



Spezialitäten aus Bayern und Kroatien

Inhaberin: Suzanna Hranic
Am Weiherhaus 7
87740 Buxheim
☎ 08331/69627
info@wiesenbraeu.com

SPEISEN und GETRÄNKE

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag & Feiertag von 12 bis 22 Uhr
(warme Küche durchgehend bis 21 Uhr)
Montag Ruhetag

Während der Woche Mittagstisch von 12 bis 14 Uhr.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

KALTES & WARMES ZUR VORSPEISE

- 001 Hausgemachtes Bruschetta A: 1, 4 | Z: 1, 11a, 11b, 11c
aus geröstetem Baguette mit Tomate, Rucola und Parmesan
- 002 Grill-Peperoni mit Schafskäse A: 1, 4 | Z: 2, 4, 11a, 11b, 11c
in Knoblauch-Öl, dazu Baguette
- 003 Bauernsalat
mit Gurken, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Schafskäse
- 004 Geflügel-Salat A: 3, 4, 7 | Z: 2, 4
Salate der Saison mit Putenfleischstreifen
- 005 Kalte Platte „Adria“
mit Schafskäse, dalmatinischem Schinken und Oliven

AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

- 010 Rinderkraftbrühe
wahlweise mit Maultaschen oder Flädle
- 011 Tomatensuppe

BEILAGEN

- 020 Portion Pommes Frites
- 021 Portion Djuvec-Reis A: 9 | Z: 1, 2, 4, 8
- 022 Portion Butterreis
- 023 Portion Butterspätzle A: 1, 4 | Z: 1
- 024 Portion Bratkartoffeln
- 026 gekochtes Gemüse

- 027 Grillgemüse
- 028 Kroketten
- 030 Soße nach Wahl (0,2 l)
- 031 Portion Ketchup oder Mayo

SALATE

- 035 Vorspeisensalat A: 4 | Z: 2, 4
knackige Salate der Saison mit Frenchdressing
- 036 kleiner gemischter Salat
auf Wunsch mit Frenchdressing
- 037 Tomatensalat
- 038 Gurkensalat
- 039 Krautsalat mit Speck
- 040 grüner Salat

FLEISCHFREIE KÜCHE

- 041 Allgäuer Kässpatzen A: 1, 3, 4 | Z: 4
mit Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu grüner Salat
- 042 Mildes Gemüsecurry A: 1, 10 | Z: 2, 4
ausgewähltes Marktgemüse in Currysoße, dazu Butterreis
- 043 Schafskäse vom Grill A: 4 | Z: 2, 4
serviert mit Gemüse
- 044 Maultaschen-Teller A: 1, 3, 4, 10 | Z: 1, 4, 10, 11a, 11b, 11c
Maultaschen mit Mix-Gemüse in Tomatensoße

FEINES AUS DEM WASSER

- 050 Zanderfilet A: 1, 5 | Z: 1, 2, 4
mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Zitronensoße
- 051 Gegrilltes Lachsfilet A: 1, 5 | Z: 1, 2, 4
mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Zitronensoße
- 052 Gegrillte Calamari A: 1, 3, 4, 5 | Z: 2, 4
mit Spinat-Kartoffeln
- 052 Garnelen vom Grill
mit Butterreis

PASTA & RISOTTO

- 063 Grüne Lachstagliatelle A: 1, 3, 4, 5 | Z: 1, 2, 6
mit Tomaten-Sahnesoße
- 065 Penne Arrabiata
- 066 Tagliatelle mit Gemüse

UNSERE WIESENBRÄU-KLASSIKER

- 070 Schwaben-Topf nach Art des Hauses A: 1, 3, 4, 10 | Z: 1, 2
mit Schweinemedallions, Kässpatzen und Champignon-Soße
- 071 Ofenfrische Spareribs mit Baguette A: 1, 3, 4 | Z: 1
- 072 Ofenfrische Spareribs mit Pommes Frites A: 1, 3, 4 | Z: 1
- 073 Ofenfrischer Schweinebraten
mit Rotkohl und Semmelknödel

- 073 ½ Ente
mit Kartoffelknödel und Rotkohl
- 074 Schweinshaxe
mit Semmelknödel und Rotkohl
- 075 Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rind A: 1, 4 | Z: 1, 2, 4
mit Kässpatzen, Röstzwiebeln, Bratensoße und Salat
- 077 Schnitzel „Wiener Art“ A: 1, 3, 4 | Z: 4
vom Schwein, mit Pommes Frites
- 078 Cordon Bleu A: 1, 3, 4 | Z: 4, 11a, 11b, 11c
vom Schwein, mit Pommes Frites
- 079 Paprikaschnitzel A: 1, 3, 4 | Z: 4
paniertes Schnitzel mit Pommes an Paprikasoße
- 080 Putengeschnetzeltes
mit Ananas und Butterreis

VOM GRILL

- 090 Cevapcici A: 1 | Z: 1, 2, 4
mit Djuvec-Reis, Pommes
- 091 Cevapcici mit warmem Schafskäse A: 1 | Z: 1, 2, 4
mit Djuvec-Reis, Pommes
- 092 Gefüllte Cevapcici mit Käse überbacken A: 1 | Z: 1, 2, 4
mit Käse, dalmatinischem Räucherschinken, Djuvec-Reis und Pommes
- 093 Pola-Pola A: 1 | Z: 1, 2, 4
Cevapcici und Schweinefleischspieß, mit Djuvec-Reis, Pommes
- 094 Raznjici A: 1 | Z: 1, 2, 4
Schweinhals-Spieße mit Djuvec-Reis und Pommes,

- 095 **Grillteller** A: 1 | Z: 1, 2, 4
mit Putenfilet, Schweinespieß, Cevapcici, Pljeskavica, dazu Pommes und Djuvec-Reis
- 096 **Leber vom Grill** A: 1 | Z: 1, 2, 4
mit Zwiebeln und Bratkartoffeln
- 097 **Schweinefilet gefüllt**
mit dalmatinischem Schinken, Käse, Sauergurken, dazu Kroketten und Jägersoße

UNSERE STEAKS

- 100 **Gegrilltes Putensteak (250 Gramm)** A: 1, 4 | Z: 1, 2, 4
mit Gemüse, weißer Soße, Kroketten und Salat
- 101 **Argentinisches Rumpsteak (250 Gramm)** A: 1, 4 | Z: 1, 2, 4
Gemüse, aromatisierte Kartoffeln mit Rosmarin, dazu Salat
- 102 **Pfeffersteak vom Rind (250 Gramm)** A: 1, 4 | Z: 1, 2, 4
mit Gemüse, Kroketten und Salat

FÜR ZWEI PERSONEN

- 110 **Gourmet-Grillplatte** A: 1, 3, 4 | Z: 1, 2, 4, 11a, 11b, 11c
mit zwei Putenfilets, zwei Schweinespieße, Cevapcici, zwei Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pljeskavica, Djuvec-Reis, Pommes und Salat
- 111 **Steakplatte für 2 Personen** A: 1, 3, 4 | Z: 1, 2, 4, 11a, 11b, 11c
mit zwei Putensteaks, zwei Rindersteaks, zwei Schweinefilets, Jägersoße, Champignonssoße, Salat, Kroketten und Pommes

GERICHTE AUS DER PFANNE

- 115 **Münchner Art**
Rinderstreifen mit Zwiebeln, pikanter Paprikasoße und hausgemachten Gnocchi
- 116 **Schweinefilet-Pfanne**
mit Sauergurke, Paprikastreifen und Senfsoße und Kroketten
- 117 **Sauerleber-Topf mit Rösti**

Wir bereiten Ihnen Ihr Steak nach Wunsch zu. Wählen Sie aus einer der folgenden Garstufen aus:

ENGLISCH: 48 °C, außen kurzgebraten, innerer Rand leicht rosa, Kern blutig und roh
MEDIUM-RARE: 55 °C, mittelbraune Kruste, englischer Kern, umgeben von einer rosa Schicht
MEDIUM: 60 °C, heißer roter Kern, umgeben von einer rosa Schicht
MEDIUM-WELL: 64 °C, in der Mitte noch ein Hauch Rosa
WELL-DONE: 74 °C, das Steak ist innen und außen braun, hat eine appetitliche Kruste



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 120 Portion Pommes mit Ketchup A: 1, 3, 4 | Z: 1, 2, 4, 8
- 121 Spätzle mit Rahmsoße A: 1, 3, 4 | Z: 1, 2, 4, 8
- 122 Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup A: 1, 3, 4 | Z: 1, 2, 4, 8
- 123 Mickey-Mouse A: 1, 3, 4 | Z: 1, 2, 4, 8, 11a, 11b, 11c
kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Ketchup

WAS SÜSSES ZUM ABGANG

- 126 Heiße Topfenstrudel A: 1, 3, 4 | Z: 1, 2, 4, 8
mit Vanillesoße
- 127 Apfelkuchle A: 1, 3, 4 | Z: 1, 2, 4, 8
in Bierteig gebacken, mit Zimt-Zucker und Vanilleeis
- 128 Gemischtes Eis A: 1, 3, 4 | Z: 1, 2, 4, 8
Erdbeere, Vanille, Schokolade
- 129 Kaiserschmarrn A: 1, 3, 4 | Z: 1, 2, 4, 8
- 130 Kuchen des Tages

Unsere Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Eine ausführliche, schriftliche Auskunft können Sie auf Nachfrage gerne von unserem Servicepersonal erhalten.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Süßungsmittel(n), 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 gewachst, 11a mit Natriumpökelsalz, 11b mit Natrium, 11c mit Natriumpökelsalz und Natrium, 12 koffeinhaltig, 13 chininhaltig.

Allergene: 1 glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, 4 Milch und Milchprodukte, 5 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, 6 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 7 Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid und Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere.