

gasthaus

SIEBENBRUNN

restaurant & biergarten



SPEISEN

DAVOR

| | |
|---|------|
| Hausgebeizter Lachs auf Reiberdatschi mit Apfelkren | 8,00 |
| Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen | 4,00 |
| Waldpilzrahmsuppe mit frischen Kräutern | 5,00 |

WAS GSUND´S

| | |
|--|-------|
| Bunter Salatteller „Flamingo“ mit gebratenen Putenbruststreifen und frischen Früchten | 13,00 |
| Gärtnersalat „Waldgeist“ mit sautierten Pilzen, steirischem Kürbiskernöl und Nüssen | 13,00 |

MITTENDRIN

| | |
|---|-------|
| Hausgemachte Rinderroulade vom oberbayerischen Weideochsen auf herzhafter Soße mit Kartoffelknödel und marktfrischem Gartensalat | 17,00 |
| Altbayerischer Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersoße mit hausgemachtem Kartoffelknödel und Blaukraut | 12,00 |
| Gut abgehangenes Steak vom Angusrind (ca. 220 gr.) mit Pommes und hausgemachter Kräuterbutter, dazu kleiner Salat | 21,00 |
| Grillteller „Siebenbrunn“ mit dreierlei Steaks auf reschen Röstkartoffeln, krossem Bacon, hausgemachter Kräuterbutter und marktfrischem Gartensalat | 21,00 |
| Leckerer Pfannenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Beilagensalat | 14,00 |
| Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit hausgemachten Bratkartoffeln und Speckbohnen | 21,00 |
| Jägerbraten aus der Schweineschulter in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzle und marktfrischem Gartensalat | 14,00 |

OHNE FLEISCH

| | |
|---|-------|
| Allgäuer Kässpätzchen mit Röstzwiebeln und marktfrischem Gartensalat | 11,00 |
| Spiegeleier auf würzigen Bratkartoffeln und marktfrischem Gartensalat | 11,00 |
| Cremige Rahmschwammerl mit großem Semmelknödel und marktfrischem Gartensalat | 11,00 |

AUS´M WASSER

| | |
|--|-------|
| Forellenfilets „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, marktfrischem Gartensalat und zerlassener Butter | 17,00 |
| Saiblingfilets „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, marktfrischem Gartensalat und zerlassener Butter | 19,00 |

FRÄNKISCH | WOU DE WIRT HERKUMMMMT

| | |
|--|-------|
| Einzigartiges „fränkisches Schäuferle“ Knusprige Schweineschulter mit hausgemachtem Kartoffelknödel und marktfrischem Gartensalat | 16,00 |
| Gebackener Karpfen nach Saison (September - April) mit großzügigem, marktfrischem Gartensalatteller | 18,00 |
| 3 Stück fränkische „Bratwörscht“ auf Fasskraut mit frischem Bauernbrot | 10,00 |
| 3 Saure Zipfel im fränkischen Zwiebelsud, dazu unser frisches Bauernbrot | 10,00 |
| Fränkischer Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln dazu frisch geriebener Kren und Rahmspinat | 17,00 |

DANACH

| | |
|--|------|
| Hausgemachte Kuchen, je nach Art | 4,00 |
| Crème Bavaria mit Fruchtmark | 5,00 |
| Fränkisches Urrädle mit Vanilleeis und Schlagsahne | 8,00 |
| gemischtes Eis Kugel | 1,50 |

BIS 12 JAHRE

| | |
|---|------|
| Spätzle oder Kartoffelknödel mit Bratensoße | 4,00 |
| Paniertes Kinderschnitzel mit Spätzle oder Pommes | 7,00 |
| Schweinebraten mit Knödel & Bratensoße | 7,00 |
| Pommes mit Ansage (rot oder weiss) | 4,00 |
| 1 Paar Wiener mit Pommes | 6,00 |
| Reiberdatschi mit Apfelmus | 6,00 |

Wir akzeptieren nur EC-Karten ab einem Zahlbetrag von 20,00
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 – 4,40 1,0 l – 8,60

Dunkles vom Fass – die schwarze Schönheit
0,5 l – 4,40 1,0 l – 8,60

Radler hell – blond & kühl
0,5 l – 4,40 1,0 l – 8,60

Radler dunkel – die reinrassige Erfrischung
0,5 l – 4,40 1,0 l – 8,60

Weißbier hell vom Fass – süffig & angenehm
0,5 l – 4,50 1,0 l – 8,80

Russ – ein harmonischer osteuropäischer Freund
0,5 l – 4,50 1,0 l – 8,80

Märzen aus der Dachauer Schlossbrauerei
0,5 l – 4,50 1,0 l – 8,80

SCHAUMIGES AUS DEN SCHÖNSTEN FLASCHEN BAYERNS

Starker Triumphator
0,5 l – 4,60

Königliches Weißbier „Royal“
0,5 l – 4,60

Franziskaner Kellerbier, genussvolle Flaschengärung
0,5 l – 4,60

Helles alkoholfrei – von Spatens Freunden
0,5 l – 4,40 1,0 l – 8,60

Köstliche Weißbiere, dunkel, leicht oder alkoholfrei
0,5 l – 4,50 1,0 l – 8,60

Weißbier alkoholfrei mit Holundergeschmack
0,3 l – 3,70 (Damengröße)

SCHAUMIGES AUS DEN SCHÖNSTEN FLASCHEN NORDDEUTSCHLANDS

Becks Grün 0,3 l – 4,00

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 – 2,00 0,5 l – 4,00

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 – 5,00

Mit selbigen als Schorle süß oder sauer
0,2 l – 2,60 0,4 l – 4,00

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 – 4,00

Almdudler (Österreich) in der Originalflasche^{1,2}
0,35 l – 3,60

ITALIENISCHE, HEISSE KÖSTLICHKEITEN

Espresso³ | Espresso³ Macchiato
einfach – 2,50 doppelt – 4,00

Haferl italienischer Kaffee³ 3,40
Cappuccino³ 3,70
Milchkaffee³ 3,70
Latte Macchiato³ 4,00
Heiße Schokolade mit geschäumter Milch 4,00
Tee von Eilles 3,30

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

Fränkischer „Willi“ – Eichenfass, unglaublich weich, mit überraschender Nachwirkung
2cl – 4,00 4cl – 8,00

Viele weitere Privatmedizin ab 3,80

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