



SOPHIE's BRAUHAUS

Brauhaus- Herbstliche Pfifferlinskarte

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe (G)	10,50 €
Obazda mit Brezel würziger Käseaufstrich nach Brauhaus-Art, serviert mit ofenfrischer Brezn (A,G)	9,50 €
Herzhafter Flammkuchen (A,G) belegt mit Speck, Zwiebeln und Pfifferlingen knusprig aus dem Ofen	15,90 €
Herbst-Brotzeitbrett deftige Brauhaus-Brotzeit: Schwarzwälder Schinken, Landjäger, Obazda, Griebenschmalz, Zwiebelringe und knackige Sauergurke, dazu frisches Bauernbrot (A,G)	15,90 €

Hauptgerichte

Pfifferlingssalat ein Berg frische Salate der Saison, garniert mit gebratenen Pfifferlingen (A,C,G)	18.90 €
Pfifferlingsrahm-Schnitzel Schnitzel natur , serviert in feiner Pfifferlings-Rahmsoße, dazu hausgemachten Spätzle (A,C,G)	19.90 €
Schupfnudelteller „Brauhaus-Art“ goldbraun gebratene Schupfnudeln mit Speckwürfel, dazu gebratener Schweinebauch und deftiges Sauerkraut (A,C,2)	19,90 €
Herbstliche Brauhaus-Pfanne (G,2) zarte Schweinelendchen und Speckwürfeln in cremiger Pfifferlinge-Rahmsoße, serviert in der Pfanne mit Röstkartoffeln	23.90 €
Braumeister-pfifferlingspfännle Maultäschle, Rostbrätle, Spätzle und Pfifferlingsrahmsoße (4,I,A,L,C)	23,90 €

Dessert

Kaiserschmarrn Luftig-lockerer, in Butter goldbraun gebackener Pfannenschmarrn, mit feinem Puderzucker bestäubt, dazu servieren wir cremiges Apfelmus und eine Kugel Vanilleeis (A,C,G)	11,40 €
--	----------------