

- Heimat der Ottobeurer Biere -

Unsere Speisekarte



Brauerei · Hotel
HIRSCH

Bayrische Küche
Handwerklich gebraute Biere

Ottobeurer



Bier

Hopfen und Malz, Gott erhalt's! Unsere Ottobeurer Biere werden direkt vor Ihren Augen von unserem Braumeister gebraut und ungefiltert, naturbelassen, frisch und kühl für Sie gezapft!



OTTOBEURER MÄRZEN

0,5 **4,1 €**

Unser vollmundiges & untergäriges Bier, unfiltriert und naturbelassen, mit milder Hopfung und einem süffigen Charakter.

Alkohol 5,2 vol %



OTTOBEURER HELLES

0,5 **4,1 €**

Untergäriger Biertyp, milde Bitternote, leicht malzig im Geschmack

süffiger, leichter und erfrischender Charakter

Alkohol 4,9 vol %



OTTOBEURER HEFEWEIZEN

0,5 **4,1 €**

Obergäriges, elegantes Weißbier, mit kupferfarbener hefetrüber Farbe, cremiger Schaumkrone, perlender Frische und harmonischer Frucht

Alkohol 4,6 vol %



UNSER JUBILÄUMSBIER

0,5 **4,2 €**

Altbayrische Dunkelbierspezialität, unfiltriert, kräftige Farbe, malzig – würziger Geschmack

Alkohol 5,9 vol %

*Im 0,3 l Krug bleiben unsere Biere immer frisch.
Gerne servieren wir sie auch als 0,5 l oder Maß.*

Herzlich Willkommen



*..im **Brauerei Hotel Hirsch**, der Heimat der Ottobeurer Biere. Starten Sie Ihren Aufenthalt in der Allgäuer Oase mit einem kühlen Bier, einem Aperitif oder einer anregenden Vorspeise.*

Aperitif



Ottobeurer Bier-Spritz^{1,5,10} **5,9 €**

Hausgebrautes Helles, Aperol, Zitronenlimonade

Aperol Spritz^{1,5,10} **5,9 €**

Prosecco mit Aperol, Tafelwasser, Orangenscheibe

Lillet Wildberry^{1,5,10} **5,9 €**

Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren

Vorspeisen



Brätspätzlesuppe **3,9 €**

aus hausgemachter Rinderkraftbrühe

Flädlesuppe **3,9 €**

Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifchen

Grießnockerlsuppe **3,9 €**

Rinderkraftbrühe mit frischen Grießnockerl

Ottobeurer Festtagssuppe **4,9 €**

Rinderkraftbrühe mit Brätspätzle, Flädle und Grießnockerl

Gegrillter Ziegenkäse  **9,9 €**

Mit Honig glasiert, hauseigenem Pesto und kleinem Salatbouquet

Tipp

Ottobeurer-Salate



*Bitte wählen Sie aus unseren Dressings:
Himbeer-Vinaigrette, Kräuter-Vinaigrette
oder French-Dressing*

Beilagensalat 4,9 €

Marktfrische Salate der Saison, feine Karottenhobel, knackige Gurken, sonnenreife Cocktailtomaten

Bergsteiger Salat 13,9 €

Marktfrische Salate der Saison, feine Karottenhobel, knackige Gurken, sonnenreife Cocktailtomaten, gebratene Pilze der Saison, Käsestreifchen, gekochtes Ei und Kernderl

Caesar Chicken Salat 14,9 €

Marktfrische Salate der Saison, feine Karottenhobel, knackige Gurken, sonnenreife Cocktailtomaten, saftig gebratene Hühnchenbrust-Streifen und gekochtes Ei

Tipp

Brotzeit



Was ist neben unserem geliebten Bier nicht aus Bayern wegzudenken? Natürlich die traditionelle Brotzeit - mit Wurst, Käse und frischem Brot.

Bayrischer Wurstsalat 9,9 €

Regensburger, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, serviert mit Treberbrot

Schweizer Wurstsalat 10,9 €

Regensburger, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Emmentaler, serviert mit Treberbrot

Obatzda 10,9 €

Rote Zwiebel, Salatbouquet, serviert mit Treberbrot

Brotzeittöpfchen je 3,9 € - 3er Kombi: 10,9 €

Klassiker: Obazda  Griebenschmalz • Leberwurst
Veggie: Obazda  Radieserlcreme • Frischkäsecreme
Oder Ihre eigene Kombination unserer Töpfchen.

Tipp



Braumeister-Tipp



Unsere wärmste Empfehlung: Die Lieblinge des Braumeisters - saftig, knusprig & unwiderstehlich.

