

- 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 0,3 3,3 €

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

Alkohol 5,2 vol %



OTTOBEURER HELLES 0,3 3,3 €

Untergäriger Biertyp, milde Bitternote, leicht malzig im Geschmack

süffiger, leichter und erfrischender Charakter

Alkohol 4,9 vol %



OTTOBEURER HEFEWEIZEN 0,3 3,3 €

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

Alkohol 4,6 vol %



UNSER JUBILÄUMSBIER 0,3 3,4 €

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 | |
| Helene Schorle | 5,9 € |
| Weißwein, Birnensaft | |
| Kalte Ente ^{1,5,10} | 5,9 € |
| Limoncello, Weißwein, Zuckersirup, Prosecco | |
| 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 € |
| in 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 | |
| Carpaccio vom Hirschen | 12,9 € |
| Mit Parmesan, Rucola, Pinienkernen und Sherry-Essig-Dressing | |

Tipp

Ottobeurer-Salate



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

Beilagensalat  **4,9 €**


Frische & knackige Salate, Karottenhobel, Gurken, Cocktailtomaten

Kloster Salat **12,9 €**

Frische & knackige Salate, Karottenhobel, Gurken, Cocktailtomaten, gebratene Pilze der Saison, Parmesanspäne, Kernderl

Benediktiner Salat **12,9 €**

Frische & knackige Salate, Karottenhobel, Gurken, Cocktailtomaten, gebratene Hühnchenbrust-Streifen

Allgäu Salat  **12,9 €**

Frische & knackige Salate, Karottenhobel, Gurken, Cocktailtomaten, Ziegenkäse, Walnüsse, Birne

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

Bierkutscher-Vesper **13,9 €**

Kalter Schweinebraten, Südtiroler Schinken, Allgäuer Käse, Obatzda, Meerrettich, Rettich, Gewürzgurke und Treberbrot

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

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

Tipp

Braumeister-Tipp



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

Ofenfrischer Krustenbraten 9,9 €

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

Die halbe Schweinshaxe 12,9 €

Mit Kartoffelknödel und erfrischendem Krautsalat

Braumeisterplatte 17,9 €

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

Tipp

Geliebte Klassiker



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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 19,9 €

Rostbraten vom Rind mit Kässpätzen, Schmelzzwiebeln und hausgemachter Soße

Unsere Kässpätzen 9,9 €

Frische Spätzle mit aromatischem Allgäuer Bergkäse, Emmentaler und Röstzwiebeln

Dazu perfekt: Grüner Blattsalat nur 3,9 €

Der Bierkutscher 14,9 €

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

Schwammerl in Rahm 14,9 €

Angebratene, gemischte Schwammerl in Rahm mit Semmelknödel und frischen Kräutern

Ofenfrische Bauernente 1/4 - 14,90 €

1/2 - 19,90 €

Resch gebratene Ente mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und würziger Entensoße

Unser Hirschgulasch 18,9 €

mit Blaukraut, Spätzle und Preiselbeer-Birne

Tipp

Geliebte Klassiker




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


Tipp

Ottobeurer Brauerteller 19,90 €

Zarte Schweinemedallions, Kässpätzchen, Schmelzwiebeln und Schwammerlsoße

Ofenkartoffel  9,9 €

Mit Schnittlauch-Radieserl-Sourcreme und Krautstroh

Vegetarische Maultaschen  12,9 €

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

Bauerngröstl 7,9 €

Fleischfetzlerl vom Schwein, mit angebräunten Knödeln, Spiegelei und Soße

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

1/2 knuspriges Backhendl 13,9 €

mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitrone

Schmankerl vom Fisch



Forelle „Müllerin Art“ 14,9 €

Ganze Forelle mit Petersilienkartoffeln, Mandelbutter und Brokkoli

Unser Sailbling 17,9 €

Mit Zitronen-Kartoffelstampf, Saisongemüse und hausgemachtem Pesto

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	21,9 €	(klein 15,9 €)
..mit Pommes frites	23,9 €	(klein 16,9 €)
..mit Kässpätzen	24,9 €	(klein 18,9 €)

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

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

Brauhaus Cordon Bleu 18,9 €

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

Allgäuer Schnitzel 17,5 €

Hühnchenschnitzel, natur gebraten, mit unserer Schwammerlsoße und Käse überbacken und dazu frische Spätzle

Mälzer Schnitzel 17,9 €

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

Ottobeurer Wurstküche



6 Stück Rostbratwürstl 10,9 €
mit Sauerkraut, Kartoffelstampf und Dunkelbiersoße

Braumeister Currywurst XXL 14,5 €
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.

