



**Bayrische Wochen
in Ihrem freundlichen
"Brauhaus zum Rammelsberg"**

1 Paar Münchner Weißwürstl mit süßem Senf und Laugenstange	7.90 €
Original Münchner Wurstsalat mit Zwiebeln, frischen Gurken und Paprika, Saure Gurke, frischem Bauernbrot und Butter	10.90 €
8 Nürnberger Rostbratwürstl auf Weinsauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelpüree	12.90 €
Herzhaftes Haxenfleisch auf Weinsauerkraut mit glasierter Dunkelbiersauce und hausgemachten Semmelknödeln	14.90 €
Ofenfrischer Schweinsbraten auf Dunkelbiersauce mit Apfelrotkohl und haus- gemachten Semmelknödeln	14.90 €
Schwammerln-Teller frischen Waldpilzen mit Speck und Zwiebeln in Rahm dazu hausgemachten Semmelknödeln	15.90 €
Bräu Rösel-Teller 4 Nürnberger Rostbratwürstel, Leberkäs, Schweins- braten mit Weinsauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	17.90 €
Eine halbe ofenfrische Bauernente mit glasierter dunkler Sauce, Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln	18.90 €
Zwiebelrostbraten herzhafter Zwiebelrostbraten (300 gr.) vom argen- tinischem Angus-Rind mit Röstzwiebeln, glasierter Sauce, frischen Spätzle und Salatteller mit Kräuter- Schmand	28.90 €

.....

Braumeister Festbier frisch vom Fass

ein Pils mit leicht dunkler Farbe, feinherber Hopfennote und leicht malzigem Körper

0,3l 3.10 Euro

0,5l 4.80 Euro im Steinkrug

Maß 9.20 Euro



Rammelsberger Winterbier

ein dunkles untergäriges Bier mit einer malzigen Hopfennote

0,3 l 3.10 Euro

0,5 l 4.80 Euro (Steinkrug)

Maß 9.20 Euro

.....

Liebe Gäste,
bitte beachten Sie, das wir am 03.10. und 31.10.2017 erst ab 17:00 Uhr
öffnen.
Am 28.10.2017 findet in unserem Haus eine geschlossene Gesellschaft
statt.

Rammelsberger Steakgerichte

Steaks vom argentinischem Angus Rind medium gebraten mit dem klassischen Fettrand frisch vom Grill und hausgemachter Kräuterbutter.

Auf Wunsch auch ohne Fettrand.

Steak Rammelsberg

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.)
mit Ofenkartoffel und Sauerrahm
24.90 Euro

Steak Madagaskar

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.)
mit hausgemachter Pfeffersauce, Grillgemüse (warm)
und Bratkartoffeln
25.90 Euro

Steak TEXAS

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.)
mit Butter-Maiskolben, Kartoffelspalten und hausgemachter BBQ-Sauce mit grünem Pfeffer
26.90 Euro

Steak Braukutscher

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.)
mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln
26.90 Euro

So schön kann Bier sein

Rammelsberger Hastrunk

ein Pils im Felsenkeller gereift (5,2% vol.)
mit leicht herber Hopfennote
0,3 l 3.10 Euro * 0,5 l 4.80 Euro

Unsere speziellen Getränkeempfehlungen

HUGO Prosecco auf Eis mit Holunder-Sirup,
frischer Minze und Soda
0,3 l Glas 7.90 Euro

Die Schwester von HUGO

Prosecco auf Eis mit Blutorangen-Sirup,
frischen Orangenscheiben und Soda
0,3 l Glas 7.90 Euro

Spirituosenempfehlungen

Feuriger Apfellikör mit Chili 20% vol

aus der Brennerei Altes Schlöbchen, Sankt Martin
2 cl 4.00 Euro

Grappa bianca Di Vinaccia 38% vol Italien

2 cl 4.90 Euro