gasthaus

SIEBENBRUNN

restaurant & biergarten

SPEISEN

DAVOR

Hausgebeizter Lachs auf Reiberdatschi mit Apfelkren	12,50 €
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	6,50 €
Waldpilzrahmsuppe mit frischen Kräutern	8,00 €

WAS GSUND´S

Bunter Salatteller „Flamingo“ mit gebratenen Putenbruststreifen und frischen Früchten	17,50 €
Gärtnersalat „Waldgeist“ mit sautierten Pilzen, steirischem Kürbiskernöl und Nüssen	17,00 €

MITTENDRIN

Hausgemachte Rinderroulade vom oberbayerischen Weideochsen auf herzhafter Soße mit Kartoffelknödel und marktfrischem Gartensalat	24,50 €
Altbayerischer Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersoße mit hausgemachtem Kartoffelknödel und Blaukraut	17,50 €
Gut abgehangenes Steak vom Angusrind (ca. 220 gr.) mit Pommes und hausgemachter Kräuterbutter, dazu kleiner Salat	28,00 €
Grillteller „Siebenbrunn“ mit dreierlei Steaks auf reschen Röstkartoffeln, krossem Bacon, hausgemachter Kräuter- butter und marktfrischem Gartensalat	26,00 €
Leckeres Pfannenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Beilagensalat	18,50 €
Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit hausgemachten Bratkartoffeln und Speckbohnen	30,00 €
Jägerbraten aus der Schweineschulter in Pilzrahmsoße mit hausgemachten Butterspätzle und marktfrischem Gartensalat	19,50 €

OHNE FLEISCH

Allgäuer Kässpatzen mit Röstzwiebeln und marktfrischem Gartensalat	15,00 €
Spiegeleier auf würzigen Bratkartoffeln und marktfrischem Gartensalat	14,50 €
Cremige Rahmschwammerl mit großem Semmelknödel und marktfrischem Gartensalat	15,50 €

AUS´M WASSER

Forellenfilets „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, marktfrischem Gartensalat und zerlassener Butter	21,50 €
Saiblingfilets „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, marktfrischem Gartensalat und zerlassener Butter	25,00 €

FRÄNKISCH | WOU DE WIRT HERKUMMMMMT

Einzigartiges „fränkisches Schäufele“ Knusprige Schweineschulter mit hausgemachtem Kartoffelknödel und marktfrischem Gartensalat	23,50 €
Gebackener Karpfen nach Saison (September - April) mit großzügigem, marktfrischem Gartensalatteller	23,50 €
3 Stück fränkische „Bratwörscht“ auf Fasskraut mit frischem Bauernbrot	13,50 €
3 Saure Zipfel im fränkischen Zwiebelsud, dazu unser frisches Bauernbrot	13,50 €
Fränkischer Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln dazu frisch geriebener Kren und Rahmspinat	23,50 €

DANACH

3 Apfelküchle mit Eis und Sahne	9,00 €
Hausgemachte Kuchen, je nach Art	5,50 €
Creme Bavaria mit Fruchtmark	6,50 €
Fränkisches Urrädle mit Vanilleeis und Schlagsahne	10,00 €
gemischtes Eis Kugel	2,00 €

BIS 12 JAHRE

	6,00 €
Spätzle oder Kartoffelknödel mit Bratensoße	9,50 €
Paniertes Kinderschnitzel mit Spätzle oder Pommes	9,50 €
Schweinebraten mit Knödel & Bratensoße	5,50 €
Pommes mit Ansage (rot oder weiss)	8,00 €
1 Paar Wiener mit Pommes	8,50 €
Reiberdatschi mit Apfelmus	

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.

Küche ab 11.30 Uhr – 21.00 Uhr.

gasthaus

SIEBENBRUNN

restaurant & biergarten

GETRÄNKE

SCHAUMIGES VOM GUT GEKÜHLTEN FASS

Helles vom Fass – prickelnd & erfrischend
0,5 l – 5,10 € 1,0 l – 10,00 €

Dunkles vom Fass – die schwarze Schönheit
0,5 l – 5,10 € 1,0 l – 10,00 €

Radler hell – blond & kühl
0,5 l – 5,10 € 1,0 l – 10,00 €

Radler dunkel – die reinrassige Erfrischung
0,5 l – 5,10 € 1,0 l – 10,00 €

Weißbier hell vom Fass – süffig & angenehm
0,5 l – 5,10 € 1,0 l – 10,00 €

Russ`– ein harmonischer osteuropäischer Freund
0,5 l – 5,10 € 1,0 l – 10,00 €

Märzen aus der Dachauer Schlossbrauerei
0,5 l – 5,10 € 1,0 l – 10,00 €

SCHAUMIGES AUS DEN SCHÖNSTEN FLASCHEN BAYERNS

Starker Triumphator
0,5 l – 5,50 €

Königliches Weißbier „Royal“
0,5 l – 5,50 €

Franziskaner Kellerbier, genussvolle Flaschengärung
0,5 l – 5,50 €

Helles alkoholfrei – von Spatens Freunden
0,5 l – 5,10 € 1,0 l – 10,00 €

Köstliche Weißbiere, dunkel, leicht oder alkoholfrei
0,5 l – 5,10 € 1,0 l – 10,00 €

Weißbier alkoholfrei mit Holundergeschmack
0,3 l – 5,10 € (Damengröße)

SCHAUMIGES AUS DEN SCHÖNSTEN FLASCHEN NORDDEUTSCHLANDS

Becks Grün 0,3 l – 4,50 €

SOMMERSPRITZER

Weinschorle – Weiß oder Rot
0,2 l – 4,00 € 0,4 l – 6,50 €

Wein enthält Sulfite

WASSER, WASSER.....

Tafelwasser, prickelnd mit frischer Zitronenscheibe
0,2 l – 2,20 € 0,5 l – 4,40 €

Gekühltes Gerolsteiner, sprudelnd, still und leise
0,25 l – 3,00 € 0,75 l – 7,50 €

SAFT UND NEKTAR

Apfel-, Rhabarber-, Orange-, Johannisbeer-, Kirsch-, Maracujasaft
0,2 l – 3,20 € 0,4 l – 5,40 €

Mit selbigen als Schorle süß oder sauer
0,2 l – 3,00 € 0,4 l – 4,50 €

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 – 3,00 € 0,4 l – 4,50 €

Almdudler (Österreich) in der Originalflasche [1,2]
0,35 l – 4,00 €

ITALIENISCHE, HEISSE KÖSTLICHKEITEN

Espresso [3] | Espresso [3] Macchiato
einfach – 3,00 € doppelt – 4,50 €

Haferl italienischer Kaffee [3]	4,10 €
Cappuccino [3]	4,50 €
Milchkaffee [3]	4,50 €
Latte Macchiato [3]	4,80 €
Heiße Schokolade mit geschäumter Milch	4,80 €
Tee von Eilles	4,00 €

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

Fränkischer „Willi“ – Eichenfass, unglaublich weich, mit überraschender Nachwirkung
2cl – 5,00 € 4cl – 9,00 €

Viele weitere Privatmedizin ab 4,50 €

Siebenbrunner Straße 5 | 81543 München
T 089-800 33 777 |
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