

Westerberg-Stub'n
Bruckner

Herzlich Willkommen
in der Westerberg-Stub'n!

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie unsere ausgewählten g'schmackigen Biere der König Ludwig und der Flötzinger Brauerei.

Mit viel Liebe, Leidenschaft und Engagement kochen wir mit überwiegend saisonalen und regionalen Produkten und hoffen Ihren Geschmack zu treffen.

Lassen Sie sich unsere Gerichte schmecken! Unser Serviceteam berät Sie gerne und hat stets ein offenes Ohr für Ihre Wünsche und Anregungen.

Wir wünschen Ihnen schöne gesellige Stunden und freuen uns auf ein Wiedersehen.

Ihre Familie

Bruckner

mit Team



Feiern Sie bei uns!

Egal ob **Hochzeit, Kommunion, Firmung, Taufe**, aber auch **Firmen- und Familienfeiern**, egal ob **Menü, Buffet** oder **à la carte** - wir planen Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen und sorgen für einen reibungslosen Ablauf, damit Sie sich ganz entspannt um Ihre Gäste kümmern können.

Im Sommer bietet der **Biergarten** mit tollem Ambiente Platz für bis zu 60 Personen.

Für Feiern im kleineren Rahmen empfehlen wir unser **„König-Ludwig-Stüberl“** für bis zu 45 Personen.

Oder Sie feiern in unserer **Hopfenstub'n** mit bis zu 55 Personen.

Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne bei der Planung Ihrer Feier!



Aperitif

Glas Prosecco	0,1l	3,50€
Schilerol trifft auf Hallertauer Ochsenblut (Schilerol, Hallertauer Ochsenblut, Prosecco, Minze, Eiswürfel, Limette)	0,2l	5,80€
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eiswürfel)	0,2l	5,50€
Hugo (Prosecco, Holunderblütenlikör, Minze, Eiswürfel)	0,2l	5,50€
Lillet Wild Berry (Lillet, Wild Berry, Beeren, Eiswürfel)	0,2l	5,50€

Alkoholfreie Getränke

aus der Flasche:	0,25l	0,75l
Adelholzener Classic	2,20€	4,90€
Adelholzener naturell	2,20€	4,90€
	0,25l	0,5l
Tafelwasser	2,-€	2,90€
Flötzingen Orangen-Limonade ⁽¹⁾	2,30€	3,40€
Flötzingen Zitronen-Limonade	2,30€	3,40€
Flötzingen Cola-Mix ^(1,11)	2,30€	3,40€
Coca-Cola ^(1,9,11)	2,50€	3,60€
Coca-Cola light ^(1,9,11)	2,50€	3,60€
Riedenburger Bio-Limonaden 0,33l		
Pure Bitter-Orange		3,20€
Pure Holunder-Ingwer		3,20€
Pure Kirsche-Aronia		3,20€
Pure Rhabarber-Cassis		3,20€
Wolfra Bayrische Natursaft Kelterei		
Apfel klar oder trüb, Orange, schwarze Johannisbeere, Traube rot, Rhabarber, Maracuja, Feine Kirsche		
	0,2l	0,4l
Saft	2,60€	3,60€
Schorle	2,30€	3,40€

Biere aus der König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg 0,5l

Hell vom Fass	3,40€
Dunkel	3,40€
Weissbier hell	3,60€
Weissbier dunkel	3,60€

Biere von der Brauerei Flötzinger Rosenheim 0,5l

Hell vom Fass	3,20€
Alkoholfrei Hell	3,20€
Trachtler Hoibe vollmundig	3,20€
Spezial hell	3,20€
Natur-Radler	3,20€
Hefe-Weißbier vom Fass	3,40€
1543 Hefe-Weisse kellertrüb ausgeprägt malzig und frucht aromatisch	3,40€
Hefe-Weißbier dunkel	3,40€
Weißbier alkoholfrei	3,40€
Weißbier leicht	3,40€
Russ'n	3,40€
Cola-Weisse ^(1,9,11)	3,40€
Pils	0,33l 3,20€
Zwickl hefetrüb mild, süffig	0,33l 3,20€



