ostermontag	Brunch
Sa., 17.04.2027	d'Bavaresi Musikkabarett Kulturkreis Mertingen im Brauereistadel	Verein
So., 25.04.2027	Sonntagsbrunch	Brunch
Mo., 17.05.2027	Spargelbuffet am Pfingstmontag	Mittagsbuffet

...außerhalb der regulären Öffnungszeiten



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

Sa., 15.08.2026	ganztägig geschlossen
17.08. - 23.08.2026	Betriebsurlaub
Sa., 05.09.2026	Mittag geöffnet
Di., 15.09.2026	Schulanfang, Mittag geöffnet
01.11. - 04.11.2026	kleiner Betriebsurlaub
Do., 24.12.2026	Heiligabend - geschlossen
Mo., 28.12.2026	ganztägig geschlossen
Di., 29.12.2026	ganztägig geschlossen
Do., 01.01.2027	ganztägig geschlossen
Fr., 26.03.2027	Karfreitag geschlossen
Di., 30.03.2027 - So., 04.04.2027	kleiner Betriebsurlaub
Do., 27.05.2027	Fronleichnam geschlossen

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.



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 €

Schnapskrügle 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)



Homepage