Ofenfrischer Krustenbraten 12,9 €

Schonend gegarter Schweinebraten mit Semmelknödel, Krautsalat und Dunkelbierjus. *Unsere geheime Hauswürze liefert den traumhaften Geschmack.*

Braumeisterplatte 18,9 €

Krustenbraten, 1/4 Haxe, Fleischpflanzerl, Bierbratwurst, Kartoffelknödel und reichlich Sauerkraut

Tipp

Geliebte Klassiker



Kennt man, liebt man und will man immer wieder haben - natürlich mit unserem gewissen Etwas..

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 25,9 €

Rostbraten vom Rind mit Kässpätzen, Schmelzzwiebeln und hausgemachter Soße

Unsere Kässpätzen 12,9 €



Frische Spätzle mit aromatischem Allgäuer Bergkäse, Emmentaler und Röstzwiebeln

Dazu perfekt: Grüner Blattsalat nur 3,9 €

Der Bierkutscher 15,9 €

Legendäre Fleischküchle, mit Kässpätzen, Krautsalat und Dunkelbierjus. *Macht richtig satt!*

Schwammerl in Rahm 14,9 €



Angebratene, gemischte Schwammerl in Rahm mit Semmelknödel und frischen Kräutern

Unser Biergulasch 18,9 €

Zart geschmortes Rindfleisch in unserer hauseigenen Biersoße, mit unserem malzigem Dunkelbier, dazu hausgemachte Spätzle

Tipp

Geliebte Klassiker



Kennt man, liebt man und will man immer wieder haben - natürlich mit unserem gewissen Etwas..

Ofenkartoffel



9,9 €

Mit Schnittlauch-Radieserl-Sourcreme und Krautstroh

..dazu gebratene Hühnchenstreifen

+ 5 €

Vegetarische Maultaschen



12,9 €

Goldbraun angebraten, mit unserem Kartoffel-Gurken-Salat und Dunkelbiersoße

Brauer-Burger

18,9 €

225 g. Rindfleisch im Laugen-Treber-Brötchen, mit Essiggurke, Salatblättern, Tomatenscheiben, Bergkäse, Speck, Röstzwiebeln, hausgemachte Burgersoße und knusprige Pommes frites

Tipp

Schmankerl vom Fisch



Forelle „Müllerin Art“

16,9 €

Forellenfilet mit Petersilienkartoffeln, Mandelbutter und Brokkoli

Schnitzel



Unsere Schnitzel werden traditionell mit Ei und Semmelbröseln paniert und in Pflanzenfett und Butter goldgelb ausgebacken.

Tipp

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

..mit Kartoffel-Gurken-Salat	22,9 €	(klein 15,9 €)
..mit Pommes frites	24,9 €	(klein 16,9 €)
..mit Kässpätzchen	25,9 €	(klein 18,9 €)

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

..mit Kartoffel-Gurken-Salat	12,9 €
..mit Pommes frites	14,9 €
..mit Kässpätzchen	15,9 €

Brauhaus Cordon Bleu

18,9 €

knusprig paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Landschinken^{2,4} und Emmentaler, dazu Pommes frites

Mälzer Schnitzel

18,9 €

Schweineschnitzel, paniert mit kräftiger Malzpanade, dazu knusprige Bratkartoffeln, Zwiebeln, Gemüse garnitur und würzige Biersoße

Ottobeurer Wurstküche



Braumeister Currywurst XXL

14,9 €

Große Wurst vom Grill mit unserer hauseigenen, fruchtig/würzigen Currysauce und Pommes frites

Unsere Bierbratwurst

12,9 €

Grobe Bratwurst, mit Dunkelbiersoße verfeinert, dazu Kartoffel-Gurken-Salat

Zum Abrunden wählen Sie gerne aus einer Kombination aus Dessert, Kaffee oder Schnaps.

Dessert



Zu unseren Desserts empfehlen wir eine Tasse Kaffee von der Handwerksrösterei Henrys Coffee.

Tipp

Weißbier-Tiramisu 4,9 €

Nach Hausrezept, mit unserem fruchtigen Ottobeurer Weißbier.

