



**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 Kartoffel- püree	12.90 €
Herzhaftes Haxenfleisch auf hausgemachtem Bayrisch Kraut mit glasierter Dunkelbiersauce und hausgemachten Semmelknödeln	15.90 €
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	16.90 €
Bräu Rösel-Teller 4 Nürnberger Rostbratwürstel, Leberkäs, Schweins- braten mit hausgemachtem Bayrisch Kraut und hausgemachtem Kartoffelpüree	18.90 €
Eine halbe ofenfrische Bauernente mit glasierter dunkler Sauce, Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln	18.90 €

Liebe Gäste,
bitte beachten Sie, das wir auf Grund der Anordnung des Ordnungsamtes
den Biergarten um 23:00 Uhr schließen
müssen. Vielen dank für Ihr Verständnis

Rhön Johannisbeerschorle
0,25 l Fl. 2.40 Euro * 05,l Glas 4.40 Euro

So schön kann Bier sein

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

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

Maß 9.20 Euro

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

25.90 Euro

Steak Madagaskar

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.)

mit hausgemachter Pfeffersauce, Grillgemüse (warm)

und Bratkartoffeln

26.90 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

27.90 Euro

Zwiebelrostbraten

herzhafter Zwiebelrostbraten (300 gr.) vom argentinischem Angus-Rind mit Röstzwiebeln, glasierter Sauce, frischen Spätzle und Salatteller mit Kräuterschmand

29.90 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

HILDE die Schwägerin von HUGO

Prosecco auf Eis mit Himbeer-Sirup,

geeisten Himbeeren und Soda

0,3 l Glas 7.90 Euro

Spirituosenempfehlung

Nordsturm 42% vol

der vortreffliche Magenlikör (kalt serviert)

2 cl 3.00 Euro