



Herzlich willkommen beim Schnitzlbaumer

Liebe Gäste und Freunde,

nach unserem Umbau freuen wir uns Sie in unseren umgestalteten Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen.

Sie sitzen im Sudhaus, dem Herzen unserer Brauerei und es erfüllt uns mit Stolz, Ihnen unsere ausgezeichneten Schnitzlbaumer Biere, in bester Qualität zu servieren.

Als größere Neuerung können Sie von nun an in unserer Schalander-Bar ausgewählte Drinks von diversen Gins über Whiskeys und Klassikern aus der Barwelt genießen.

Unser Küchenchef Bozo Teodorovic lebt mit seinem Team Qualität und Frische! So verzichten wir auf Fertigprodukte, achten beim Einkauf auf Regionalität und beziehen unsere Kernrohstoffe, wie Brot, Molkereiprodukte, Eier und Fleisch gänzlich von regionalen Erzeugern.

Genießen Sie eine entspannte Zeit in unserer Brauerei! Adolf Wiesenhofer und sein gesamtes Team leben die Gastlichkeit und freuen sich, Sie in den kommenden Stunden kulinarisch begleiten zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt beim Schnitzlbaumer.

Ihre Brauereifamilie Frauendörfer

Stephanie Frauendörfer

Philipp Frauendörfer

Falls Sie eine Karte mit Allergenen wünschen, sprechen Sie bitte unser Personal an



Unsere Lieferanten

Als regionaler Lebensmittelproduzent lebt unsere kleine Brauerei vom Heimatmarkt mit einem Radius von ca. 35 km.

So ist es für uns selbstverständlich und fest in der Unternehmensphilosophie verankert, dass wir ebenfalls bei regionalen Erzeugern einkaufen und so die regionale Wirtschaft stützen.

Qualität und Regionalität stehen bei uns vor den besten Einkaufspreisen.

Wir beziehen unsere Rohstoffe und Getränke von folgenden regionalen Erzeugern.

- Molkereiprodukte wie Milch, Butter, Sahne und Topfen beziehen wir von der Molkerei Berchtesgadener Land.
- Frisches Fleisch kaufen wir von der Metzgerei Magg und anderen regionalen Metzgereien.
- Unsere Fische erhalten wir fangfrisch von einer kleiner Zucht in Chieming, welche nach biologischen Standards arbeitet.
- Backwaren werden von der Bäckerei Kotter aus Traunstein geliefert.
- Freilandeier und Nudelprodukte beziehen wir vom Langenspacher Hof der Familie Hennes.
- Obst und Gemüse erhalten wir wöchentlich frisch von der Firma Lermer.
- Getränke, welche wir nicht selbst in unserer Brauerei herstellen, werden ebenfalls regional eingekauft. Säfte beziehen wir von der Firma Stöger aus Übersee, unser Mineralwasser von den Adelholzener Mineralbrunnen und die Kaffee-Spezialitäten von der Kaffeerösterei Baruli.



BÄCKEREI • KONFITOREI





Unsere Biere aus der eigenen Brauerei

Im Brauerei-Ausschank Schnitzlbaumer machen wir das Bier zum Erlebnis. Daher möchten wir Sie, neben unserem Sortiment unter- und obergäriger Biere, mit besonderen Spezialitäten aus unserer Brauerei überraschen.

Schnitzlbaumers Jahreszeiten-Bier	0,50 l	3,30
Spezialität von Braumeisterin Stephanie Frauendörfer	0,25 l	2,50
„Pro-Bierer!“		
4 Schnitzlbaumer Spezialitäten zum Probieren	je 0,1 l	4,10
Ursprung	0,50 l	3,10
das naturtrübe und untergärige Kellerbier	0,25 l	2,40
Vollbier Hell	0,50 l	3,10
unser vollmundiges und süffiges Lagerbier	0,25 l	2,40
Export Hell	0,50 l	3,10
unser filtrierte Festbier		
Export Dunkel	0,50 l	3,10
das malzaromatische dunkle Export	0,25 l	2,40
Edel-Pils		
das charakterstarke Pils mit feiner Hopfennote	0,33 l	3,10
Schnitzei-Weiße Hell	0,50 l	3,30
unser obergäriger Klassiker mit feinem Hefearoma	0,30 l	2,50
Schnitzei-Weiße Dunkel		
das dunkle Gegenstück unseres Klassikers	0,50 l	3,30
Bernhardus Bock		
nach Originalrezept von Bernhard Schnitzlbaumer	0,33 l	3,30



