

gasthaus

SIEBENBRUNN

restaurant & biergarten



SPEISEN

DAVOR

Hausgebeizter Lachs auf Reiberdatschi mit Apfelkren	8
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4
Waldpilzrahmsuppe mit frischen Kräutern	5

WAS GSUND'S

Bunter Salatteller „Flamingo“ mit gebratenen Putenbruststreifen und frischen Früchten	13
Gärtnersalat „Waldgeist“ mit sautierten Pilzen, steirischem Kürbiskernöl und Nüssen	13

MITTENDRIN

Hausgemachte Rinderroulade vom oberbayerischen Weideochsen auf herzhafter Soße mit Kartoffelknödel und marktfrischem Gartensalat	17
Altbayerischer Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersoße mit hausgemachtem Kartoffelknödel und Blaukraut	12
Gut abgehangenes Steak vom Angusrind (ca. 220 gr.) mit Pommes und hausgemachter Kräuterbutter, dazu kleiner Salat	21
Grillteller „Siebenbrunn“ mit dreierlei Steaks auf reschen Röstkartoffeln, krossem Bacon, hausgemachter Kräuterbutter und marktfrischem Gartensalat	21
Leckerer Pfannenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Beilagensalat	14
Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit hausgemachten Bratkartoffeln und Speckbohnen	21
Jägerbraten aus der Schweineschulter in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzle und marktfrischem Gartensalat	14

OHNE FLEISCH

Allgäuer Kässpätzchen mit Röstzwiebeln und marktfrischem Gartensalat	11
Spiegeleier auf würzigen Bratkartoffeln und marktfrischem Gartensalat	11
Cremige Rahmschwammerl mit großem Semmelknödel und marktfrischem Gartensalat	11

AUS'M WASSER

Forellenfilets „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, marktfrischem Gartensalat und zerlassener Butter	15
Saiblingfilets „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, marktfrischem Gartensalat und zerlassener Butter	17

FRÄNKISCH | WOU DE WIRT HERKUMMMMT

Einzigartiges „fränkisches Schäuferle“ Knusprige Schweineschulter mit hausgemachtem Kartoffelknödel und marktfrischem Gartensalat	16
Gebackener Karpfen nach Saison (September - April) mit großzügigem, marktfrischem Gartensalatteller	18
3 Stück fränkische „Bratwörscht“ auf Fasskraut mit frischem Bauernbrot	10
3 Saure Zipfel im fränkischen Zwiebelsud, dazu unser frisches Bauernbrot	10
Fränkischer Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln dazu frisch geriebener Kren und Rahmspinat	17

DANACH

Hausgemachte Kuchen, je nach Art	4
Crème Bavaria mit Fruchtmark	5
Fränkisches Urrädle mit Vanilleeis und Schlagsahne	8
gemischtes Eis Kugel	1,50

BIS 12 JAHRE

Spätzle oder Kartoffelknödel mit Bratensoße	4
Paniertes Kinderschnitzel mit Spätzle oder Pommes	7
Schweinebraten mit Knödel & Bratensoße	7
Pommes mit Ansage (rot oder weiss)	4
1 Paar Wiener mit Pommes	6
Reiberdatschi mit Apfelmus	6

Wir akzeptieren nur EC-Karten ab einem Zahlbetrag von 20
Zahlungen mit Kreditkarten können wir nicht annehmen
Nur Rechnungsbegleichungen in bar kosten uns keine Gebühren
Vielen Dank

Allergenenhinweise erhalten Sie gerne auf Nachfrage.
Täglich ab 11.30 Uhr – solange Sie genießen möchten.

gasthaus

SIEBENBRUNN

restaurant & biergarten



GETRÄNKE

SCHAUMIGES VOM GUT GEKÜHLTEN FASS

Helles vom Fass – prickelnd & erfrischend	0,5 l – 4,30	1,0 l – 8,40
Dunkles vom Fass – die schwarze Schönheit	0,5 l – 4,30	1,0 l – 8,40
Radler hell – blond & kühl	0,5 l – 4,30	1,0 l – 8,40
Radler dunkel – die reinrassige Erfrischung	0,5 l – 4,30	1,0 l – 8,40
Weißbier hell vom Fass – süffig & angenehm	0,5 l – 4,30	1,0 l – 8,40
Russ` – ein harmonischer osteuropäischer Freund	0,5 l – 4,30	1,0 l – 8,40
Märzen aus der Dachauer Schlossbrauerei	0,5 l – 4,30	1,0 l – 8,40

SCHAUMIGES AUS DEN SCHÖNSTEN FLASCHEN BAYERNS

Starker Triumphator	0,5 l – 4,50
Königliches Weißbier „Royal“	0,5 l – 4,50
Franziskaner Kellerbier, genussvolle Flaschengärung	0,5 l – 4,40
Helles alkoholfrei – von Spatens Freunden	0,5 l – 4,30 1,0 l – 8,40
Köstliche Weißbiere, dunkel, leicht oder alkoholfrei	0,5 l – 4,30 1,0 l – 8,40
Weißbier alkoholfrei mit Holundergeschmack	0,3 l – 3,70 (Damengröße)

SCHAUMIGES AUS DEN SCHÖNSTEN FLASCHEN NORDDEUTSCHLANDS

Becks Grün	0,3 l – 4
------------	-----------

SOMMERSPRITZER

Weinschorle – Weiß oder Rot	0,2 l – 3,30	0,4 l – 5,70
-----------------------------	--------------	--------------

Wein enthält Sulfite



WASSER, WASSER, WASSER, WASSER

Tafelwasser, prickelnd mit frischer Zitronenscheibe	0,2 l – 2	0,5 l – 4
Gekühlte Chiemgau Petrusquelle, sprudelnd, still und leise	0,25 l – 2,80	0,75 l – 6,20

SAFT UND NEKTAR

Apfel-, Rhabarber-, Orange-, Johannisbeer-, Kirsch-, Maracujasaft	0,2 l – 2,70	0,4 l – 5
Mit selbigen als Schorle süß oder sauer	0,2 l – 2,60	0,4 l – 4

INTERNATIONALE GETRÄNKE AUS DEM WESTEN

Cola ^{1,2,3} , ColaLight ^{1,2,3,4} , ColaMix ^{1,2,3} , Zitronen- und Orangenlimonade ^{1,2}	0,2 l – 2,60	0,4 l – 3,90
Almdudler (Österreich) in der Originalflasche ^{1,2}	0,35 l – 3,60	

ITALIENISCHE, HEISSE KÖSTLICHKEITEN

Espresso ³ Espresso ³ Macchiato	einfach – 2,50	doppelt – 4
Haferl italienischer Kaffee ³		3,20
Cappuccino ³		3,50
Milchkaffee ³		3,50
Latte Macchiato ³		3,60
Heiße Schokolade mit geschäumter Milch		3,60
Tee von Eilles		3,10

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

Fränkischer „Willi“ – Eichenfass, unglaublich weich, mit überraschender Nachwirkung	2cl – 4	4cl – 8
Viele weitere Privatmedizin ab		3,20

Siebenbrunner Straße 5 | 81543 München
T 089-800 33 777 | F 089-800 33 779
info@gasthaus-siebenbrunn.de | gasthaus-siebenbrunn.de

Sollten Sie an Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden, berät Sie unser Serviceteam gerne bei der richtigen Speisenauswahl.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 koffeinhaltig, 4 enthält eine Phenylalaninquelle