Crème brûlée 7,9 €

Hausgemachte Crème brûlée von der Tonkabohne, mit frischen Früchten und cremigem Eis

„Apfelkiachle“ 6,9 €

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

Heiße Liebe 5,9 €

Heiße Himbeeren, Vanilleeiscreme und Sahnehaube

Tipp

Dessert Trio 9,9 €

Zweierlei süße Überraschungen & Espresso

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 5,5 €

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
mit Sahne | 6,5 € |
| Karamell Schokolade
mit Milch, Karamellsirup und Sahne | 6,9 € |

Kaffee-Spezial



- | | |
|--|--------------|
| Cappucino Spezial
mit Sahne | 5,9 € |
| Latte Macchiato mit Bailey's
Espresso, Milch, 2 cl Bailey's | 6,9 € |
| Karamell Macchiato
Espresso, Milch, Schuss Karamellsirup, und
Karamell-Butter-Scotch-Soße obendrauf | 6,9 € |

Lady Hamilton Tea



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

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

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 still oder prickelnd	0,75 l	5,9 €		
Tafelwasser still oder prickelnd	0,2 l	2,0 €	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 Maracuja, Johannisbeere	0,2 l	2,1 €	0,4 l	4,2 €
Schorlen Apfel, Maracuja, Johannisbeere	0,2 l	2,9 €	0,4 l	3,9 €

Hausgemachte Getränke



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

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!

Das Pro-Bier-Brettl 6,0 €



Tipp

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	4,1 €
Ruß ¹¹	0,5 l	4,1 €
Diesel-Festtrank	0,3 l	4,1 €

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 €

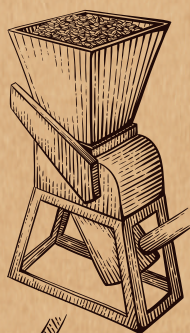


Handwerkliches Brauen



Schroten

Malz

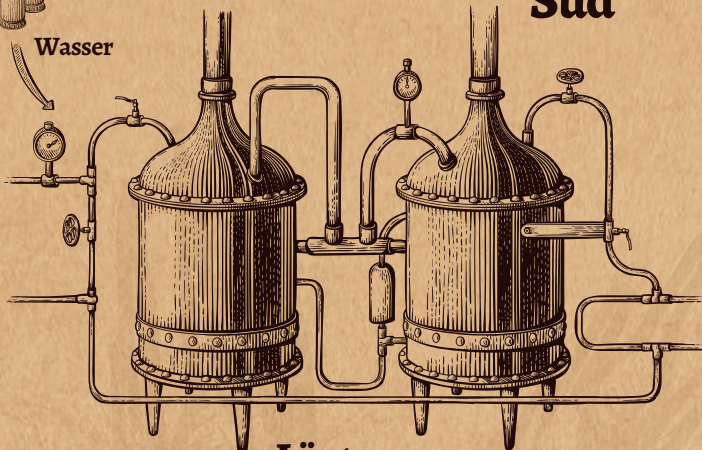


Maischen

Sud



Wasser



Läutern

Hefe

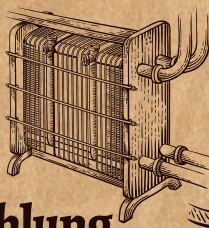


Hopfen

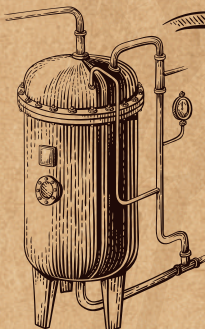


Gärung

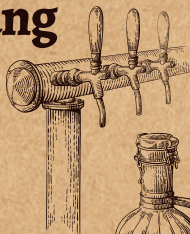
Kühlung



Abfüllung



Reifetank



Zapfen



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

Spätburgunder 0,75 l **23,9 €**
Weingut Hunn 0,2 l **7,5 €**

Geruch nach reifen Beerenfrüchten mit schön
eingebundenen Vanille & Röstaromen / 100% blauer
Spätburgunder, kräftiger und ausdrucksvoller
Geschmack mit angenehmer Tanninstruktur

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, Ba-
nane, 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	

