

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Herzen von Biburg.
Herzlich willkommen im Oberen Wirt.

Seit mehr als 350 Jahren wird in diesen Mauern zusammen gespeist, gelacht und die ein oder andere Stammtisch-Freundschaft geschlossen.

Ob in der Gaststube mit den beiden Nebenzimmern oder im schattigen Biergarten unter den Kastanienbäumen, unsere Gäste dürfen sich bei uns wie zuhause fühlen und den Alltag für ein paar Stunden vergessen.

Auch unsere kleinen Gäste dürfen sich gerne in unserem Spielstadl gegenüber austoben.

Wir, die Familie Braumiller, freuen uns, alte Traditionen mit neuen Einflüssen kombinieren zu können. Ehrliche bayerische Küche neu interpretiert. Dabei liegt uns besonders die Regionalität und Qualität unserer Lebensmittel am Herzen.

Größere Feier geplant? Wir öffnen gerne für Sie den Bürger-Festsaal für bis zu 120 Personen. Sollte es einmal etwas länger gehen, stehen Ihnen unsere gemütlichen Gästezimmer im ländlichen Stil zur Verfügung.

Liebe geht durch den Magen? Wir beweisen es!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und danken schon jetzt für Ihren Besuch.

Ihre Familie Braumiller



Gesetzlich vorgeschriebene Auszeichnung eventueller Zusatzstoffe

Liebe Gäste,

wir versuchen so gut es geht auf Zusatzstoffe zu verzichten und naturbelassene Lebensmittel zu verwenden. Sollten Sie Fragen dazu haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine separate Zusatzstoff- und Allergenekarte reichen wir Ihnen gerne.

Aperitif



Prosecco Italien, trocken

0,10 l

3,90

Aperol Spritz

6,50

Lillet Wildberry

6,50

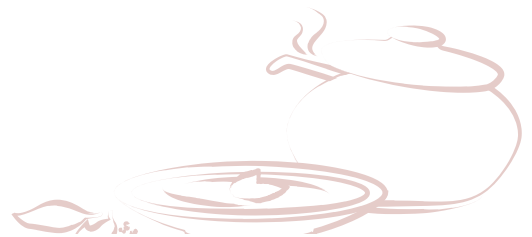
Limoncello Spritz

6,50

Holunder Spritz *wahlweise alkoholfrei*

6,50

A guade Supp'n vorweg



Pfannkuchensuppe

Kräftige Rinderbrühe mit frischem Schnittlauch

5,50

Brätspätzlesuppe

Kräftige Rinderbrühe mit frischem Schnittlauch

6,50

Klassiker aus dem Rohr und Topf



Bayerischer Schweinebraten

von der Schulter, in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödeln,
dazu hausgemachter Krautsalat

15,90

Rinderschmorbraten vom Charolaisrind *aus der Hofmetzgerei Braumiller*

in kräftiger Rotwein-Einbrennsauce mit frischen Eierspätzle und Apfelblaukraut

20,50

Aus dem Wasser gefischtes

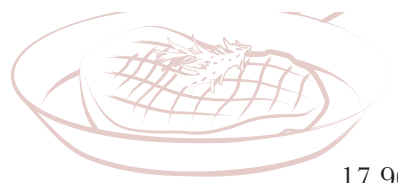


Gegrilltes Zanderfilet

auf leichter Sauvignon Blanc-Dillsauce mit Babykartoffeln und Zitronenbutter

22,90

Vom Grill und aus der Pfanne



Biburger Pfand'l

Gegrillte Schweinemedallions in Champignon-Rahmsauce,
dazu hausgemachte Käsespätzle und frische Röstzwiebeln

17,90

Italienische Tagliatelle

an feiner „Kräuter der Provence“-Sauce mit gegrillten Tomaten *und wahlweise:*
würzigen Garnelen vom Grill
zarten Putenbruststreifen vom Grill

18,90

Schnitzel „Wiener Art“

aus der Schweineoberschale, dazu Pommes frites

15,90

Bayerisches Cordon bleu

vom Schwein, mit Limburger Käse und Schinken gefüllt,
dazu knusprige Bratkartoffeln

17,90

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

mit frischen Röstzwiebeln an Pfeffer-Cognacsauce,
dazu knusprige Bratkartoffeln

24,90

Bi-Burger nach Geheimrezept

saftiges Rinderpatty, gegrillter Bacon, Cheddar Käse, Salat, Tomate und
hausgemachtes Zwiebelconfit in krossen Burger Buns, dazu Pommes frites