Salate



Kleiner Beilagensalat vom Buffet	3,50€
Großer Beilagensalat vom Buffet	5,80€
Sommerlicher Gourmet-Salat	12,80€
mit marinierten Garnelenspießen, verschiedenen Blattsalaten, feinem Balsamico-Dressing und Baguette	
Bunter „Sportlersalat“ 	11,80€
mit knackigen Blattsalaten, Rohkost, Quinoa, frischer Avocado und Kartoffel-Dressing	
Salatvariation	12,80€
mit gebratenen Putenbruststreifen, Hausdressing und Baguette	

Suppen finden Sie auf unserer Wochenkarte saisonal wechselnd.

Für den kleinen Hunger



Carpaccio vom Rind	12,50€
in feiner Olivenöl-Zitronen-Marinade, dazu Baguette	
Sautierte Kartoffelnocken 	8,90€
mit frischen Kräutern, Auberginen, Tomaten und Zucchini	
„Waitler Toast“ ^(2,3)	8,50€
Schweinelendchen auf Toast mit Champignons à la Creme, Speckscheibe und Röstzwiebel, dazu Salat vom Buffet	

Hauptgerichte

Kalbsbratwürste	8,30€
mit Fasssauerkraut, dazu frisches Bauernbrot und Senf	
Schnitzel „Wiener Art“	10,50€
vom Schwein in Butterschmalz gebraten, hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Salat vom Buffet	
Cordon Bleu^(2,3)	12,50€
mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes und Salat vom Buffet	
Schweinefiletmedaillons	12,60€
mit Waldpilzrahm, hausgemachten Butterspätzle und Salat vom Buffet	
Zwiebelrostbraten	17,60€
von der Bayerischen Jungbullenlende dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet	
Grillteller ^(2,3)	15,50€
mit Rind, Schwein und Pute, Würstl und gebratener Speckscheibe dazu Kräuterbutter, Pommes und frisches Gemüse	
Duett von Zander und Saibling	17,90€
an Rießlingsoße mit Blattspinat und Butter-Reis	


Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Soße	4,20€
Pommes mit Ketchup 	2,80€
Kleines Schnitzel mit Pommes	6,50€
Semmel- oder Kartoffelknödel mit Soße	4,20€

Brotzeit

Bayrischer Wurstsalat ^(2,3,11)	7,70€
mit Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot	
Schweizer Wurstsalat ^(2,3,11)	8,20€
mit Essiggurken, Käsestreifen und Zwiebeln, dazu Brot	
O'gmachter Bierkäse 	7,90€
mit roten Zwiebelringen und Bauernbrot	
Brotzeiteller „Westerberg“ ^(2,3)	10,30€
mit kaltem Braten, Leberkäse, Geräuchertem, Batzkäs und Emmentaler bunt garniert, dazu Hausbrot	

Desserts & Eis

Hausgemachtes Topfenmousse		6,50€
an Erdbeersoße, mit frischen Früchten		
Gemischtes Eis: Vanille, Erdbeer, Schoko	ohne Sahne	3,80€
	mit Sahne	4,50€
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne		5,20€
Joghurtbecher		7,20€
mit Vanille - und Schokoeis dazu frische Bananen, Joghurt und Schokoladensoße		

Jeden Donnerstag: Burgertag



Burger „Aufschlag“	12,50€
mit feinem Rinderpatty, Salsasoße, Tomaten, Gurken, Essiggurken und Burgersoße dazu Pommes	
Cheeseburger	13,50€
mit Rinderpatty, Burgersoße, Tomaten, Gurken und Käse dazu Pommes	
Westernburger^(2,3)	13,50€
mit gebratenem Rinderpatty, Barbecuesoße, Tomaten, Gurken, Röstzwiebeln, Spiegelei und Speck dazu Kartoffel-Wedges	
„Moos“-Burger	13,50€
Rinderpatty mit Camembert und Preiselbeeren, Röstzwiebeln und Pommes	
Chickenburger	14,50€
mit saftigem Hähnchenfleisch, Tomaten, Curry-Mango-Soße und Ananas	

Sonn- und Feiertage

Ofenfrischer Krustenschweinebraten	10,20€
mit König-Ludwig-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Sauerkraut	

Digestif (jeweils 2cl)

Badhorn Edel-Brände:

Apfelbrand Rubinette (Gold prämiert)	4,50€
Kräftiger Geschmack mit Birnennoten	
Wahl'sche Schnapsbirne (Gold prämiert)	5,-€
Fruchtig und honigsüß am Gaumen	
Quittenbrand (Silber prämiert)	5,50€
Süß mit nussigen Aromen	
Kirschbrand im Eichenfass gelagert	5,50€
Mit Whiskeyaromen	
Himbeergeist (Silber prämiert)	4,50€
Süß und fruchtig	

Pircher Brände:

Williams	3,-€
Marille	3,-€
Obstler	3,-€

Badhorn Liköre:

Himbeerlikör	4,-€
Mit leichter Zitrusnote	
Weichsellikör	4,-€
Nicht zu süß	
Williams Birnenlikör	4,-€
Leichte Honigtöne	

Liköre:

Hopfenkräuterlikör 28%	3,50€
feinherb, würzige Noten nach Kräutern, Hopfen, ausgewogene Süße	
Luzetto – Bayrischer Edelbitter 32%	3,50€
Kräuter, Orangenschale, getrocknete Früchte, leichte Hopfenwürze, dezente Süße	
Bio Holledauer Haselnußlikör (Der Klare)	3,50€
Heiland Doppelbockliqueur 23%	3,50€

Whiskey:

Togouchi Premium Japanese Whiskey 2cl 4,80€

süße Honignote, Nüsse und geröstetes Getreide,
frische Fruchtnote und ein Hauch Rauch

Tomintoul 12Y Oloraso 2cl 4,80€

leichte Sherry-Noten verbinden sich mit Malz und Eiche

Grappa di Prosecco Riserva 2cl 3,50€

Rüscherl 2cl 3,20€

Longdrink 4cl 6,50€

(Asbach, Jack Daniels, Havanna Club, Wodka, Gin)

Warme Getränke



Kaffee aus der Kaffeerösterei Dinzler

Espresso⁽¹¹⁾ 2,-€

Doppelter Espresso⁽¹¹⁾ 3,20€

Cappuccino⁽¹¹⁾ groß 3,50€
klein 2,90€

Tasse Kaffee⁽¹¹⁾ 2,50€

Haferl Kaffee⁽¹¹⁾ 2,90€

Milchkaffee⁽¹¹⁾ 3,50€

Latte Macchiato⁽¹¹⁾ 3,20€

Heiße Schokolade 3,20€

(Gmeiner) Vollmilch, Zartbitter, weiße Schokolade, Schokodrops

Ronnefeldt Tee jeweils 2,50€

Darjeeling Summer Gold Bio, Maroccan Mint Bio,
Bergkräuter Bio, Lemon Fresh Bio, Rosy Rose Hip Früchte Bio,
Fruity Camomile

