

MECKATZER
Bräustüble



*Herzlich willkommen in Meckatz -
herzlich willkommen im Allgäu!*



Herzlich willkommen im Meckatzer Bräustüble



Es ist ein Ort, der seit Generationen Menschen verbindet, an dem man gemeinsam isst, feiert oder auch still genießt.

So ganz genau wissen wir es nicht, aber zwischen 1490 und 1510 wurde dieses Haus gebaut – ob damals schon als Gaststätte konzipiert, lässt sich aus den Geschichtsbüchern nicht erschließen. In jedem Fall erhielt die Gaststätte »Zum Löwen« im Jahre 1738 vom Oberamt in Bregenz – Meckatz gehörte damals noch zu Vorarlberg/Österreich – das Braurecht verliehen und seither wird in Meckatz Bier gebraut.

Nach einer wechselvollen Geschichte erwarben Lena Weiss und ihr Mann Gebhard 1853 die Brauerei, die sich im heutigen Bräustüble befand – hier waren neben der Gaststätte zugleich eine Mälzerei und Landwirtschaft untergebracht.

Nach dem frühen Tod ihres Mannes 1873 führte Lena die Brauerei weiter und bewies damit Tat- kraft, Zuversicht und großen Mut- Charaktereigenschaften, die auch die folgenden Generationen prägten.

Unseren Wurzeln als Allgäuer Wirtshaus sind wir auf zeitgemäße Art bis heute treu geblieben. Für die Braukunst stehen die Meckatzer Braumeister; für die Gastfreundschaft, das gesamte Team des Bräustübles.

Auf unserer Karte stehen neben klassischen Brotzeiten ausgesuchte kulinarische Feinheiten, regionale Schmankerln sowie leichte vegetarische Gerichte. Und weil wir ein Bräustüble sind, spielt die Pflege unserer Meckatzer Biere natürlich eine ganz besondere Rolle – entdecken Sie, wie wunderbar regionale Küche und ein gutes Bier harmonieren.

Schön, dass Sie da sind!



Michael Weiß



Ihre Familie Gauß



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie jederzeit auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter*innen

Beste Zutaten aus der Region

Ein gelungenes Essen braucht eine angenehme Atmosphäre, Gäste, die bewusst genießen, ein Küchenteam, das sein Handwerk versteht und Zutaten von bester Qualität.

*Hier folgen wir dem Leitbild der Brauerei:
»Erfolg durch Qualität
in allem Tun – zum Wohle
der Menschen, mit denen
und für die wir tätig
sind«.*

Unser Küchenteam legt großen Wert auf ausgewählte Zutaten aus der Region, welche wir unter anderem in unserer hausgemachten Braumalzpanade, unseren Eierspatzle sowie für die selbstgemachten Spinatnocken verwenden. Das Bräustüble ist zudem LandZunge-Partner und gehört damit zu den »besten Adressen für gepflegten Genuss«.



www.landzunge.info



Früchte, Salat und Gemüse beziehen wir von **Früchte Jork** aus Isny.



Unser Brot backen wir selbst in unserem Stammhaus „**Zum Brennerwirt**“ in Neuravensburg

Unseren Käse beziehen wir vom **Biohof-Zwiesele** aus Heimenkirch.



Die **Metzgerei Buchmann** aus Grünkraut liefert unsere Fleisch- und Wurstwaren.



Unseren fair gehandelten Kaffee erhalten wir von der **Kaffeerösterei Hensler** in Lindau



Unsere Edelbrände werden hauseigen in unserem Stammhaus „**Zum Brennerwirt**“ in Neuravensburg produziert.

Unser Eis kommt vom **Biohof-Zwiesele** aus Heimenkirch.



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe // 4,90 €

mit Wurzelgemüse und Maultaschen oder Allgäuer Flädle

Bunt gemischter Salat // 6,90 €

an Haus-Dressing

Allgäuer Saurer Käs // 13,90 €

Allgäuer Rahmromadur an Meckatzer Weiss-Gold Dressing, und roten Zwiebeln

mit Speckbratkartoffeln // 5,90 €

Salate

Bunter Salat mit Rumpsteak vom Grill // 24,90 €

an Haus-Dressing, dazu Brot und Kräuterbutter

Bunter Salat mit Putenbruststreifen im Haferflockenmantel // 19,90 €

an Haus-Dressing, dazu Brot

Gratinierter Ziegenkäse // 19,90 €

an Preiselbeeren, dazu bunt gemischter Salat
mit karamellisierten Walnüssen an Himbeer-
Dressing mit Brot

Als Vorspeise // 13,90 €

Lachsforellenfilet vom Grill

„Laibbacher Art“ // 19,90 €

Mit bunt gemischtem Salat an Haus-Dressing

Umbestellungen bedeuten Mehraufwand für Küche und Service, deshalb berechnen wir für **jede Umbestellung 1,50€**.

Zu viel gewesen? Gerne **packen wir Ihnen den Rest für 1,00€** ein.



Bräustüble Klassiker

Zwiebelrostbraten vom Grill – medium gebraten // 29,90 €

Rinderrücken an Meckatzer Dunkelbiersoße,
Schmelz und- Röstzwiebeln, dazu Kässpätzle

wir empfehlen einen Beilagensalat dazu // 6,90 €

Krustenbraten vom Allgäuer Landschwein // 21,50 €

an Meckatzer Dunkelbiersoße
dazu buntes Gemüse und Butterspätzle

wir empfehlen einen Beilagensalat dazu // 6,90 €

Grillteller - Meckatzer Bierfahrer // 23,90 €

Schweinerückensteak, Hühnerbruststreifen, Bacon,
Wienerle an Kräuterbutter, dazu Grillgemüse und Pommes

wir empfehlen einen Beilagensalat dazu // 6,90 €

Meckatzer Brauerschnitzel // 18,50 €

paniert mit Braumalz-Panade, an Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Gurkensalat

wir empfehlen einen Beilagensalat dazu // 6,90 €

Schwäbische Maultaschen // 15,90 €

an Bratensoße und Schmelzzwiebeln, dazu Kartoffel-Gurkensalat

Rindertafelspitz im Wurzelsud // 24,90 €

Mit frischem Kren, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln

Meckatzer Bierfahrer-Eintopf // 15,50 €

Eintopf aus Rind und Schwein, Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch und Paprika
dazu hausgemachtes Brot vom Knolpershof

Umbestellungen bedeuten Mehraufwand für Küche und Service, deshalb berechnen wir für **jede Umbestellung 1,50€**.

Zu viel gewesen? Gerne **packen wir Ihnen den Rest für 1,00€** ein.



Vegetarische Klassiker

Allgäuer Kässpätzle // 15,90 €

mit Allgäuer Käsemischung, dazu Schmelz und- Röstzwiebeln mit buntem Blattsalat

Bio-Spiegeleier vom Knolpershof // 13,90 €

mit Bratkartoffeln und buntem Blattsalat

Hausgemachte Nudeln // 15,90 €

mit Blattspinat und Knoblauch in Rahm,
garniert mit Kirschtomaten und Pinienkerne

Brotzeit

Meckatzer Wurstsalat // 12,90 €

Schinkenwurst und Essiggurken in
Meckatzer Weiss-Gold Dressing mit Brot
mit Speckbratkartoffeln // + 5,90 €

Meckatzer Allgäuer Wurstsalat // 13,90 €

Schinkenwurst und Essiggurken mit Allgäuer Emmentaler
in Meckatzer Weiss-Gold Dressing mit Brot
mit Speckbratkartoffeln // + 5,90 €

Meckatzer Brotzeit Duett // 15,90 €

Wurstsalat & Allgäuer Rahmromadur
in Meckatzer Weiss-Gold Dressing
mit Brot
mit Speckbratkartoffeln // + 5,90 €

Umbestellungen bedeuten Mehraufwand für Küche und Service, deshalb berechnen wir für **jede Umbestellung 1,50€**.

Zu viel gewesen? Gerne **packen wir Ihnen den Rest für 1,00€** ein.



Für die kleinen Braumeister

(für unsere Kinder bis 12 Jahre)

Kleines Brauerschnitzel // 9,90 €
paniert mit Braumalz-Panade, dazu Pommes

Mauldäschle // 9,90 €
an Bratensoße mit Spätzle

Hausgemachte Spätzle // 5,90 €
mit Bratensoße

Pommes Frites // 5,90 €
mit Ketchup

Hühnerbruststreifen // 9,90 €
mit frischem Marktgemüse und Spätzle

Der süße Abschluss

Hausgemachter Kaiserschmarren // 9,90 €
mit Apfelmus

Apfelküchlein // 10,90 €
im Bierteig mit Vanille- oder Meckatzer Bier-Eis

Löwenstarke Überraschung // 7,90 €

Eis vom Biohof Zwiesele aus hauseigenen Produkten // je Kugel 2,50 €
Meckatzer Bier-Eis, Bier-Sorbet, Allgäuer Blondschoopf-Eis, Eierlikör-Eis, Gin-Tonic-Eis

Eis // je Kugel 2,30 €
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mango-Sorbet

Umbestellungen bedeuten Mehraufwand für Küche und Service, deshalb berechnen wir für **jede Umbestellung 1,50€**.

