

MECKATZER Bräustüble



Das beste aus der Region

Ein gelungenes Essen braucht eine angenehme Atmosphäre, Gäste, die bewusst genießen, ein Küchenteam, das sein Handwerk versteht und Zutaten von bester Qualität.

Hier folgen wir dem Leitbild der Brauerei:

***„Erfolg durch Qualität in allem Tun –
zum Wohle der Menschen, mit denen und für die wir tätig sind“.***

Unser Küchenteam legt großen Wert auf ausgewählte Zutaten aus der Region, welche wir unter anderem in unserer hausgemachten Braumalzpanade, unseren Eierspätzle sowie für die selbstgemachten Spinatnocken verwenden. Das Bräustüble ist zudem LandZunge-Partner und gehört damit zu den „besten Adressen für gepflegten Genuss“ (www.landzunge.info).

Früchte, Salat und Gemüse beziehen wir von Früchte Jork aus Isny.

Unser Treberbrot kommt von der Bäckerei Huber aus Wangen.



Unsere Kuchen und Torten stellt die Bäckerei Rieser aus Simmerberg-Weiler für uns her.

Käse beziehen wir von der Gebrüder Baldauf GmbH aus Lindenberg-Goßholz, von der Käserei Stich aus Ruderatshofen, sowie vom Biohof-Zwiesele als Partner vom Hofgut Ratzenberg.

Frischdienst Eberle aus Grünkraut, liefert uns Molkerei Produkte.

Die Metzgerei Buchmann aus Grünkraut, liefert unser PrimaRind und LandSchwein; die Metzgerei Weber aus Heimenkirch den Schübling für unseren Wurstsalat.

Die Fischzucht Rogelmeier aus Legau beliefert uns mit frisch Fisch.

Unsere Edelbrände beziehen wir aus der Edelobstbrennerei Spieler in Heimenkirch-Oberried, sowie von der alten Bodenseebrennerei Steinhauser.

Unseren fair gehandelten Kaffee erhalten wir von der Kaffeerösterei Hensler in Lindau.

Unser Eis kommt von der Allgäuer Eismanufaktur der Gebrüder Soravia aus Isny.

Die Meckatzer Biere

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

In handwerklicher Tradition (Zweimaischverfahren, kalte Reifung) gebraut, **0,2 l 2,30 €**
stellt es einen eigenen Biertyp dar und ist daher keiner Biersorte unterzuordnen. **0,3 l 3,00 €**
Dank seiner harmonischen Komposition gilt es als das Allgäuer Sonntagsbier. **0,5 l 3,60 €**

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 3,10 €**

Das **MECKATZER Hell** ^(A) wird aus besten heimischen Hopfen- und Malzsorten meisterhaft eingebraut. 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 3,50 €**

Bierprobe:

3 Biere im 0,1 l-Glas: **4,50 €**

5 Biere im 0,1 l-Glas: **7,50 €**

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 3,50 €**

Das **MECKATZER Pils** ^(A) zeichnet sich durch seinen ausgewogenen Geschmack aus. Seinen weichen Antrunk und seine feine Herbheit verdankt es größter Sorgfalt im gesamten Brauprozess und besonders schonender Filtration. **0,3 l 2,90 €**

Das **MECKATZER Radler** ^(A) ist ein einzigartiges Biermischgetränk: **0,3 l 2,90 €**
Aus Weiss-Gold und zuckergesüßter Zitronenlimonade. **0,5 l 3,50 €**

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 2,90 €**
0,5 l 3,50 €

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 3,50 €**

Das **leichte MECKATZER Weizen** ^(A) wird mit edlen Malzen eingebraut. 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 3,50 €**

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 3,50 €**

Vorspeisen & Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ^(A/C/G/I)	5,00 €
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen ^(A/C/G/I)	5,50 €
Meckatzer Tafelspitzsülze mit Salatbouquet und Sahnemeerrettich ^(G/I/J)	7,50 €

Salate

Bunter gemischter Salat ^(G/J)	5,00 €
Großer bunter Salatteller mit Treberbrot Croutons ^(A/G/I)	9,50 €
- mit hausgebeizter Lachsforelle ^(A/D/G/J)	13,00 €
- mit gebratenen Putenbruststreifen ^(A/G/J)	12,50 €

Bräustüble Klassiker

Abblinsen mit Eierspätzle und Wienerle von der Metzgerei Weber ^(A/C/G/I/4)	12,00 €
Selbstgemachte Maultaschen mit Weiss-Gold-Jus, Kartoffelsalat und Schmelzzwiebeln ^(A/C/G/J/I)	13,50 €
Meckatzer Kartoffelgulasch mit Creme Fraiche und Treberbrot ^(A/G)	12,50 €
Meckatzer Bierbratwurst mit Braten-Jus und Kartoffelsalat ^(G/J/I/4)	12,00 €

Hauptgerichte

Geschmortes Bäckle vom Allgäuer Weiderind mit Eierspätzle und Wurzelgemüse ^(A/C/G/I)	16,50 €
Filet vom LandSchwein mit Cognac-Rahm, Eierspätzle und Gartengemüse ^(A/C/G/I)	17,00 €
Fleischkühle nach Eckart Witzigmann mit Weiss-Gold-Jus und Kartoffelsalat ^(A/C/G/I/J)	13,50 €
Brauerschnitzel vom LandSchwein in der Braumalzpanade mit gemischtem Salat ^(A/C/G/I/J)	15,00 €
Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Kartoffel-Gurkensalat und kaltgerührten Preiselbeeren ^(A/C/G/J)	21,00 €
Gegrilltes Hüftsteak vom Allgäuer Weiderind mit Meckatzer Kräuterbutter und Kartoffelspalten ^(G)	19,50 €
Rindfleischburger mit Urweizen-Biersoße Speck, Bergkäse, Tomate und Kartoffelspalten ^(A/G)	15,50 €

Leichte und vegetarische Gerichte

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 €
Gebratenes Zanderfilet auf Gemüse-Curry und Petersilienkartoffel ^(A/D/G/I)	17,50 €
Veganes Linsencurry mit Gartengemüse und Petersilienkartoffel ^(I)	11,50 €

Brotzeit

Frisch gebrühte Weißwürste mit süßem Senf und Breze ^(A/J/4)	6,50 €
Meckatzer Wurstsalat mit Allgäuer Romadur oder Allgäuer Bergkäse ^(A/G/J/4)	9,50 €
Meckatzer Brotzeiteller mit den besten Allgäuer Wurst- und Käsespezialitäten ^(A/G/J/4)	10,50 €

Nachspeisen

Schokoladen-„Brownie“ mit Malz und Biereis ^(A/C/G)	8,00 €
Limetten-Parfait mit saisonalem Fruchtragout und salziger Erde ^(C/G)	7,50 €
Mini-Überraschungs-Dessert mit Espresso ^(A/C/G)	6,50 €
Eiskaffee Eiskaffee ^(C/G/6) oder Eisschokolade ^(C/G)	5,40 €
Portion Sahne ^(G)	1,00 €
Eisauswahl von den Gebrüder Soravia, aus Isny Milcheis: Vanille ^(G/C) , Schokolade ^(G/C) , Biereis ^(A/C/G) , je Kugel Sorbet: Erdbeere, Zitrone, Holunderblüte je Kugel	1,50 €

Wochenend Empfehlungen

Freitag bis Sonntag: Kuchen der Bäckerei Rieser	3,30 €
Torte der Bäckerei Rieser	3,80 €
Samstag: Ofenfrische Haxe vom Allgäuer Landschwein in Weiss-Gold-Jus und Serviettenknödel ^(A/C/G/I)	13,50 €
Sonntag: Ofenfrischer Krustenbraten vom Allgäuer Landschwein mit Urweizensoße, Kartoffelknödel und kleinem Salat ^(A/C/I/J)	13,50 €

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 ^(5/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 €
Affogato ^(G/C 6)		3,70 €
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 €

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>		
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>		
Weisswein Cuveé ^(N), trocken QbA.	0,1 l	2,70 €
325 n.n.- Kelter Rotenburg	0,2 l	5,20 €
<i>Aromen von Apfel, Quitte, Birne, Litschi und Honig. Am Gaumen fruchtig, etwas nussig, mineralisch, saftig und leicht salzig.</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>		

Roséwein

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

Rotwein

Haberschlachter Heuchelberg, Trollinger mit Lemberger ^(N), halbtrocken	1/8 l	2,20 €
	1/4 l	4,30 €
<i>Reichhaltige und fruchtige Aromen mit einer leicht feinherben Note</i>		
Zweigelt, Qualitätswein ^(N), trocken	1/8 l	2,50 €
Sepp Moser, Burgenland	1/4 l	4,80 €
<i>Feiner Zwetschken-Kirschduft mit leichter Brombeer unterlegt</i>		
Rotweincuvée ^(N), trocken QbA Eco Vin	1/8 l	3,70 €
Weingut Haug, Lindau	1/4 l	7,10 €
<i>Gewonnen aus den Trauben von Spätburgunder und Maréchal Foch. Leichte Vanille- und Röstaromen sowie intensive Pflaume. Trocken, rund und edel.</i>		
Wein-Schorle ^(N) rot/weiß/rosé	1/4 l	3,20 €

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.