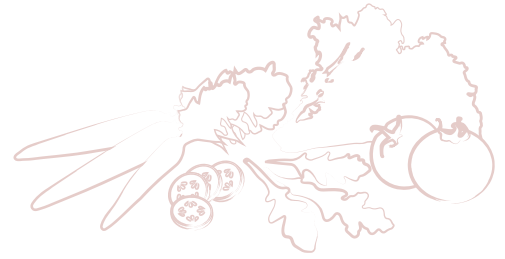
16,90

Besonders stolz sind wir auf unsere Lieferanten aus der Region

- ♥ Putenfleisch vom Nachbarmetzger Schuster
- ♥ Schweine- und Kalbsfleisch aus dem Voralpenland der Metzgerei Haller, Murnau
- ♥ Frischer Salat vom Engelsberger Hofladen, Kreuth (saisonal)

- ♥ Kartoffeln vom Hartl, Esting
- ♥ Frische Eier von Naßls Eierhof, Holzhausen
- ♥ Kaffee der Privatrösterei Dinzler, Rosenheim

Knackige Salatvariationen



Großer gemischter Salatteller mit frischem Bauern-Baguette und gerösteten Kerndl

11,50

wahlweise mit:

würzigen Putenbruststreifen

5,50

frischen Garnelen vom Grill

5,50

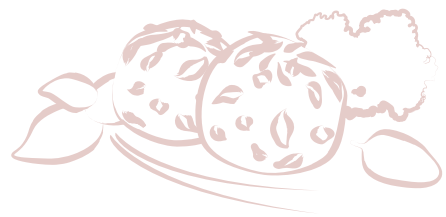
knusprigen Falafel vom Grill

4,50

Kleiner Beilagensalat

6,50

Leichtes und Vegetarisches



Käsespätzle

14,90

hausgemacht und im Pfand'l serviert, dazu frische Röstzwiebeln und Blattsalat

Knödel-Duo

15,90

Hausgemachte Spinat- und Rote Bete-Knödel mit frischen Kräutern, zerlassener Butter, gehobelten Bergkäse und Blattsalat

Veggie-Burger

15,90

Knuspriger Falafel-Patty mit Salat, Zwiebel, Tomate und hausgemachtes Zwiebelconfit in krossen Burger Buns, dazu Pommes frites

Zum Versüßen



Warmes Schokoladenkuchlein

8,90

hausgemacht, mit Sauerkirschragout und einer Kugel Vanilleeis

Apfelkiachal

8,90

mit einer Kugel Vanilleeis und Zimt & Zucker

Original Bayrisch Creme

7,90

hausgemacht an Himbeer-Fruchtspiegel

Espresso Affogato

4,90

Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Heiße Getränke



Tasse Kaffee	3,50
Cappuccino	
groß	4,50
klein	4,00
Latte Macchiato	4,00
Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,50
Heiße Schokolade – mit Milch	4,00
Original Ronnefeldt Teeglas	4,50
Refreshing Mint, Sweet Berries, Bergkräuter, Schwarzer Tee „Earl Grey“ Grüner Tee „Morgentau“ mit Mango und Zitrusnote, Fruity Kamille	

Eis-Variationen



Gemischtes Eis	
3 Kugeln Eis nach Wahl	6,00
mit Sahne	6,50
Unsere Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss	
Eiskaffee	
cremiges Vanilleeis mit Kaffee und Sahne	6,50
Eisschokolade	
cremiges Vanilleeis aufgefüllt mit Trinkschokolade und Sahne	6,50
Nussknacker	
Je 1 Kugel Haselnuss-, Vanille- und Schokoeis	7,50
mit gerösteten Haselnüssen, Sahne und Nusskrokantsauce	
Eiszwerg	
Je 1 Kugel Vanille- und Schokoeis mit Schokosoße,	5,50
Sahne und bunten Smarties	
„Heiße Liebe“	
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,50



Unverändert nach dem Reinheitsgebot von 1516
Wasser. Hopfen. Hefe. Malz. Gott erhalt's!