Zu viel gewesen? Gerne **packen wir Ihnen den Rest für 1,00€** ein.





Die Meckatzer Biere

<p>Das MECKATZER Weiss-Gold ist die erste eingetragene Allgäuer Biermarke. In handwerklicher Tradition (Zweimaischverfahren, kalte Reifung) gebraut, stellt es einen eigenen Biertyp dar und ist daher keiner Biersorte unterzuordnen. Dank seiner harmonischen Komposition gilt es als das Allgäuer Sonntagsbier.</p>	0,30 l 0,50 l	3,60 € 4,20 €
<p>Das MECKATZER Weiss-Gold Alkoholfrei vereint Geschmack und Gemüter in vollendeter Harmonie. Dank der Braukunst und Leidenschaft der Meckatzer Braumeister ist es ein alkoholfreies Bier der Spitzenklasse.</p>	0,33 l	3,60 €
<p>Das MECKATZER Hell wird aus besten heimischen Hopfen- und Malzsorten meisterhaft eingebracht. Der süffige Charakter dieses Bieres zeigt sich schon an seiner glanz-feinen, hellen Farbe und der stabilen Schaumkrone. Einzigartig harmonisch-rund, sortentypisch frisch, schlank und mit dezenter Hopfennote, schmeckt Meckatzer Hell beim ersten Schluck – und macht Lust auf mehr.</p>	0,30 l 0,50 l	3,60 € 4,20 €
<p>Das MECKATZER Leichte Helle hat im Vergleich zum Weiss-Gold 40 % weniger Alkohol und Kalorien. Dabei schmeckt es aufgrund seiner speziellen Rezeptur würzig und überraschend vollmundig.</p>	0,50 l	4,20 €
<p>Das MECKATZER Pils zeichnet sich durch seinen ausgewogenen Geschmack aus. Seinen weichen Antrunk und seine feine Herbheit verdankt es größter Sorgfalt im gesamten Brauprozess und besonders schonender Filtration.</p>	0,33 l	3,60 €
<p>Das MECKATZER Radler ist ein einzigartiges Biermischgetränk: Aus Weiss-Gold und zuckergesüßter Zitronenlimonade.</p>	0,30 l 0,50 l	3,60 € 4,20 €

Bierprobe



4 Biere im 0,1 l-Glas:
7,20 €



Die Meckatzer Biere

<p>Das MECKATZER Weizen erfreut den Genießer durch seine sortentypische, leicht fruchtige Geschmacksnote. Den besonderen Charakter verdankt es sechs edlen Malzsorten, einer feinen Hopfenblume und höchstem braumeisterlichen Können.</p>	0,30 l 0,50 l	3,60 € 4,20 €
<p>Das MECKATZER Urweizen beglückt Auge und Gaumen durch seinen bernsteinfarbenen Glanz und runden Geschmack. Das feine Caramelmalz und die Leidenschaft der Meckatzer Braumeister machen das in der Flasche gereifte dunkle Weizen zu einem erlesenen Genuss.</p>	0,5 l	4,20 €
<p>Das leichte MECKATZER Weizen wird mit edlen Malzen eingebraut. Mit feiner Hefe in der Flasche vergoren, besticht es dank der Braukunst der Meckatzer Braumeister durch seine Frische und Vollmundigkeit. Es hat 35 % weniger Alkohol als das Meckatzer Weizen.</p>	0,50 l	4,20 €
<p>Das Meckatzer Weizen alkoholfrei ist mit acht ausgewählten Malzen und fünf erlesenen Aromahopfen gebraut. Es überzeugt durch seinen leicht fruchtigen, malzaromatischen Charakter, abgerundet durch eine sanfte Hopfennote. Seinhefig-frischer Körper macht Lust auf mehr.</p>	0,50 l	4,20 €
<p>Das bernsteinfarbene Meckatzer Zwickelbier ist ein eigenständiger Biertyp: angenehm süffig, mit saftig-seidiger Textur, dezenter Fruchtaromatik und kernigen Malznoten im Ausklang. In Ruhe ausgereift, wird es vom Lagertank direkt ins Fass abgefüllt – ohne die sonst übliche Filtration. Es duftet leicht fruchtig nach Apfel, frischer Hefe und toastartigen Nuancen.</p>	0,30 l 0,50 l	3,60 € 4,20 €