Weinkarte



Weißwein	0,1l	0,2l
Müller Thurgau trocken	2,80€	4,90€
Weingut Adam Müller, Baden Dieser frische Wein ist angenehm süffig und besitzt einen blumigen Charakter mit einem feinfruchtigen Muskataroma. Sehr milde Säure.		
Riesling feinherb	3,10€	5,50€
Weingut Dr. Pauly-Bergweiler, Mosel Leichtigkeit gepaart mit Aromen von Stachelbeere und grünem Apfel ergeben diesen erfrischenden Weißwein.		
Chardonnay trocken	3,10€	5,50€
Weingut Sonnenhof, Württemberg Klarer, spritzig-frischer Chardonnay mit vollem Körper und einem gut ausbalancierten Frucht-Säure-Spiel. Feine Noten von Birne, Pfirsich und frischem Heu begeistern in der Nase und finden sich am Gaumen wieder.		
Scheurebe halbtrocken		0,75l 18,80€
Weingut Mattheis, Rheinhessen Eine besondere Rebsorte mit würzigem Bukett und fruchtigen Noten nach schwarzen Johannisbeeren.		
Gelber Muskateller QbA trocken Bio		0,75l 19,80€
Weingut Simon Stumpf, Franken Unnachahmlicher Duft, ausdrucksstarke Aromatik mit saftiger Leichtigkeit und optimalem Verhältnis von Säure und Fruchtsüße.		
Rosé	0,1l	0,2l
Rosé vom Zweigelt trocken	3,10€	5,50€
Weingut Müller-Grossmann, Österreich, Kremstal Duftig, mit dezenten Himbeer- und Erdbeeraromen, wunderbar fruchtig und erfrischend im Geschmack.		

Rotwein	0,1l	0,2l
Merlot trocken	2,90€	5,30€
Weingut Tonon, Italien, Venetien Ein außergewöhnlich charmanter Rotwein mit Frucht und Schmelz. Harmonisch abgerundet mit würzigen Aromen wirkt er vollmundig und gut strukturiert.		
Schwarzriesling trocken	3,10€	5,50€
Weingut Mattheis, Rheinhessen Ein leichter gefälliger Rotwein aus der Burgunderfamilie besitzt ein fruchtiges Aroma ähnlich dem des Spätburgunders, kann auch gekühlt getrunken werden.		
Lemberger feinherb	3,10€	5,50€
Weingut Sonnenhof, Württemberg Dieser Rotwein ist kräftig in der Farbe und duftet fein nach Kirsche und Brombeere. Im Geschmack ist er fruchtig und nachhaltig mit feinherber Restsüße.		
Matura trocken		0,75l 21,90€
Cabernet Sauvignon, Merlot und St. Laurent zusammen nach internationalem Vorbild vinifiziert ergeben einen körperreichen, fülligen Rotwein voller Eleganz und fruchtiger Harmonie.		
Domina QbA trocken Bio		0,75l 21,90€
Weingut Simon Sumpf, Franken Tiefdunkles Rubinrot, duftet nach reifen dunklen Beeren, feinwürzige Noten mit angenehmer Tiefe und Komplexität. Die Tannine sind druckvoll und edel.		
Weinschorle	0,2l	0,4l
Rot oder weiß, süß oder sauer	3,20€	4,90€
gemischt mit unseren Hausweinen		

Kleiner Auszug unserer Lieferanten

Frischfleisch: Metzgerei Ott

Frischer Fisch: Kirschnick

Kartoffeln: Biohof Pröls Gaden

Bier: Brauerei Flötzinger, Brauerei Kaltenberg

Säfte: Firma Wolfra

Bio-Limonaden: Riedenburger Brauerei

Getränkeliieferant: Anneser Tegernbach

Schnäpse, Brände, Liköre: Badhorn in Schweitenkirchen, Biohof Neumeier,

Lutzenburger Mainburg, Hörwick in Haag, Stefan Hofstetter Nandlstadt

Kaffee: Dinzler Irschenberg



Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser Personal an.

Zusatzstoffe:

Die mit folgenden Nummern gekennzeichneten Produkte enthalten:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Phosphat
- 9 Süßungsmittel
- 10 Milcheiweiß
- 11 Koffein
- 12 Chinin

Allergene:

- Die mit folgenden Buchstaben gekennzeichneten Produkte enthalten:
- A glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie Erzeugnisse daraus)
 - B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
 - C Eier und Eierzeugnisse
 - D Fisch und Fischerzeugnisse
 - E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 - F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
 - G Milch und Milchprodukte
 - H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
 - I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 - J Senf und Senferzeugnisse
 - K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
 - L Schwefeldioxid und Sulfite mit einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l
 - M Lupinen und Lupinenerzeugnisse
 - N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse