

Getränkete Karte

1516 Spezialitäten

*Das 1516 Blond ist ein untergäriges, bernsteinfarbenes Bier, das unfiltriert abgefüllt wird.
Wir können unseren Gästen damit ein kellerfrisches, sowie vollmundiges und süffiges Bier anbieten.*

- 1516 Blond vom Fass 0,3l 2,80 0,5l 3,90
- 1516 Dunkel vom Fass 0,3l 2,90 0,5l 4,10
- 1516 Radler hell od. dunkel 0,3l 2,80 0,5l 3,90
- 1516 Weißbier vom Fass o. Flasche 0,5l 3,90
- 1516 Blond Fass im Haus 5l 36,00 10l 72,00



weitere Biere vom Fass

- Herrnbräu Pils 0,3l 3,40
- Herrnbräu Helles Weizen 0,5l 3,90
- Russ'n Halbe 0,5l 3,90
- Cola-Weizen¹⁰ 0,5l 3,90

Biere aus der Flasche

- Herrnbräu Weizen Dunkles/ Leichtes/ Alk-freies Weizen 0,5l 3,90
- Bitburger Pils 0,0% vol.alk-frei 0,33l 3,40

zum Mitnehmen (nur außer Haus)

- 1516 Partyfass 10l 39,00 15l 58,00
- Pfand für Partyfass 100,00



- Kaufware
- 2 Liter Siphon befüllt mit 1516 Blond 19,80

Wasser, Limo und Co.

- Tafelwasser 0,3l 2,40 0,5l 3,60
- Adelholzener Gastro Classic/ Naturell 0,25l 2,80 0,5l 4,50
- Cola Mix¹¹⁰ / Orangen-¹⁷ & Zitronenlimonade⁷ 0,3l 3,10 0,5l 3,80
- Cola¹¹⁰ / Cola Zero^{110,4} 0,3l 3,30 0,5l 4,30
- Bitter Lemon^{7,11} 0,2l 3,90
- Red Bull^{110,17} 0,25l 5,50

Säfte und Nektare

- Orange 0,3l 3,50
- Apfel/Traube/Kirsche/Johannisbeere/Multivitamin 0,2l 3,50

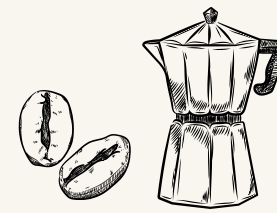
Fruchtsaftschorle

- Saftschorle nach Wahl 0,5l 4,20
- Apfelsaftschorle² 0,3l 3,30 0,5l 4,20
- Rhabarberschorle 0,33l 3,90
- Maracuja Spritz/Cit.-Ingwer Spritz 0,33l 3,90
- Eistee Pfirsich/Granatapfel/Zitrone 0,33l 3,90



Warme Getränke

- Haferl Kaffee (auch ohne Koffein) 3,10
- Café au lait 3,50
- Cappuccino 3,20
- Espresso 1,80
- Latte Macchiato 3,50
- Haferl heiße Schokolade 3,50
- Haferl Tee
- Schwarzer Tee/Früchtetee/Kamille/Grüner Tee/Zitrone & Limette/Pfefferminze/Ingwer 3,10



Weine

- Weißweine
- Silvaner, DP, Kabinett trocken, Weingut Scheller Stammheim 0,2l 4,50
- Pinot Grigio, IGT, G. Campagnola, Venetien 0,2l 4,80
- Bianco di Custoza, DOC, G. Campagnola, Venetien 0,2l 4,80
- Rotweine
- Schwarzriesling 0,2l 4,80
- Montepulciano D'Abruzzo DOP, Cantina Miglianico, Abruzzon 0,2l 4,50
- Bardolino Classico, DOC, G. Campagnola, Venetien 0,2l 4,80



Weinschorle

- süß oder sauer/rot oder weiß¹ 0,2l 3,50 0,5l 6,50
- Sanbitter mit Weißwein¹ 0,2l 5,00
- Sanbitter mit Orangensaft¹ 0,2l 5,00

Prickelndes

- Prosecco Frizzante Balbinot, DOC 0,2l 6,90
- Prosecco Frizzante Montelliana, DOC, Cantina Montelliana S.C.A 0,7l 21,90

Longdrinks

- Bacardi & Cola¹¹⁰ 4cl 7,00
- Campari & Orange¹ 4cl 7,00
- Wodka & Lemon^{7,11} 4cl 7,00
- Wodka & Red Bull^{110,17} 4cl 8,00
- Jack Daniels & Cola¹¹⁰ 4cl 7,50



Hochprozentiges

- Hallertauer Hopfenbrand 2cl 3,50
- Prinz Zwetschgerla/Haselnuss/Williams-Birne/Marille 2cl 3,30
- Wodka 2cl 3,30
- Ramazotti 2cl 3,50
- Jägermeister 2cl 3,30
- Jack Daniels 2cl 4,50
- Hennessy V.S.O.P. 2cl 6,00

BRAUHAUS

Ausgabe 01

1516

Speisekarte

1516 Brauhaus Suppenküche

- Leberspätzle in einer kräftigen Fleischbrühe 4,50
- Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot 5,80

1516 Kalte Brauhaus Schmankerl

- 1516 Wurstsalat nach Brauer Art von der mageren Lyoner mit milden roten Zwiebeln 7,80 auf Wunsch mit Emmentaler 8,50
- 1516 Bierkutscher Brotzeitbrettel mit schwarzgeräuchertem Speck, kaltem Braten, Käse, Leberkäs, Schnittlauch- und Schmalzbrot, Fleischpflanzerl, Obazda, Butter, Gurke und Tomate, fein garniert (reicht auch für zwei) 14,90
- 1516 Obazda Bayerischer Käseschmankerl aus Camembert, Frischkäse, Butter, Paprika und Zwiebeln mit Breze oder Brot 7,80
- Brez'n 1,50
- 1 Scheibe Brot 0,80

1516 Wurstkuchl

- 1 Paar Original bayerische Weißwürste mit süßem Senf und Breze (bis zum Mittagläuten) 6,00
- 1 Paar Wiener Würstel mit Senf und einer Scheibe Brot 4,50
- 6 Original Nürnberger Rostbratwürste mit Kartoffelsalat 8,90

1516 Currywurst

- Currywurst mit Pommes Frites 8,90
- Teufelscurrywurst mit höllisch scharfen Soßen 9,90
- * Stufe 1 – Rachenkitzler: mit scharfer Siracha Soße
- * Stufe 2 – Chilibrenner: mit Thai Chili

1516 Klassiker

- Portion Bayerische Schweinshax'n knusprig gebraten mit würziger Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat (Solange der Vorrat reicht) 14,50
- Saftiger Schweinebraten aus dem Nacken in würziger Biersoße, mit Kartoffelknödel, dazu wahlweise Krautsalat oder Blaukraut 12,50

Täglich ab 15:00 Uhr

Spare Ribs „All you can Eat“ mit Country-Potatos und Farmersalat **22,90**
Portion Spare-Ribs mit Country-Potatos und Farmersalat **13,50**

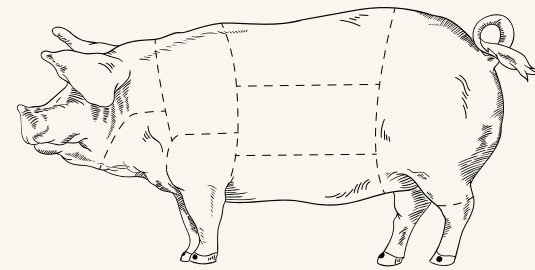
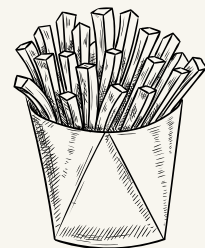
1516 warme Brauhaus Schmankerl

Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat **9,50**
Käsespätzle mit geschmolzenem Käse und Röstzwiebeln, dazu reichen wir einen kleinen bunten Blattsalat **8,80**
Abgebräunter bayerischer Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat **7,50**
„Brauer Gröstl“ im Pfanderl serviert, Kartoffel mit Speck, Zwiebeln, Bratenfleisch und Spiegelei, dazu Krautsalat **9,50**
Holzfüllersteak mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln an Biersoße **12,50**
Zwiebelrostbraten, Black Angus Beef von der berühmten Creekstone-Farm mit Röstzwiebeln, Bratensoße, Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat **21,90**

1516 Schnitzel

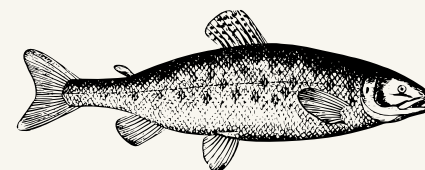
Omas Schnitzel nach Wiener Art in Butter gebraten mit Kartoffelsalat **12,50**
Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites **13,50**
Champignonrahmschnitzel mit Spätzle **12,50**
1516 Braumeisterschnitzel, zartes Schweinefilet mit süßem Senf und Meerrettich bestrichen in hausgemachter Brezenpanade gewälzt und in Butter gebacken, serviert mit Kartoffel-Gurken Salat **15,90**

Beilagen extra
Gemischter Beilagensalat **4,00**
Kartoffel-Gurkensalat oder Kartoffelsalat **4,00**
Kartoffelknödel **1,50**
Bratkartoffeln **4,00**
Blaukraut **3,50**
Krautsalat **3,50**
Pommes Frites **3,50**
Spätzle **3,10**
Käsespätzle **4,80**
Folienkartoffel **4,80**



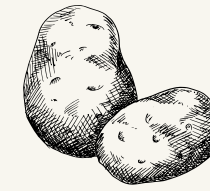
Aus Seen, Flüssen und Meeren

Matjes „Hausfrauen Art“ in Sauerrahmsoße mit Essiggurken, Zwiebeln und Apfelspalten, dazu servieren wir Ihnen Butterkartoffeln **9,50**
Gebackener Seelachs mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade **11,50**



1516 Vegetarisch

Leckere Rahmschwammerl mit frischen Kräutern und Semmelknödel **8,90**
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Blattsalat **6,90**



Beilagen extra
Putenstreifen **4,00**
Rinderstreifen von der Lende **5,50**
Gebratene Champignons **3,90**

1516 Burger

BBQ Burger
Der BBQ Burger mit 180g reinem, saftigem und mild gewürztem Rindfleisch, in einem soften Weizen-Burger-Brot, wird mit einer rauchigen BBQ-Honig-Soße, echtem Irischen Cheddar, sowie Blattsalat, Tomatenscheiben, Speck und Schmorzwiebeln verfeinert.
Dazu reichen wir Pommes Frites. **14,50**

Classicburger
Der Classicburger mit 180g reinem, saftigem und mild gewürztem Rindfleisch, in einem soften Weizen-Burger-Brot, wird mit einer feinen Burger-Soße mit Irischem Starkbier, sowie Blattsalat, Tomatenscheiben, Gewürzgurken und Zwiebeln verfeinert.
Dazu reichen wir Pommes Frites. **12,50**

Cheeseburger
Der Cheeseburger mit 180g reinem, saftigem und mild gewürztem Rindfleisch, in einem soften Weizen-Burger-Brot, wird mit einer feinen Burger-Soße mit Irischem Starkbier, Bergkäse, sowie Blattsalat, Tomatenscheiben, Gewürzgurken und Zwiebeln verfeinert.
Dazu reichen wir Pommes Frites. **12,90**

Chickensburger
Der Chickensburger mit saftigem Hähnchenbrustfleisch, mit einem Cornflakes Mix paniert und knusprig ausgebacken, in einem soften Weizen-Burger-Brot, wird mit einer fruchtigen Mango-Soße, sowie Blattsalat, Tomatenscheiben und Zwiebeln verfeinert.
Dazu reichen wir Pommes Frites. **11,50**

Veggiburger
Gestampfte Süßkartoffeln und rote Kidney-Bohnen, paniert mit Haferflocken, in einem soften Weizen-Burger-Brot, verfeinert mit Tomaten-Relish, Bergkäse und Farmersalat.
Dazu reichen wir Pommes Frites. **12,50**



Knackige Salate

Bitte wählen Sie zwischen 1516 Balsamico-Dressing, Thousand Island-Dressing und Essig-Öl-Dressing

Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette

Frischer Salatteller der Saison 6,80
Großer gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika, frische Kräuter, geröstete Körner, Baguette **7,80**



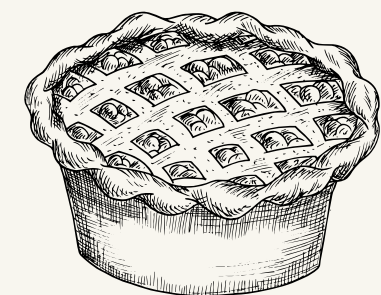
wahlweise mit
• mit Croutons **1,50**
• gebratenem Putenfleisch **4,20**
• gebratenen Lendenstreifen vom Rind **5,50**
• gebratenen Champignons **3,90**

Für den kleinen Hunger

Chicken Nuggets mit Pommes **6,50**
2 Kartoffelknödel mit Soße **4,00**
Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites **6,90**
Spätzle mit Soße **4,00**
Pommes mit Ketchup und Mayo **4,00**

Süße Schmankerl

Kaiserschmarrn im Pfanderl serviert mit Zwetchgenröster oder Apfelkompott **8,50**
Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesoße und Sahne **7,90**
Apfelkücherl mit Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne **8,50**



Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe enthalten. Sofern Zusatzstoffe enthalten sind, findet sich eine Ziffer hinter der Speise / dem Getränk.

1 mit Farbstoff	9 mit Milcheiweiß
2 mit Konservierungsstoff	10 koffeinhaltig
3 mit Geschmacksverstärker	11 chininhaltig
4 mit Süßungsmittel oder Süßungsmitteln	12 geschwärzt
5 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln	13 geschwefelt
6 enthält eine Phenylalaninquelle	14 mit Nitritpökelsalz
7 mit Antioxidationsmittel	15 mit Nitrat
8 mit Phosphat	16 gewachst
	17 mit Taurin

Alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.