Für den großen Durst



15 l Weiss-Gold im Holzfass
zum Selberzapfen: **119,00 €**
nur auf Vorbestellung



DIE WÜRDIGUNG DER LANG- SAMKEIT



Neben den besten natürlichen Rohstoffen ist es vor allem der Faktor Zeit, der für die herausragende Qualität unserer Biere sorgt. Denn in der Ruhe und Natürlichkeit des Allgäus entwickeln wir unsere Biere so zu höchster Qualität. Kompromisslos halten wir dabei an den aufwendigen handwerklichen Verfahren und regelmäßigen Kontrollen im eigenen Labor fest, die jedes gute Genussmittel fordert. Sie wurden über Generationen weiterentwickelt und werden niemals technischen oder wirtschaftlichen Kriterien wie Zeit- oder Kostenoptimierung geopfert. Dafür sorgen allein die familiär verwurzelte Brautradition und der ausgeprägte Brauerstolz

Mehr dazu unter www.slow-brewing.com



Aperitif

Meckatzer Weißbier Hugo // mit oder ohne Alkohol	0,20 l	6,90 €
Hausaperitif // feiner Sekt mit Likör	0,20 l	6,90 €
Aperol Spritz // Lillet Wild Berry	0,20 l	6,90 €
Hauseigener Premium Gin Tonic // Old black River Gin	0,20 l	8,90 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser prickelnd	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	3,50 €
Krumbach Gourmet medium/naturell	0,5 l	4,20 €
Mecki-Mix	0,5	4,50 €
Frucade (Cola, Spezi, Orange, Zitrone)	0,20 l	3,20 €
	0,40 l	3,90 €
Coca-Cola light	0,33 l	3,30 €
Apfelschorle // Naturtrüb – aus eigener Herstellung	0,20 l	3,30 €
	0,40 l	4,20 €
Saftschorle // Orange, Johannisbeere, Maracuja	0,20 l	3,20 €
	0,40 l	3,90 €
Holunderschorle	0,40 l	3,90 €
Apfelsaft pur // Naturtrüb – aus eigener Herstellung	0,20 l	3,70 €
	0,40 l	5,50 €
Saft pur // Orange, Johannisbeere, Maracuja	0,20 l	3,50 €
	0,40 l	5,40 €
Hidde Schbrudl die Allgäuer Kräuterlimonade	0,50 l	4,10 €



Heiße Getränke

Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Tasse Cafe Crema	2,90 €
Haferl Cafe Crema	3,50 €
Cappuccino	3,70 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	4,20 €
Heiße Schokolade	4,20 €
Tasse Tee // fragen Sie nach unseren leckeren Sorten	3,20 €
Affogato	4,80 €

Die Freude des Bodensees

Apfel-Kirsch Most	0,25 l	2,90 €
	0,50 l	5,90 €
Apfel-Kirsch Mostschorle // süß oder sauer	0,25 l	2,80 €
	0,50 l	5,30 €
Rote Verführung // Apfel-Kirsch Mostschorle rot mit Likör versetzt	0,25 l	4,30 €
	0,50 l	7,90 €
Weißwein – oder Rotweinschorle // süß oder sauer	0,25 l	4,90 €
	0,50 l	8,90 €



Digestif

	2cl
Original Allgäuer Blondschof "Williams Gold" 35%	4,50 €
Williams Christ Birnenbrand 42%	4,20 €
Original Allgäuer Blondschof "Haselnuss" 35%	4,50 €
Marillenbrand aus Wachauer Marillen 32%	4,90 €
Himbeergeist 40%	4,50 €
Gebhard´s Kräuter 38%	4,20 €
Erdbeer Chili Likör 22%	3,20 €
Original Allgäuer Blondschof "Kirschlikör" 18%	3,20 €
Himbeerlikör 20%	3,20 €
Pfirsichlikör 20%	3,20 €
Sahne-Eierlikör 18%	3,20 €
Old black River Gin Orange 40%	4,20€
Old black River Gin Berry 40%	4,20 €
Old black River Gin Wood Bedded 40%	4,50 €
Old black River Rock Candy Kräuterspirituose 40%	4,50 €
Destillat Probierbrettl 5 Sorten	14,90 €

Alle Destillate und Liköre werden in unserer eigenen Edeldestillerie auf dem „Knolpershof“ von uns selbst, der Familie Gauß hergestellt.