„Apfelkiachle“ 6,9 €

Hausgemachte Apfelküchle, im Bierteig gebacken, mit cremigem Vanilleeis und Schlagsahne

Heiße Liebe 5,9 €

Heiße Himbeeren, Vanilleeiscreme und Sahnehaube

Kaffee



- Von der Handwerksrösterei Henrys Coffee -

Café Crema 3,9 €

Latte Macchiato 4,9 €

Cappuccino 4,9 €

Milchkaffee 4,9 €

Espresso 2,9 €

Espresso doppio 3,9 €

Espresso macchiato 3,9 €

Digistif



Holzfass Obstwasser, 3,9 €

Jägermeister, Williams Birne

Schnäpse von Prinz Feinbrennerei 4,9 €

Alte Marille, Alte Pflaume, Alte Haselnuss

Tipp

Ottobeurer Bockbierbrand 3,9 €

Bierbrand Im Eichenfass gereift 5,0 €

Schoko-Spezial



Heiße Schokolade 5,9 €

Heiße Schokolade mit Sahne 6,5 €
mit Sahne

Karamell Schokolade 6,9 €
mit Milch, Karamellsirup und Sahne

Kaffee-Spezial



Cappucino Spezial 5,9 €
mit Sahne

Latte Macchiato mit Bailey's 6,9 €
Espresso, Milch, 2 cl Bailey's

Karamell Macchiato 6,9 €
Espresso, Milch, Schuss Karamellsirup, und
Karamell-Butter-Scotch-Soße obendrauf

Lady Hamilton Tea



*Lady Hamilton Tea, ist hochwertiger, loser Blatt-,
Blüten-, und Früchtetee von höchster Güte.*

Tasse loser Tee mit Sieb 4,5 €
Sorte nach Wahl

Wählen Sie aus unseren gehobenen Sorten:
Türkischer Apfel, Himbeer-Kirsche, Roobos Maracuja,
Ingwer-Lemon, Pfefferminze, Echte Kamille,
Grüner Darjeeling (Nagri Farm)

Alkoholfreie Getränke



Teinacher Mineralwasser	0,75 l	5,9 €
still oder prickelnd		
Tafelwasser	0,2 l	2,0 €
still oder prickelnd	0,4 l	3,5 €
Afri Cola ^{1,9,23}	0,2 l	2,9 €
	0,4 l	3,9 €
Afri Cola light ^{1,9,11,23}	0,33 l	3,9 €
Cola Mix ^{1,9,11,23}	0,2 l	2,9 €
	0,4 l	3,9 €
Zitronenlimonade ¹¹	0,2 l	2,9 €
	0,4 l	3,9 €
Orangenlimonade ¹¹	0,2 l	2,9 €
	0,4 l	3,9 €
Apfelsaft	0,2 l	2,1 €
	0,4 l	4,2 €
Nektar	0,2 l	2,1 €
	0,4 l	4,2 €
Maracuja, Johannisbeere		
Schorlen	0,2 l	2,9 €
	0,4 l	3,9 €
Apfel, Maracuja, Johannisbeere		

Hausgemachte Getränke



Gurkenlimonade	0,5 l	6,5 €
Gurkensirup, Limonadenmix, Zitronensaft, Soda, Eis und Gurkenscheibe		
Hirschlimonade	0,5 l	6,5 €
Himbeersirup, Zitronensaft und Rhabarbersaft		
Hausgemachter Eistee	0,5 l	6,5 €
Earl Grey, Grüntee, Holunderblüte und Limettensaft		

Mit Leidenschaft



Was bedeutet „hausgemacht“ eigentlich?

Hausgemacht - das ist typisch schwäbisch: Das Bratfett vom Krustenbraten sorgfältig aufbewahren um dann mit unserem **dunklen Jubiläumsbier**, die unvergessliche Jus zu kochen - bloß nichts wegschmeißen. Die perfekte Käsemischung für unsere **Kässpatzen** reiben und immer frisch in der Pfanne verschmelzen. Früh morgens Semmelbrot einweichen und dann jedes Fleischküchle per Hand abdrehen - für unseren saftigen **Bierkutscher**. Unseren hochwertigen Blatttee aufkochen, abkühlen lassen und mit Säften und Sirup zu verfeinern - für unseren **hausgemachten Eistee**. Die Gurken hobeln für den **Gurken-Kartoffelsalat**, die Pilze anbraten für die **Schwammerlsoße**, die Kalbsjus ziehen, die Schnitzelpanade und so weiter und so fort - bis hin zum Dessert mit unserem eigenen Bierteig für die träumerischen Apfelküchle. Und das alles nur aus einem Grund:

**Damit es Ihnen, liebe Gäste,
immer bei uns schmeckt!**

Falls wir etwas dafür tun können, Ihren Aufenthalt bei uns noch besser zu gestalten, sprechen Sie uns gerne einfach an!
Wir kümmern uns mit Leidenschaft um Sie.

Unser Bier



Bier Happy Hour

Täglich zwischen 17.00 Uhr und 18.00 Uhr:

Alle Biere 0,5 l **1,00 €** günstiger!

