

MECKATZER Bräustüble

Die Meckatzer Biere

Das **MECKATZER Weiss-Gold** ^(A) ist die erste eingetragene Allgäuer Biermarke.

In handwerklicher Tradition (Zweimaischverfahren, kalte Reifung) gebraut, stellt es einen eigenen Biertyp dar und ist daher keiner Biersorte unterzuordnen. Dank seiner harmonischen Komposition gilt es als das Allgäuer Sonntagsbier.

0,2 l 2,20 €
0,3 l 2,90 €
0,5 l 3,40 €

Das **MECKATZER Weiss-Gold Alkoholfrei** ^(A) vereint Geschmack und Gemüter in vollendeter Harmonie. Dank der Braukunst und Leidenschaft der Meckatzer Braumeister ist es ein alkoholfreies Bier der Spitzenklasse.

0,33 l 2,90 €

Das **MECKATZER Hell** ^(A) wird aus besten heimischen Hopfen- und Malzsorten meisterhaft eingebracht. Der süffige Charakter dieses Bieres zeigt sich schon an seiner glanz-feinen, hellen Farbe und der stabilen Schaumkrone. Einzigartig harmonisch-rund, sortentypisch frisch, schlank und mit dezenter Hopfennote, schmeckt Meckatzer Hell beim ersten Schluck – und macht Lust auf mehr.

0,5 l 3,30 €

Bierprobe:

3 Biere im 0,1 l-Glas: 4.- €
5 Biere im 0,1 l-Glas: 6.- €

Das **MECKATZER Leichte Helle** ^(A) hat im Vergleich zum Weiss-Gold 40 % weniger Alkohol und Kalorien. Dabei schmeckt es aufgrund seiner speziellen Rezeptur würzig und überraschend vollmundig.

0,5 l 3,30 €

Das **MECKATZER Pils** ^(A) zeichnet sich durch seinen ausgewogenen Geschmack aus. Seinen weichen Anstrich und seine feine Herbheit verdankt es größter Sorgfalt im gesamten Brauprozess und besonders schonender Filtration.

0,3 l 2,80 €

Das **MECKATZER Radler** ^(A) ist ein einzigartiges Biermischgetränk: Aus Weiss-Gold und zuckergesüßter Zitronenlimonade.

0,3 l 2,80 €
0,5 l 3,30 €

Das **MECKATZER Weizen** ^(A) erfreut den Genießer durch seine sortentypische, leicht fruchtige Geschmacksnote. Den besonderen Charakter verdankt es sechs edlen Malzsorten, einer feinen Hopfenblume und höchstem braumeisterlichen Können.

0,3 l 2,80 €
0,5 l 3,30 €

Das **MECKATZER Urweizen** ^(A) beglückt Auge und Gaumen durch seinen bernsteinfarbenen Glanz und runden Geschmack. Das feine Caramelmalz und die Leidenschaft der Meckatzer Braumeister machen das in der Flasche gereifte dunkle Weizen zu einem erlesenen Genuss.

0,5 l 3,30 €

Das **leichte MECKATZER Weizen** ^(A) wird mit edlen Malzen eingebracht. Mit feiner Hefe in der Flasche vergoren, besticht es dank der Braukunst der Meckatzer Braumeister durch seine Frische und Vollmundigkeit. Es hat 40 % weniger Alkohol als das Meckatzer Weizen.

0,5 l 3,30 €

Für den großen Durst:

15 l Weiss-Gold im Holzfass
zum selber zapfen: 99,00 €

Das **Meckatzer Weizen alkoholfrei** ^(A) ist mit acht ausgewählten Malzen und fünf erlesenen Aromahopfen gebraut. Es überzeugt durch seinen leicht fruchtigen, malzaromatischen Charakter, abgerundet durch eine sanfte Hopfennote. Sein hefig-frischer Körper macht Lust auf mehr.