Offene Weine

				0,25 l	0,50 l
Weißweine					
Riesling trocken rassig, kernig, spritzig- eben ein typisch rheinhessischer Riesling					
Geschmack	Alk. Gehalt	Restsüße	Säure	5,70 €	10,40 €
Trocken	12,50 %	4,5 g/l	7,7 g/l		
Riesling feinherb Aromen vom Pfirsich und Apfel					
Geschmack	Alk. Gehalt	Restsüße	Säure	5,40 €	9,80 €
feinherb	12,00 %	16,9 g/l	7,5 g/l		
Riesling „Alter Wingert“ ein Erlebnis-aus alten Rebstöcken schonend gewonnen					
Geschmack	Alk. Gehalt	Restsüße	Säure	8,90 €	16,40 €
trocken	13,50 %	5,7 g/l	6,8 g/l		
Müller Thurgau milde mit dezentem Muskatton					
Geschmack	Alk. Gehalt	Restsüße	Säure	5,10 €	9,20 €
Mild	11,50 %	21,2 g/l	6,3 g/l		
Grauer Burgunder Attribute von reifer Melone, über saftige Äpfel bis hin zu nussig-kernigem Dörrobst.					
Geschmack	Alk. Gehalt	Restsüße	Säure	6,20 €	12,00 €
trocken	13,50 %	3,4 g/l	5,5 g/l		
Huxelrebe Spätlese Süß Brennerwirts Liebling süßer Dessertwein					
Geschmack	Alk. Gehalt	Restsüße	Säure	9,40 €	17,50 €
Süß	8,50 %	75,7 g/l	6,7 g/l		



Offene Weine

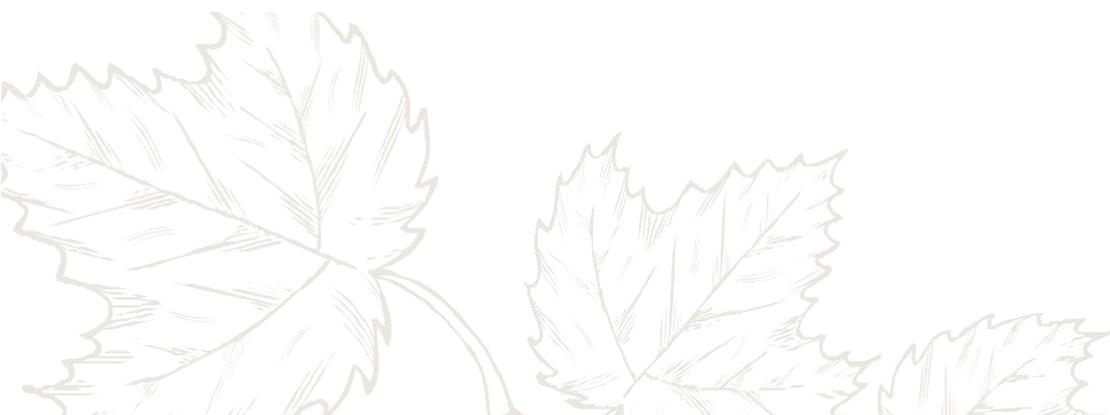
				0,25 l	0,50 l
<i>Roseweine</i>					
Portugieser rose Aromen von Erdbeere, frisch beschwingt					
Geschmack	Alk. Gehalt	Restsüße	Säure	6,30 €	11,50 €
feinherb	12,00 %	14,2 g/l	5,1 g/l		
Burgstall Spätburgunder Feiner Duft nach Erdbeeren und Waldhimbeeren					
Geschmack	Alk. Gehalt	Restsüße	Säure	6,90 €	13,50 €
trocken	12,00 %	16,9 g/l	7,5 g/l		
<i>Rotweine</i>					
Dornfelder trocken kräftig mit Aromen von der Kirsche säurearm					
Geschmack	Alk. Gehalt	Restsüße	Säure	6,20 €	11,40 €
Trocken	13,50 %	4,1 g/l	5,4 g/l		
Dornfelder feinherb mild samtig weich					
Geschmack	Alk. Gehalt	Restsüße	Säure	5,70 €	10,50 €
trocken	12,00 %	16,9 g/l	7,5 g/l		
Spätburgunder trocken samtig, vollmundiger Rotwein mit eigenständigem Bukett					
Geschmack	Alk. Gehalt	Restsüße	Säure	7,20 €	13,70 €
trocken	13,00 %	4,0 g/l	5,1 g/l		

Unserer Weine sind selbst vom Chef des Hauses mit Bedacht ausgesucht worden und sind Qualitätsweine vom Weingut Schwahn-Fehlinger aus Westhofen in Rheinhessen und vom Winzerverein Hagnau.



**HOCHZEIT
TAUFE
GEBURTSTAG
FIRMENEVENT
TAGUNG?**

Gerne sind wir die Gastgeber für
Ihre Familienfeier und Veranstaltung.



www.meckatzer-braeustueble.de

