

Unsere selbstgebrauten, naturtrüben Bierspezialitäten

werden in unseren Sudkesseln nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut

Vetter's Brauhaus Helles

auch als Radler

~11,5°P Stammwürze, ~ 4,5% Vol.

Kleines	0,3l	2,80 €
Halbe	0,5l	3,90 €
Maß	1,0l	7,60 €
Faß	5,0l	38,00 €

Helles Vollbier Pilsner Brauart

Vetter's Dunkles Hefeweizen

auch als Radler

~12,7°P Stammwürze, ~ 4,8% Vol.

Kleines	0,3l	2,80 €
Halbe	0,5l	3,90 €
Maß	1,0l	7,60 €
Faß	5,0l	38,00 €

Unser Weizen-Klassiker

Vetter's Saisonbier

Die aktuelle Biersorte hängt an der Bar aus oder Sie erfahren sie von Ihrer Bedienung

Kleines	0,3l	3,10 €
Halbe	0,5l	4,30 €
Maß	1,0l	8,10 €
Faß	5,0l	40,00 €

Vetter 33

~33°P Stammwürze, ~ 11,5% Vol.

Das nach Stammwürze (33%) stärkste Bier der Welt laut Guinness-Buch 1994

0,1l	3,10€	0,2l	5,30€
------	-------	------	-------



Vetter's Bier – Probierbrett

Unsere 4 Sorten aus dem Ausschank

je 0,1l	7,90€
---------	-------

Vetter's Weissbierbowle

Aus Vetter's dunklem Weizenbier, einem Schuss Sekt der Hausmarke und Erdbeeren¹

0,3l	3,60€
------	-------

Alkoholfreies

Vetter's Brauwasser mit und ohne Kohlensäure	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,80 €
Pepsi ^{1,2} , Pepsi light ^{1,2,9,10} , Mirinda ^{1,8,9} , Zitronenlimonade	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,00 €
Schwepes Bitter Lemon ³	0,2l	2,60 €
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft	0,3l	3,40 €
	0,5l	4,70 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,3l	3,10 €
	0,5l	4,10 €
Alkoholfreies Bier (keine eigene Herstellung)	0,3l	3,10 €

Kaffee & Tee

Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Kaffee Creme	2,40 €
Milchkaffee	2,60 €
Cappucino	2,60 €
Latte Macchiato	2,80 €
Tee (Earl Grey, Pfefferminz, Früchte, Kamille)	2,60 €

Weine & Sekt

Vom Weingut Winter in Heidelberg-Qualitätswein

Riesling, weiß, trocken	0,2l	3,90 €
Portugieser, rot, trocken	0,2l	4,20 €
Weißherbst, halbtrocken	0,2l	3,90 €
Weinschorle	0,2l	3,40 €
	0,3l	3,90 €
Glas Sekt Hausmarke	0,1l	3,20 €
Flasche Sekt Hausmarke	0,7l	20,90 €

Für Ihr Wohlbefinden

-aus eigener Herstellung-

Braumeisters Magenbrannt 28 % vol., <i>Helper in der Not</i>	2cl	3,40 €
Braubrand Bierschnaps 40 % vol. aus Vetter's Helles gebrannt	2cl	3,60 €

-nicht aus eigener Herstellung-

Williams Christ Birne 40 % vol.	2cl	3,80 €
------------------------------------	-----	--------

Wir akzeptieren VISA, American Express, MasterCard, Diners sowie EC-Karte mit PIN. Alle Preise inklusive der gesetzl. MwSt. Die Mitarbeiter sind berechtigt sofort zu kassieren. Sollten sie einen Bewirtungsbeleg benötigen, sagen Sie uns dies bitte rechtzeitig. Aus Sicherheitsgründen können wir keine 500 € - Scheine annehmen.

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 8 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Konservierungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle
Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene separat erhältlich

Schmankerln zum Bier & deftige Brotzeiten

Unser Käse kommt von der Sennerei Mittelhofen-Rutzhofen in Stiefenhofen, Allgäu

70	Schmalzbrot mit Röstzwiebeln garniert	5,70 €
71	Obazdabrot Cremige Käsezubereitung aus Camembert & Frischkäse	5,90 €
72	Portion Obazda mit Brot	8,90 €
73	Portion aufgedrehter Bierradi Rettichspiralen mit Schnittlauchbrot	8,30 €
79	Vetter's Strammer Max Gekochter Schinken ^{4,7,8} und Spiegelei auf Brot	8,80 €
81	Portion Bierkäse Bayrischer Romadur mit Zwiebeln, Biervinaigrette und Brot	7,80 €
82	Allgäuer Scheiterhaufen Allgäuer Emmentaler in Streifen mit Brot	8,90 €
83	Allgäuer Bergkäse 2 Scheiben vom Käselaiab mit Brot und Butter	8,70 €
84	Brauervesper mit Schwartenmagen ^{1,4,5} , Blut ^{4,5} - u. Leberwurst ⁵ , Brot und Butter	7,80 €
85	Große Mälzerplatte gemischte Wurst ^{1,4,5,7} & Käse mit Brot und Butter	13,60 €
80	Große Käseplatte verschiedene Käsesorten auf der Baumscheibe mit Brot	13,90 €

Aus unserer Suppenküche

90	Leberknödelsuppe ⁵ mit Brot	5,60 €	91	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	5,80 €
----	----------------------------------------	--------	----	------------------------------------	--------

Original Nürnberger Rostbratwürstchen

Original „Nürnberger“ dürfen nur in Nürnberg produziert werden. Wir servieren stilecht auf Zinntellern

Zu den Nürnbergern servieren wir Ihnen Sauerkraut und Brot

103	4 Rostbratwürstchen	6,80 €	104	6 Rostbratwürstchen	8,80 €
119	8 Rostbratwürstchen	10,80 €	120	10 Rostbratwürstchen	12,80 €

Vetter's ganze gegrillte Schweinshaxe

180	Ganze Haxe mit Meerrettich & Brot	11,90 €
181	Ganze Haxe mit Sauerkraut, Senf & Brot	13,60 €
182	Ausgelöstes Haxenfleisch mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Semmelknödel	15,80 €

Deftiges von unserem Metzger

100	1 Paar Weißwürste ^{5,7} mit Brezel & süßem Senf	6,90 €
101	Eine dicke Scheibe Fleischkäse ^{4,5,7} mit Brezel und süßem Senf	7,80 €
102	Eine dicke Scheibe Fleischkäse ^{4,5,7} mit Bratkartoffeln und süßem Senf	10,80 €
105	Hausmacher Riesenrostbratwurst ^{5,7} mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	12,80 €
106	Hausgemachter Kurpfälzer Wurstsalat ^{4,5,7} mit Brot	9,60 €
108	Pfälzer Saumagen ^{4,5,7} mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	12,80 €
109	2 Leberknödel ⁵ auf Sauerkraut mit Brot	8,90 €
110	Wildgulasch mit Spätzle, Wildpreiselbeeren und Beilagensalat	16,80 €
113	Tiroler Gröstel Bratkartoffeln mit Blut ^{4,5} - und Leberwurst ⁵ und Beilagensalat	8,90 €
115	Fleischpfanne Fleischkäse ^{4,5,7} , Schnitzel und 2 Nürnberger auf Bratkartoffeln	14,80 €
132	Würstelpfanne 2 Nürnberger, Käsebratwurst ⁷ , Feuerwurst auf Sauerkraut	11,80 €
117	Maultaschen in Streifen angebraten mit Speck und Zwiebeln, gemischter Salat	9,80 €
118	Angebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck ⁴	8,90 €
121	Eine Pfanne Hühnerflügel (7 Stück) aus dem Ofenrohr mit Hot-Chili-Soße & Brot	8,70 €
400	Vetter's Schweinsbraten mit Dunkelbiersoße, Semmelknödel & Sauerkraut	12,80 €
136	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	13,90 €
137	Allgäuer „Katzengeschrei“ Rindfleischwürfel mit Zwiebeln in Rührei, Beilagensalat	11,80 €

Unsere Beilagen: Bratkartoffeln, Sauerkraut, Knödel, Spätzle, Salzkartoffeln 3,60 €
Spiegelei 0,80 €, Portion Butter 0,50 €

Was der Braumeister isst

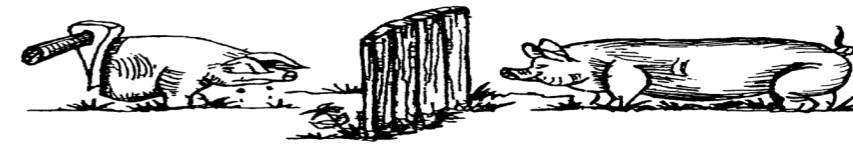
122	Rumpsteak Rustikal (ca. 220 g) mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Beilagensalat	18,60 €
123	Rumpsteak (ca. 220 g) mit Kräuterbutter & Brot	14,20 €

Schweinereien

124	Paniertes Schweineschnitzel mit Dunkelbiersoße, Bratkartoffeln und Beilagensalat	12,60 €
111	Jägerschnitzel mit Champignonrahmssoße, Spätzle und Beilagensalat	14,60 €

„Halbes Schwein“

„Ganzes Schwein“



125	2 große Schnitzel mit Brot	9,20 €	126	4 große Schnitzel mit Brot	16,60 €
-----	----------------------------	--------	-----	----------------------------	---------

Fleischloses

150	Käsespätzle mit Beilagensalat (vegetarisch)	9,90 €
151	Vetter's Feuerpfanne Nudeln, Gemüse und Käse, scharf (vegetarisch)	9,90 €
114	Bratkartoffelpfanne mit Spiegelei	8,60 €

Fisch & Meer

143	Matjesfilet (kalt) mit hausgemachter Hausfrauensoße ^{1,6} und Bratkartoffeln	10,90 €
144	Schollenfilet mit Bratkartoffeln und Remouladensoße ^{1,6}	11,90 €

Die Gaudi am Tisch (für jeweils ca. 4–6 Personen)

127	Die große gemischte Allerleipfanne mit Bratkartoffeln (Haxe ⁴ , Fleischkäse ^{4,5,7} , Nürnberger, Schnitzel, Hühnerflügel)	64,00 €
128	25 Nürnberger Rostbratwürstchen in der Pfanne mit Brot	28,00 €
130	25 Nürnberger Rostbratwürstchen in der Pfanne mit Bratkartoffeln	42,00 €
133	Die große gemischte Bratwurstpfanne mit Bratkartoffeln (ca. 16 Würste)	58,00 €
134	Große Pfanne Bratkartoffeln mit 4 Spiegeleiern	24,00 €
135	Pfälzer Pfanne mit Pfälzer Saumagen, Leberknödel und Bratwurst ^{5,7} , Sauerkraut und Brot	52,00 €
131	25 Hühnerflügel in der Pfanne mit Brot & Hot-Chili-Soße	29,80 €

Für unsere kleinen Gäste

140	Ein Kloß mit Soß -kostenlos für die Kleinen bis 9 Jahre - jeder weitere Kloß 3,60 €	
141	Brauerlehrling 3 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Bratkartoffeln & Ketchup	4,80 €
145	Braubär 4 Fischstäbchen mit Remouladensoße ^{1,6} und Salatbukett	4,90 €

Salate

161	Großer bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen	13,60 €			
162	Großer bunter Salatteller	9,90 €	163	Kleine Salatschüssel	6,80 €
165	Portion Krautsalat	3,60 €	175	Beilagensalat	4,20 €

Süßspeisen & Nachtisch

170	Kaiserschmarrn mit Apfelmus, verfeinert mit Rum	7,80 €
171	Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße ¹ und Sahnehaube	6,20 €

Und zum Bier eine Brezel 1,20 € oder eine Brezel mit Butter 1,70 €

1 mit Farbstoff, 4 mit Nitritpökelsalz, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Süßungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Antioxidationsmittel
Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene separat erhältlich