0,5 l 3,30 €

MECKATZER Bräustüble



Menü des Monats

Aperitif

Meckatzer Weißbier-Hugo
mit oder ohne Alkohol 5,40 €

*

**Bunter Wintersalat mit Radicchio aus Treviso
und Granatapfelkernen**



**Klare Fischsuppe vom Gunzesrieder Bergsaibling
mit Safran und Fenchel**



**Geschmortes Bäckle vom Allgäuer Weiderind
mit Eierspätzle und Wurzelgemüse**

oder

Spinatnocken in Schnittlauchbutter mit Bergkäse



Schokoladen-„Brownie“ mit Malz und Biereis

*

**3 Gang Menü (Suppe/Hauptgang/Dessert)
mit vegetarischem Hauptgang**

32,50 €

28,50 €

**4 Gang Menü
mit vegetarischem Hauptgang**

37,50 €

33,50 €

*

Dazu empfehlen wir

0,3 l Meckatzer Weiss-Gold vom Fass 2,90 €

MECKATZER Bräustüble

Vorspeisen & Suppen

Bunter Wintersalat mit Radicchio aus Treviso und Granatapfelkernen ^(A/G/J)	8,00 €
- mit gebratenem Saibling ^(D)	16,50 €
Hausgeräucherter Saibling mit frisch geriebenem Kren und Brunnenkresse-Salat ^(A/D/G/I/J)	8,50 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ^(A/C/G)	5,00 €
Käsesuppe vom Ratzenberger Bergkäse ^(A/G)	6,00 €
Klare Fischsuppe vom Saibling mit Safran und Fenchel ^(D/I)	7,50 €

Zwischengerichte

Alblinsen mit Eierspätzle und Wienerle von der Metzgerei Weber ^(A/C/I/8)	12,00 €
Selbstgemachte Maultaschen mit Weiss-Gold-Jus, Kartoffelsalat und Schmelzzwiebeln ^(A/C/G/J/I)	13,50 €
Spinatnocken in Schnittlauchbutter und altem Bergkäse ^(A/C/G)	12,50 €
Käsespätzle mit Weisslacker der Käserei Stich und Blattsalat ^(A/C/G/J)	12,50 €

Hauptgerichte

Geschmortes Bäckle vom Allgäuer Weiderind mit Eierspätzle und Wurzelgemüse ^(A/C/G/I)	16,50 €
Filet vom LandSchwein mit Pilzrahmsoße, Eierspätzle und gelben Rüben ^(A/C/G/I)	17,00 €
Fleischküchle nach Eckart Witzigmann mit Weiss-Gold-Jus und Kartoffel-Sellerie-Stampf ^(A/C/G/I/J)	13,50 €
Brauerschnitzel vom LandSchwein in Braumalzpanade mit gemischtem Salat ^(A/C/G/I/J)	15,00 €
Wienerschnitzel vom Milchkalb mit Kartoffel-Gurkensalat und kaltgerührten Preiselbeeren ^(A/C/G/J)	21,00 €
Flank-Steak vom Allgäuer Weiderind mit Meckatzer Kräuterbutter und Bamberger Kartoffelspalten ^(A/G/J)	19,50 €
Meckatzer Bierbratwurst mit Braten-Jus und Kartoffelsalat ^(G/J/I/8)	13,00 €

MECKATZER Bräustüble

Nachspeisen

Schokoladen-„Brownie“ mit Malz und Biereis ^(A/C/G)	8,00 €
Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Gewürzmarillen ^(A/C/G)	7,00 €
Walnuss Eisparfait mit marinierten Orangen ^(C/G)	6,50 €
Hausgemachte Meckatzer-Malzpraline ^(G) (Winterzeit)	1,50 €
Mini-Überraschungs-Dessert mit Espresso ^(A/C/G)	7,00 €
Portion Sahne ^(G)	1,00 €
Eisauswahl von den Gebrüder Soravia, aus Isny Vanille ^(G/C) , Schokolade ^(G/C) , Erdbeere ^(G/C) , Biereis ^(A/C/G) , je Kugel	1,50 €

Brotzeit

Hausgebeizte Lachsforelle mit frisch geriebenem Kren und buntem Blattsalat ^(A/D/G/I/J)	12,00 €
Meckatzer Schinkensülze mit Essiggemüse und Remoulade ^(A/C/G/I/J)	10,00 €
Frisch gebrühte Weißwürste mit süßem Senf und Breze ^(A/J/4)	6,50 €
Meckatzer Wurstsalat mit Allgäuer Romadur oder Allgäuer Bergkäse ^(A/G/J/8)	10,00 €
Meckatzer Brotzeiteller mit den besten Allgäuer Wurst- und Käsespezialitäten ^(A/G/I/J/8)	10,50 €

Tages Empfehlungen

Dienstag: Sauerbraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel ^(I/J/G/3)	15,50 €
Mittwoch: Ofenfrischer Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^(A/C/J/4)	9,00 €
Donnerstag: Breite Eierbandnudeln mit feinem Ragout vom Allgäuer Weiderind ^(A/G/I)	13,00 €
Freitag: Meckatzer „Burger“ vom Allgäuer Weiderind ^(A/C/G/J) mit Dunkelbiersoße, Treber-Bun und Bamberger Kartoffelspalten	17,50 €
Samstag: Ofenfrische Haxe vom Allgäuer Landschwein im Weiss-Gold-Jus und Serviettenknödel ^(A/C/G/I)	13,50 €
Sonntag: Ofenfrischer Krustenbraten vom Allgäuer Landschwein mit Urweizensoße und Kartoffelknödel ^(A/C/G/I)	13,50 €

MECKATZER Bräustüble

Getränke

Aperitif

Ein Meckatzer Weiss-Gold ^(A) oder Pils ^(A)	0,1 l	1,50 €
Meckatzer Weißbier-Hugo ^(A) (mit oder ohne Alkohol)	0,25 l	5,40 €
Aperol Sprizz ^(S/N)	0,25 l	5,40 €
Hugo ^(N)	0,25 l	5,40 €
Lillet Wildberry ^(N)	0,25 l	5,40 €

Alkoholfreie Getränke

Krumbach Gourmet – medium / naturell	0,25 l	2,20 €
Jugendgetränk	0,5 l	2,80 €
	0,75 l	4,70 €
Frucade -Cola ^(1/3/6) , -Orange ^(1/2/3) , -Cola-Mix ^(1/2/3/6) , -Limo ^(1/2/3)	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	3,40 €
Coca Cola light ^(1/3/6)	0,33 l	2,90 €
Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Trauben-, Maracujasaft pur	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	5,40 €
Saftschorle	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	3,50 €
Holunderschorle von Siebers ⁽³⁾	0,5 l	3,60 €
Krumbach Mandarine-Mango und Krumbach Sport ^(2/3)	0,5 l	3,60 €

Heiße Getränke - Kaffee von der Kaffeespezialitäten-Rösterei Hensler aus Lindau

Espresso ⁽⁶⁾		2,20 €
Doppelter Espresso ⁽⁶⁾		3,40 €
Cappuccino ^(6/G)		2,90 €
Tasse Kaffee Schümli ⁽⁶⁾		2,60 €
Haferl Kaffee Schümli ⁽⁶⁾		3,40 €
Latte Macchiato ^(6/G)		3,40 €
Milchkaffee ^(6/G)		3,40 €
Heiße Schokolade ^(G)		3,40 €
Tee mit Rum		2,90 €
Glas Tee (Pfefferminz, Kamille, Früchte, Kräuter, Schwarzer Tee, Grüner Tee)		2,10 €

Digestif

Williams (Steinhauser,- alte Bodensee Hausbrennerei)	40 %	2 cl	3,40 €
Honigwilliams (Spieler, Edelobstbrennerei aus Oberried, Heimenkirch)	38 %	2 cl	3,40 €
Kirsch (Spieler, Edelobstbrennerei aus Oberried, Heimenkirch)	40 %	2 cl	3,40 €
Mirabelle (Spieler, Edelobstbrennerei aus Oberried, Heimenkirch)	40 %	2 cl	3,40 €
Waldhimbeere (Spieler, Edelobstbrennerei aus Oberried, Heimenkirch)	40 %	2 cl	3,40 €
Obstler (Josef & Heidi Reitemann, Heimenkirch)	40 %	2 cl	3,10 €
Meckatzer Bierbrand (Steinhauser,- alte Bodensee Hausbrennerei)	42 %	2 cl	4,20 €
Hopfen-Kräuter Likör (Steinhauser,- alte Bodensee Hausbrennerei)	35 %	2 cl	3,40 €
Ramazotti	30 %	2 cl	3,10 €

MECKATZER Bräustüble

Offene Weine

Weißwein

Müller Thurgau ^(N), trocken, QbA.	1/8 l	2,40 €
Markgraf von Baden	1/4 l	4,60 €
<i>Würziger Wein mit kräftiger Struktur. Am Gaumen intensiv nach Äpfel und Birnen.</i>		
Grüner Veltliner ^(N), trocken	1/8 l	2,40 €
Weinkellerei Forstreiter	1/4 l	4,60 €
<i>Helles Grüngelb, in der Nase zart nach Weinbergpfirsich, am Gaumen klare Frucht und Finesse, mineralischer Nachhall.</i>		
Weißburgunder ^(N), trocken QbA.	1/8 l	2,70 €
Staatsweingut Meersburg	1/4 l	5,20 €
<i>Das feine Bouquet von Apfel und Wiesenblüten animiert zum Trinken. Am Gaumen erfrischend und saftig.</i>		
Nonnenhorner Sonnenbichel Riesling ^(N), trocken QbA.	1/8 l	3,60 €
Weingut Josef Gierer, Nonnenhorn	1/4 l	6,90 €
<i>Herrlich mineralischer Riesling mit sehr schönem Bukett nach Aprikosen und Ananas. Am Gaumen kräftig mit harmonischem Säurespiegel und einem ausbalanciertem Nachhall.</i>	0,75 l	19,90 €
Konstanzer Sonnenhalde Chardonnay ^(N), trocken QbA.	1/8 l	3,70 €
Badischer Bodensee, Spitalkellerei Konstanz	1/4 l	7,10 €
<i>Feinwürziger Duft nach frischem Citrus mit einer Spur exotischer Fruchtaromen. Elegant, kräftig und vollmundig.</i>	0,75 l	20,90 €
Wein-Schorle ^(N) weiß	1/4 l	3,20 €

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst ^(N), halbtrocken, QbA	1/8 l	2,50 €
Winzerverein Hagnau, Weinkellerei Steinhauser	1/4 l	5,20 €

MECKATZER Bräustüble

Offene Weine

Rotwein

Haberschlechter Heuchelberg, Trollinger mit Lemberger ^(N), halbtrocken <i>Reichhaltige und fruchtige Aromen mit einer leicht feinherben Note</i>	1/8 l 1/4 l	2,20 € 4,30 €
Kressbronner Berghalde, Spätburgunder ^(N), trocken, QbA. Bodenseemanufaktur, Kressbronn <i>Kräftige Aromen nach Wald- und Erdbeeren. Saftig, samtig und herrlich ausgewogen.</i>	1/8 l 1/4 l	2,50 € 4,80 €
Zweigelt, Qualitätswein ^(N), trocken Sepp Moser, Burgenland <i>Feiner Zwetschken-Kirschduft mit leichter Brombeer unterlegt</i>	1/8 l 1/4 l	2,50 € 4,80 €
Nonnenhorner Sonnenbichl Dornfelder ^(N), trocken QbA. Weingut Josef Gierer, Nonnenhorn <i>Kräftiger, vollwürziger Rotwein mit herrlichen Aromen nach Kirsche, Cassis und Brombeeren. Am Gaumen satt und saftig</i>	1/8 l 1/4 l 0,75 l	3,70 € 7,10 € 20,90 €
Rotweincuvée ^(N), trocken QbA Eco Vin Weingut Haug, Lindau <i>Gewonnen aus den Trauben von Spätburgunder und Maréchal Foch. Leichte Vanille- und Röstaromen sowie intensive Pflaume. Trocken, rund und edel.</i>	1/8 l 1/4 l 0,75 l	3,70 € 7,10 € 20,90 €
Wasserburger Weinhalde Spätburgunder Rotwein ^(N), trocken QbA. Bayerischer Bodensee, Weingut Schmidt, Hattnau <i>Ein Pinot wie er sein soll: fein, elegant, à point!</i>	1/8 l 1/4 l	3,70 € 7,10 €
Blauer Spätburgunder „Bernadette“ ^(N) Badischer Bodensee, Weingut Aufricht, Meersburg <i>Spätburgunder Rotwein – der „Schmeichler“.</i>	1/8 l 1/4 l 0,75 l	4,40 € 8,30 € 24,50 €
Wein-Schorle ^(N) rot	1/4 l	3,20 €

MECKATZER Bräustüble



Allergene:

- A (Glutenhaltiges Getreide)
- B (Krebstiere)
- C (Ei)
- D (Fisch)
- E (Erdnuss)
- F (Soja)
- G (Milch oder Laktose)
- H (Schalenfrüchte)
- I (Sellerie)
- J (Senf)
- K (Sesam)
- L (Lupinen)
- M (Weichtiere)
- N (Sulfite)

Zusatzstoffe:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Phosphat
- Nr. 5 chininhaltig
- Nr. 6 koffeinhaltig

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.