Tipp

Das Pro-Bier-Brett! 6,0 €



Wer kennt's nicht? Man kommt wohin, wo's tolle Sachen gibt und am liebsten möchte man alles gleich ausprobieren. Vier Gläser à 0,1 Liter. Und in jedem ein anderes unserer Biere!

Bier-Kreationen

Märzen-Radler ¹¹	0,5 l	4,5 €
Ruß ¹¹	0,5 l	4,5 €
Diesel-Festtrank	0,5 l	4,5 €

Hier treffen sich unsere Ottobeurer Biere Helles und Dunkles – in einem Glas. Erleben Sie den bernsteinfarbenen Mix als großartiges Fest für Ihren Gaumen!

Turbo-Diesel	0,5 l	6,5 €
---------------------	-------	--------------

2 cl Asbach oder Kirsch, dazu 0,2 l Cola^{2,4} – das Ganze aufgefüllt bis 0,5 l mit unserem dunklen Jubiläumsbier. Da bleibt am Ende nicht mal Feinstaub übrig.

Hopfen & Malz - Gott erhalt's

	Zum Mitnehmen	Am Tisch
1-Liter-Maurerflasche	5,0 € (+3 € Pfand)	8,2 €
2-Liter-Biersiphon	10,0 € (+15 € Pfand)	16,4 €

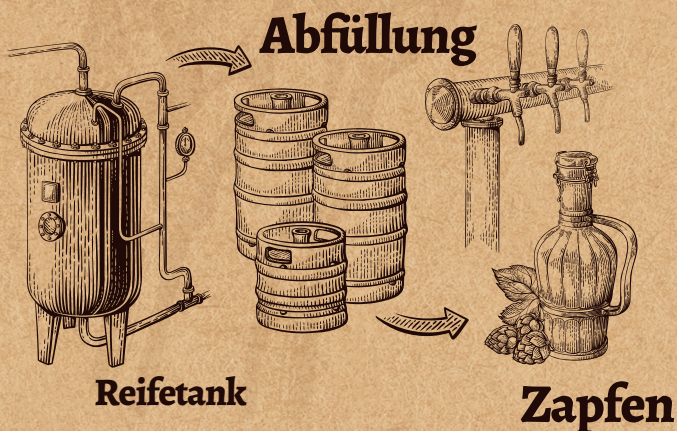
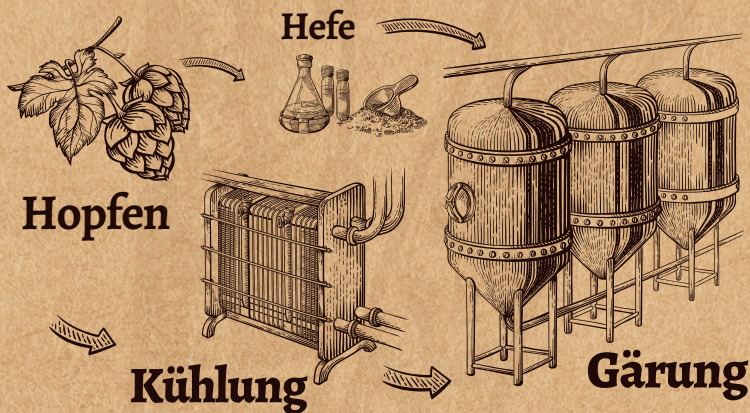
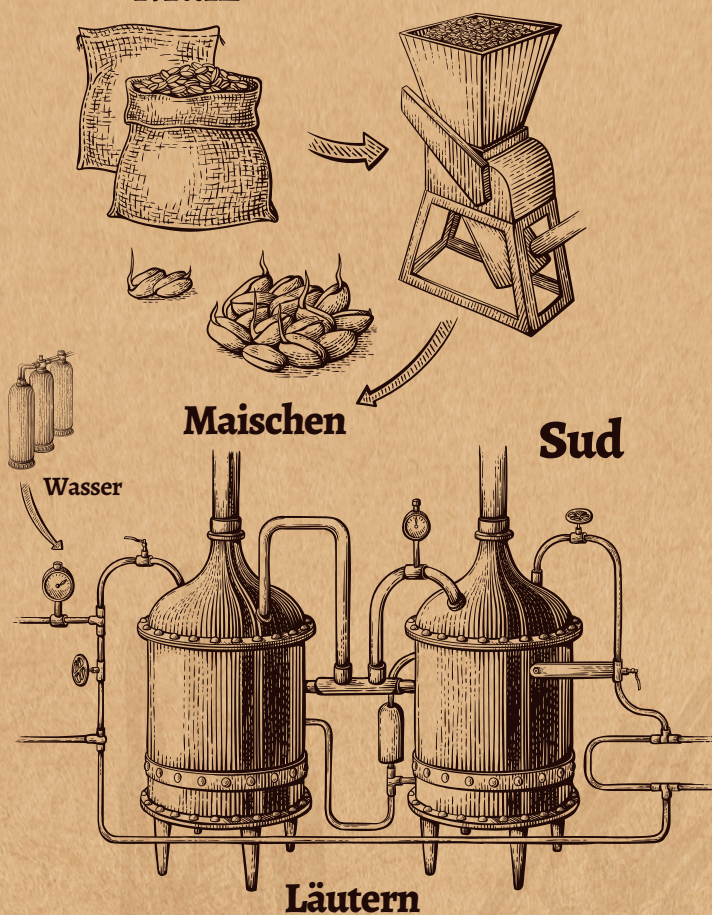


Handwerkliches Brauen



Schroten

Malz



Unsere Weine



Weißweine

Hausschoppen 0,2 l **4,9**

Weiß und Wild „Hirsch“ 0,75 l **23,9 €**
0,2 l **7,5 €**

Cuvée aus Weißburgunder, Riesling, Rivaner und Gewürztraminer - Animierte Düfte von Mirabelle, Quitte und Pfirsich mit angenehmer Säure

Aufricht QbA 0,75 l **29,9 €**
„Der Seehas vom Bodensee“ 0,2 l **8,5 €**

Weißwein Cuvée aus Rivaner und Pinot-Trauben
jung, trocken, frisch und saftig

„Max Müller“ Silvaner 0,75 l **34,9 €**

Von den Volkacher Weinbergen stammt dieser Silvaner, QbA trocken, helle goldgelbe Farbe. Ein sehr saftiger Wein, der mit frischen Duftnoten sofort begeistert.

Weißweinschorle 0,2 l **4,4 €**
süß⁵/sauer 0,5 l **6,9 €**

Roséweine

Spätburgunder Rosé 0,75 l **26,9 €**
0,2 l **6,5 €**

Trocken, feiner Duft nach Himbeeren und Kirschen.
ein idealer Tropfen für die leichte Küche.
Gutsabfüllung Weingut Lergenmüller

Aufricht QbA „Rotling“ 0,75 l **29,9 €**
0,2 l **8,5 €**

Trocken, fruchtig mit einem feinen Duft nach
Flieder und Muskat aus Meersburg am Bodensee

Unsere Weine



Rotweine

Hausschoppen 0,2 l **4,9**

Rot und Wild „Hirsch“ 0,75 l **23,9 €**
0,2 l **7,5 €**

Kirschrote Farbe mit violetten Reflexen,
Cuvée aus Lemberger, Merlot und Cabernet,
würzig, viel Frucht bei angenehmer Wucht

Caringole Rouge 0,75 l **28,5 €**
„Domaine la Croix Belle“ 0,2 l **8,5 €**

Ein Cuvée aus Syrah, Carignan und Merlot
Syrah, cru de la vallée du Rhone - Frankreich
fruchtig, aromatisch, trocken

Costa al Sole IGT 0,75 l **23,9 €**
Nero d'Avola Sicilia (BIO) 0,2 l **7,5 €**

Trocken, kräftig-fruchtiger Bio-Rotwein mit würzigen
und beerigen Aromen von Brombeere

Rotweinschorle 0,2 l **4,4 €**
0,5 l **6,9 €**

süß⁵/sauer

Schaumweine

Prosecco Spumante⁵ 0,75 l **29,9 €**

Extra Dry - trocken, spritzig mit Pfirsich, Birne, Apfel, Banane, Zitrus und floralen Noten in einer feinen Perlage.

Prosecco Frizzante⁵ 0,1 l **3,9 €**

Aromen von frischem Apfel, angenehme Säure, aber dennoch toll ausbalanciert

Beilagen



Krautsalat, grüner Blattsalat	3,9 €
Pommes Frites, Spätzle, Kartoffel-Gurken-Salat, Bratkartoffeln, Kartoffelstampf	
Beilagensalat	4,9 €
Kässpatzen	5,9 €
Semmelknödel, Kartoffelknödel	2,5 €

Kinderkarte



Pommes frites	4,5 €
mit Ketchup oder Mayo	
Spätzle mit Soße	3,9 €
mit unserer würzigen Brauhaussoße (alkfr.)	
Kässpatzen	5,9 €
Kinderportion unserer legendären Kässpatzen	
Kinderschnitzel	5,9 €
Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes frites	