Vorspeisen

Tellerfleisch vom Rind

hauchdünne Scheiben, lauwarm mariniert mit Radischen, roten Zwiebeln, Kernöl und einer Scheibe Brot

10,50

Brezenknödel-Carpaccio

mit Schnitzlbaumer Bierdressing, Pilzen und Feldsalat

7,90

Suppen

Kräftige Rindfleischsuppe

mit Kaspressknödel

4,20

mit Pfannkuchenstreifen

3,80

mit Grießnockerl

3,80

Rindssuppentopf

mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln

7,90

Bayerische Zwiebelsuppe

mit überbackenen Brezenknödeln

4,80

Salate

Schnitzlbaumers Salatteller

mit frischen Blattsalaten, eingelegtem Kürbis, Schafsfrischkäse, Cranberrys und Baguette

11,80

Romana Salat

mariniert mit hauseigenem Caesar Dressing und Baguette mit Parmesan

7,50

mit gegrillten Putenbrust-Streifen

11,50

mit gegrillten Roastbeef-Streifen

15,90

Blattsalat

kleiner Salatteller nach Saison mit Hausdressing als Beilage

3,60

Gemischter Salat

kleiner gemischter Salatteller nach Saison mit Hausdressing als Beilage

4,10

Kartoffel - Feldsalat

kleiner Salatteller mit Kartoffelsalat und Feldsalat

4,40

Krautsalat

kleiner Salatteller mit Krautsalat

3,90

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle

mit Bergkäse und Röstzwiebeln

8,90

Kürbis Ravioli

in eigenem Sud mit Feigen, Babyblattspinat und Pecorino

11,90

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

1 – Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff | 2 – Stabilisator



Unsere Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten mit Schnitzlbaumer-Biersoße, Semmelknödel und Krautsalat	9,90
Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	15,20
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes-Frites	9,90
Brauerschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pilzen, Käse und Kräutern gefüllt dazu Petersilienkartoffeln	12,90
Herzhaftes Rindsgulasch von der Rinderwade mit Semmelknödel	11,90
Brauerpfand'l Schweinefilet mit Schwammerlsoße, Spätzle und Marktgemüse	14,60
Zwiebelrostbraten zarte Rinderlende mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Röstzwiebeln	18,20
Ausgelöstes Bio Backhendl mit Kartoffel-Feldsalat und Kernöl	12,90
Schnitzlbaumer Steaktoast gegrillte Putenbrust mit Käse, Salat, Röstzwiebeln und Cocktailsoße dazu Pommes	11,90
Gekochtes Rindfleisch vom Tafelspitz, Bürgermeisterstück und Schulterscherz mit Bratkartoffeln, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsoße	19,90



Kleine Gerichte & Brotzeiten

Bier-Radi mit Schnittlauchbrot		5,90
Schnitzlbaumers Aufstriche Kartoffelkas oder Griebenschmalz oder Obazda	pro Portion	2,90
Bayerischer Wurstsalat ¹ aus geschnittener Lyoner mit Zwiebeln, Ei, Paprika und Radieschen		7,90
Schweizer Wurstsalat ^{1,3} aus geschnittener Lyoner mit Käsestreifen, Zwiebeln, Ei, Paprika und Radieschen		7,90
Original Schnitzlbaumer Weißbier-Bratwurst ^{1,2} Bratwurst nach Hausrezept mit Sauerkraut		7,90
Brotzeit-Brett ¹ für eine Person		9,90
für zwei Personen		18,90
Kalter Braten mit Ei, Essiggurken, Meerrettich, Butter und Radieschen		7,90
2 Stück Weißwurst ^{1,2} mit süßem Senf und ofenfrischer Breze		5,90

Alle Brotzeiten werden mit einer Scheibe Brot serviert.

extra Breze	Stück	1,20
extra Brot	Stück	0,60

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

1 – Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff | 2 – Stabilisator | 3 – Farbstoff



Dessert

Powidl Tascherl

mit Vanilleeis, Butterbrösel und Hollerröster

7,90

Schnitzlbaumers Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster (20 Minuten Zubereitungszeit)

7,90

Mohnnudeln

mit Apfelmousse

7,50

Apfelstrudel

mit Sahne

4,50

Topfenstrudel

mit Sahne

4,50

Verschiedene Variationen aus unserer Eiskarte



Eine weitere Auswahl unserer Biere

Leichte Weiße alkoholreduziertes Weißbier der Brauerei Leidmann - Unterneukirchen	0,50 l	3,30
Alkoholfreies Weißbier alkoholfreies helles Weißbier der Schlossbrauerei Stein - Stein a/d Traun	0,50 l	3,30
Alkoholfreies Helles alkoholfreies helles Bier der Schlossbrauerei Stein - Stein a/d Traun	0,50 l	3,10
Radler Halbe Schnitzlbaumer Vollbier Hell mit Zitronenlimonade	0,50 l	3,10
Russ´n oder Näga Halbe Schnitzei-Weiße Hell mit Zitronenlimonade bzw. Cola	0,50 l	3,30
Goass´n Halbe Schnitzlbaumer Dunkles mit Afri-Cola ^{1,4} und Kirschlikör	0,50 l	4,40

Destillate

Original Schnitzlbaumer Bierbrand	2 cl	3,00
Lantenhammer Edelbrände Williams, Mirabelle, Schlehe, Haselnuss, Vogelbeere, Sauerkirsche und Waldhimbeergeist	2 cl	4,60
Obstler	2 cl	2,50
Enzian aus dem Hause Grassl	2 cl	2,60
Williams-Birne	2 cl	2,60
Himbeergeist	2 cl	2,60



Aperitif

Prosecco – Vino Frizzante – „Serenissima“	0,10 l	3,00
Aperol Sprizz ¹	0,25 l	4,60
Hugo ¹	0,25 l	4,60

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,50 l	2,50
	0,30 l	2,10
Adelholzener Mineralwasser	0,75 l	4,40
„Classic“ oder „Still“	0,50 l	3,10
	0,25 l	2,40
Afri Cola ^{1,4} , Bluna Orange ¹ , Bluna Zitrone	0,50 l	3,10
	0,30 l	2,40
Bluna Cola-Mix ^{1,4}	0,50 l	3,10
	0,30 l	2,40
Schweppes	0,20 l	2,90
Bitter Lemon ² , Tonic Water ² , Ginger Ale ²		
Red Bull ^{1,3,4}	0,33 l	4,10
Vita-Malz	0,50 l	3,00
Naturreine Säfte von Stöger	0,20 l	2,50
Apfel-, Orangen- oder Traubensaft, Johannisbeer-Nektar		
Rhabarber, Ananas, Maracuja		
Saftschorlen	0,50 l	3,20
aus unseren naturreinen Säften	0,30 l	2,50



Offener Weißwein

Grüner Veltliner Qualitätswein vom Weingut Bauer, Wagram-Österreich	0,25 l	4,40
Pinot Grigio del Veneto Weingut Pasqua, Verona - Italien	0,25 l	4,60
Guntersblumer Vögelsgärten Riesling Schlossgut Schmitt, Guntersblum – Deutschland	0,25 l	4,60
Weiße Weinschorle	0,25 l 0,50 l	3,20 4,50

Offener Rosé

Portugieser Weißherbst Weingut Wachtenburg, Wachenheim - Deutschland	0,25 l	4,60
Bardolino Chiaretto Cantina Castelnuovo del Garda - Italien	0,25 l	4,60

Offener Rotwein

Merlot del Veneto Weingut Pasqua, Verona - Italien	0,25 l	4,80
Blauer Zweigelt Weingut Leopold, Kamptal - Österreich	0,25 l	4,60

Schaumweine

Prosecco Valdobbiadene „Cormons“	0,75 l	19,00
----------------------------------	--------	-------

Gerne empfehlen wir Ihnen auf Wunsch verschiedene
Flaschenweine in unserem Angebot

Unsere Kaffee-Spezialitäten der Firma Baruli



Tasse Kaffee auch entkoffeiniert erhältlich		2,10
Haferl Kaffee auch entkoffeiniert erhältlich		3,10
Milchkaffee		3,30
Latte Macchiato		3,50
Cappuccino	klein	2,80
	groß	3,30
Espresso	einfach	2,10
	doppelt	2,80

Unsere Tee-Spezialitäten der Firma Ronnefeldt



Haferl Tee	2,70
------------	------

Bitte wählen Sie aus unserer Sortenvielfalt:
English Breakfast, Earl Grey, Green Dragon, Fruity Camomile,
Morgentau, Verveine, Lemon Fresh, Refreshing Mint, Sweet Berries