Augustiner Bräu München

Augustiner Lagerbier Hell vom Fass	0,50 l	4,50
Augustiner Edelstoff Exportbier	0,50 l	4,50
Augustiner Dunkel	0,50 l	4,50
Augustiner Weißbier	0,50 l	4,50
Augustiner Pils	0,33 l	4,10
Augustiner alkoholfreies Helles	0,50 l	4,50
Radler	0,50 l	4,30
Russ	0,50 l	4,30

Brauerei Maisach

Kellerbier – naturtrüb, im Steinkrug serviert	0,50 l	4,50
---	--------	------

König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg

Dunkles Weißbier	0,50 l	4,50
Leichtes Weißbier	0,50 l	4,50
Alkoholfreies Weißbier	0,50 l	4,50

Stammtisch Spezial

Goaßmass	1 l	8,80
<i>mit Original Eckes Edelkirsch</i>	0,50 l	4,50

Alkoholfreie Getränke



Zitronenlimonade	0,50 l	4,30
	0,30 l	3,30
Cola Mix	0,50 l	4,30
	0,30 l	3,30
Apfelschorle	0,50 l	4,30
	0,30 l	3,30
Wasser mit Kohlensäure	0,50 l	4,00
	0,30 l	3,00
Säfte		
Apfel naturtrüb, Orange, schwarze Johannisbeere,	0,50 l	4,90
Mango, Maracuja	0,30 l	3,90
Alle Säfte als Saftschorle	0,50 l	4,50
	0,30 l	3,50
Adelholzener St. Primus Mineralwasser still	0,50 l	4,30
	0,25 l	3,30
Coca Cola®	0,50 l	4,30
	0,30 l	3,30
Coca Cola light®	0,50 l	4,30
	0,30 l	3,30
Fanta®	0,50 l	4,30
	0,30 l	3,30

DIEL



Sanfte Hügel, fruchtbare Böden, sonnige Weinberge – unsere Weine aus dem Weingut „Diel“ in Biebelnheim/Rheinhessen werden seit 1647 nach Familientradition hergestellt und zeichnen sich durch fruchtige Noten, volle Aromen und einzigartige Charakteristik aus.

Weißweine



2022 Sauvignon Blanc

Biebelnheimer Rosenberg

Weingut Udo Diel I Rheinhessen

Halbtrocken I leicht I Stachelbeere I feine Minze I 11 %

0,20 l

5,90

2022 Grauburgunder

Biebelnheimer Rosenberg

Weingut Udo Diel I Rheinhessen

Trocken I samtig I würzige Noten I mineralisch I 13 %

0,20 l

5,90

2021 Weißer Riesling

Biebelnheimer Rosenberg

Weingut Udo Diel I Rheinhessen

Feinherb I frisch I aromatisch I vollmundig I 11 %

0,20 l

5,90

Weißweinschorle süß/sauer

0,40 l

5,60

Rosé



2022 Saint Laurant Rosé

Biebelnheimer Pilgerstein

Weingut Udo Diel I Rheinhessen

Fruchtig I Erdbeere I Feige I Vanillearomen I vollmundig I 11,8 %

0,20 l

5,90

Rotweine



2021 Dornfelder

Biebelnheimer Rosenberg

Weingut Udo Diel I Rheinhessen

Feinherb I Brombeere I Vanille I weich I 12 %

0,20 l

5,90

2021 Regent

Biebelnheimer Rosenberg

Weingut Udo Diel I Rheinhessen

Halbtrocken I würzig I Brombeere I Thymian I komplex I 12,5 %

0,20 l

5,90

2020 Blauer Spätburgunder

Biebelnheimer Rosenberg

Weingut Udo Diel I Rheinhessen

Trocken I Vanille I Wacholder I Rauch & Lederaromen I 13,5 %

0,20 l

5,90

Rotweinschorle süß/sauer

0,40 l

5,60

Dessertwein

– unser „flüssiges Dessert“ –

2021 Huxelrebe – Spätlese edelsüß

Biebelnheimer Rosenberg

Weingut Udo Diel I Rheinhessen

Frisch I Maracuja I Ananas I Honigaromen I lieblich I 10%

0,20 l

6,20

Schnapsidee



Obstler

2 cl

3,30

Willi

2 cl

3,90

Himbeere

2 cl

3,90

Marille

2 cl

3,90

Haselnuss

2 cl

3,90

Grappa di Grignolino

2 cl

3,90

Jägermeister

2 cl

3,90

Eckes Edelkirschlikör

2 cl

3,90

Bailey's Irish Cream

2 cl

3,90