

# brunnwart

MÜNCHNER WIRTSCHAUS MIT BIERGARTEN

Wochenkarte vom 27.04. - 03.05.2026

## Montag

- „Krustenwammerl“ mit Kartoffel-Rucolasalat und Dunkelbiersoße A,I,K **14,60 €**
- „Lebergeschnetzeltes a la Veneziana“ mit Zwiebeln und Apfel  
in Balsamicorahmsoße, dazu Basmatireis G,M,1 **15,40 €**

## Dienstag

- „Tortellini“ mit Spinat-Ricottafüllung in Tomatensoße, dazu Parmesan A,C,G **11,50 €**
- „Schweinenackensteak“ mit Bohnen und Bratkartoffeln,  
dazu Röstzwiebeln und Kräuterbutter G **16,90 €**

## Mittwoch

- „Quesadilla“ Weizentortilla mit Chili con carne gefüllt und Käse überbacken,  
dazu Kräuterschmand und Salatgarnitur A,G,K,M,1 **13,50 €**
- „Ganze Forelle Müllerin Art“ in Zitronenbutter mit Salzkartoffeln A,D,G **19,50 €**

## Donnerstag

- „Schweinefiletgeschnetzeltes“ in Pfefferrahmsoße mit Butterspätzle A,C,G **15,20 €**
- „Piccata Milanese“ von der Putenbrust in Parmesan-Eihülle gebraten  
auf Tomatenspaghetti A,C **18,80 €**

## Freitag

- „3 gegrillte Garnelen“ auf Spaghetti aglio e olio, dazu Parmesan A,B,G **16,20 €**
- „Wolfsbarschfilet“ auf grün-weißen Spargelragout mit Petersilienkartoffeln A,D,G **19,60 €**

## Samstag

- „Balkan Schnitzel“ vom Schwein mit Ajvar mariniert  
und gold-braun gebraten, dazu Pommes Frites A,C **19,20 €**
- „Rinderlendensteak“ mit Speckbohnenröllchen und Bratkartoffeln,  
dazu Kräuterbutter G,3,14 **23,90 €**

## Sonntag

- „Hausgemachte Krautwickerl“ auf Speckrahmsoße mit Kartoffelpüree A,C,K,G,3,14 **16,90 €**
- „Schwabenteller“ Schweinefilet vom Grill mit gebratenem Speck auf Waldpilzrahm,  
an Käsespätzle und hausgemachten Röstzwiebeln A,C,G,14,3,M **24,80 €**

Das Brunnsartteam wünscht Ihnen einen guten Appetit

\*A=Glutenhaltig, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, K=Senf, J=Sesam, M=Schwefeldioxid und Sulfid, N=Lupine, O=Weichtiere, 1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidantien, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefel, 6=Geschwärtzt, 7=Phosphat, 8=Milchweiß, 9=Koffeinhaltig, 10=Chininhaltig, 11=Süßungsmittel, 12=Phenylalaninquelle, 13=Gewachst, 14=Nitrit & Nitrat, 15=Tannine, 16=Tartrazin

**Kartenzahlung erst ab 20,00 Euro möglich!**



## Brunnwarts Spargelkarte

<b>Spargelcremesuppe</b> mit Spargeleinlage	<b>7,40 €</b>
<b>Rucolasalat</b> mit marinierten Spargel, dazu Balsamicodressing und Baguette	<b>18,20 €</b>
<b>Tagliatelle</b> in Bärlauchpesto mit gebratene Spargelspitzen und Parmesan	<b>18,80 €</b>
<b>„Portion Stangenspargel“</b> wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Butter, dazu Salzkartoffeln	<b>19,90 €</b>
<u>wahlweise mit:</u>	
gekochten Hinterschinken	<b>8,70 €</b>
Stück Lachs vom Grill	<b>13,50 €</b>
Stück großes Wiener Schnitzel (vom Kalb)	<b>16,90 €</b>
Stück Rinderlendensteak (ca. 220g)	<b>19,90 €</b>

**Kartenzahlung erst ab 20,00 Euro möglich!**