- Heimat der Drei-Heller-Biere -

Unsere Speisekarte

König von Flandern
ERSTE ALGSBURGER GASTHAUS-BRAUEREI
gegr 1988

Moderne bayrische Küche
Handwerklich gebraute Biere

Unsere Biere

17.00 Uhr bis 18.00 Uhr: Alle Biere 0,5 l 1,00 € günstiger

DREI-HELLER-HELL 0,3 3,9 €

Hier treffen helle und dunkle Malze in perfekter Mischung gleich dreimal auf Aromahopfen. Ein Kellerbier in der Farbe hellen Bernsteins, erfrischend, süffig und geschmacklich ausgewogen zwischen leichter Süße und angenehmem Bitter-Aroma.

Stammwürze 11,8 • Alkohol 4,9 vol %

DAS MALZIGE DUNKEL 0,3 3,9 €

Das Rezept für dieses erdige Bier verliert sich in den Tiefen der Geschichte. Es wird ausschließlich mit verschiedenen dunklen Malzen gebraut, die sowohl für die kräftig-tiefbraune Farbe, wie für den besonderen malzig-karamellartigen Geschmack sorgen.

Stammwürze 12,3 • Alkohol 5,2 vol %

FRUCHTIGE GOLD-WEISSE 0,3 3,9 €

So typisch-fruchtig und gesund – kein Wunder, dass die Weiße in Bayern zu den erklärten Lieblings-Bieren zählt. Unsere Bader-Weiße ist traditionell mit 50 % Weizenanteil gebraut. Genießen Sie ein Bier mit strohig-goldener Farbe und frisch-fruchtigem Geschmack!

Stammwürze 12,0 • Alkohol 5,0 vol %

AUGSBURGER DOPPELBOCK 0,3 4,5 €

Tiefschwarze Erscheinung dank seiner vier Malzsorten: Röst-, Münchner-, Pilsener- und Karamellmalz; dazu kommt feinster Hallertauer Traditionshopfen. Steht er erst vor uns, dieser geniale Doppelbock, duftet er röstig, leicht brotig und krönt seinen Auftritt mit unvergleichlich süffigem Zisch.

Stammwürze 18,9 • Alkohol 7,8 vol %

AUGSBURGER KELLERBIER 0,3 3,9 €

Das blickdicht Trübe Augsburger Kellerbier besticht durch nicht nur durch seine bernsteinerne Farbe. Durch die spezielle Rezeptur und Verarbeitung überwiegt geschmacklich eher der Malz über den Hopfen - auch Klänge von Honig und Karamell spielen mit.

Stammwürze 12,3 • Alkohol 5,2 vol %

Im 0,3 l Krug bleiben unsere Biere immer frisch.
Gerne servieren wir sie auch als 0,5 l oder Maß.

Herzlich Willkommen

..im König von Flandern, der Heimat der Drei-Heller-Biere und unserer modernen bayrischen Küche. Am besten beginnen Sie mit einem kühlen Bier oder Aperitif und einer anregenden Vorspeise.

Aperitif

Aperol Spritz[1,5,10] **7,5 €**

Prosecco mit Aperol, Tafelwasser, Orangenscheibe

Hugo[1,5,10] **7,5 €**

Prosecco mit Holunderblütensirup, Tafelwasser, Minze, Limette, Eiswürfel

Lillet Wildberry[1,5,10] **7,5 €**

Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren

Limoncello Spritz[1,5,10] **7,5 €**

Prosecco mit Limoncello, Tafelwasser und Zitronenmelisse

Prosecco Frizzante[5] 0,1 **4,9 €**

Aromen von frischem Apfel, angenehme Säure, aber dennoch toll ausbalanciert

Vorspeisen

Maultaschensuppe **5,5 €**

Rinderkraftbrühe mit vegetarischen Mini-Maultaschen und Schnittlauch

Flädlesuppe **5,5 €**

Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifchen und Schnittlauch

Tipp

Gebratener Ziegenkäse **10,9 €**

mit Honig glasiert und kleinem Salatbouquet

Bierkutscher-Tratzerl **8,9 €**

Eines unserer handgemachten Fleischküchle mit kleiner Portion Kässpatzen

Augsburg-Salate

Zu unseren marktfrischen Salaten empfehlen wir unser Hausdressing - eine leichte Kürbiskern-Vinaigrette - oder Joghurtdressing.

Beilagensalat **6,9 €**
Frische & knackige Salate, Karottenhobel, Gurken, Cocktailtomaten

Phillippine **14,5 €**
Frische & knackige Salate, Karottenhobel, Gurken, Cocktailtomaten, gebratene Pilze der Saison, Parmesanspäne, Kernderl

Jakob **14,5 €**
Frische & knackige Salate, Karottenhobel, Gurken, Cocktailtomaten, gebratene Hühnchenbrust-Streifen

Tipp

Unsere Eva **14,9 €**
Frische & knackige Salate, Karottenhobel, Gurken, Cocktailtomaten, Ziegenkäse, Walnüsse, Birne

Brotzeit

Was ist neben unserem geliebten Bier nicht aus Bayern wegzudenken? Natürlich die traditionelle Brotzeit - mit Wurst, Käse und frischem Brot.

Bayrischer Wurstsalat **9,9 €**
Regensburger, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, serviert mit Treberbrot

Schweizer Wurstsalat **10,9 €**
Regensburger, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Emmentaler, serviert mit Treberbrot

Tipp

Brotzeittöpfchen **je 3,9 € - 3er Kombi: 10,9 €**
Klassiker: Obazda ▪ Griebenschmalz ▪ Leberwurst
Veggie: Obazda ▪ Radieserlcreme ▪ Frischkäsecreme
Oder Ihre eigene Kombination unser Töpfchen.

Braumeister-Tipp

Unsere wärmste Empfehlung: Die Lieblinge des Braumeisters - saftig, knusprig & unwiderstehlich.

Ofenfrischer Krustenbraten **14,5 €**
Schonend gegarter Schweinebraten mit Semmelknödel, Krautsalat und Dunkelbierjus. *Unsere geheime Hauswürze liefert den traumhaften Geschmack.*

Die halbe Schweinshaxe **15,9 €**
Mit Semmelknödel und erfrischendem Krautsalat

Tipp

Braumeisterplatte **19,9 €**
Krustenbraten, Kalbsrollbraten, Fleischpflanzerl, Rostbratwürstle und reichlich Sauerkraut

Geliebte Klassiker

Kennt man, liebt man und will man immer wieder haben - natürlich mit unserem gewissen Etwas..

Schwäbischer Zwiebelrostbraten **26,9 €**
Rostbraten vom deutschen Rind mit Kässpatzen, Schmelzzwiebeln und hausgemachter Soße

Unsere Kässpatzen **13,9 €**
Frische Spätzle mit aromatischem Allgäuer Bergkäse, Emmentaler und Schmelzzwiebeln
Dazu perfekt: Grüner Blattsalat nur 4,9 €

Tipp

Der Bierkutscher **14,5 €**
Legendäre Fleischküchle, mit Kässpatzen und Dunkelbierjus. *Macht richtig satt!*

Schwammerl in Rahm **14,9 €**
Resch angebratene, gemischte Schwammerl in Rahm mit Semmelknödel und frischen Kräutern

Flandern Currywurst XXL **14,5 €**
Große Wurst vom Grill mit unserer hauseigenen, fruchtig/würzigen Currysauce und Pommes frites

6 Stück Rostbratwürstl **9,9 €**
schön gebräunt, mit Sauerkraut und Treberbrot

Geliebte Klassiker

Kennt man, liebt man und will man immer wieder haben - natürlich mit unserem gewissen Etwas..

Tipp

Kalbsrollbraten **17,9 €**
mit frischen Spätzle und Rahmgemüse

Chilli-Cheese-Spätzle **14,5 €**
Unsere feurige Kreation: Moderat scharfe Spätzle mit unserern Haus-Käse-Mischung. Auf Wunsch mit extra scharfter Sauce.

Ofenkartoffel **9,9 €**
mit Sourcream (auch vegan) und Salatbouquet

Vegetarische Maultaschen **12,9 €**
goldbraun angebraten, mit unserem Kartoffel-Gurken-Salat und Gemüsesoße der Saison

Bauerngröstl **9,9 €**
Fleischfetzerl vom Schwein, mit angebräunten Knödeln, Spiegelei und Soße

Putensteak vom Grill **16,9 €**
mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter

Unsere Bierbratwurst **12,9 €**
grobe Bratwurst, mit Dunkelbiersoße verfeinert, dazu Kartoffel-Gurken-Salat

Knuspriges Rotbarsch-Filet **16,9 €**
mit Kartoffel-Gurken-Salatund Meerrettich-Apfel-Dip

Beilagen

Krautsalat, Pommes Frites, Spätzle, Kartoffel-Gurken-Salat **3,9 €**

Kässpatzen **5,9 €**

Semmelknödel **1,9 €**

Schnitzel

Unsere Schnitzel werden traditionell mit Ei und Semmelbröseln paniert und in Pflanzenfett und Butter goldgelb ausgebacken.

Tipp

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

..mit Kartoffel-Gurken-Salat	**21,9 €**	***(klein 15,9 €)***
..mit Pommes frites	**23,9 €**	***(klein 16,9 €)***
..mit Kässpatzen	**24,9 €**	***(klein 18,9 €)***

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

..mit Kartoffel-Gurken-Salat	**13,5 €**
..mit Pommes frites	**14,5 €**
..mit Kässpatzen	**16,5 €**

Brauhaus Cordon Bleu **18,9 €**
knusprig paniertes Schnweineschnitzel, gefüllt mit Landschinken[2,4] und Obazda, dazu Pommes frites

Allgäuer Schnitzel **17,5 €**
Putenschnitzel, natur gebraten, mit unserer Schwammerlsoße und Käse überbacken dazu frische Spätzle

Kinderkarte

Pommes frites **4,5 €**
mit Ketchup oder Mayo

Spätzle mit Soße **3,9 €**
mit unserer würzigen Brauhaussoße (alkfr.)

Kässpatzen **5,9 €**
Kinderportion unserer legendären Kässpatzen

Kinderschnitzel **5,9 €**
Schnitzel Wiener Art von der Pute mit Pommes frites

Für danach..

Zum Abrunden wählen Sie gerne aus einer Kombination aus Dessert, Kaffee oder Schnaps.

Dessert

Zu unseren Desserts empfehlen wir eine Tasse Kaffee von der Handwerksrösterei Henrys Coffee.

Weißbier-Tiramisu **6,5 €**
mit Aromen unserer Fruchtigen Weisse, nach unserem Hausrezept:Luftig, leicht und ohne Ei

Rahm-Apfelstrudel **6,5 €**
mit Vanilleeis

Entdecken Sie unsere Eisspezialitäten auf unserer Eiskarte.

Kaffee

Von der Handwerksrösterei Henrys Coffee und mit Leidenschaft auf unserer La Cimbali Siebträgermaschine aus Italien zubereitet.

Café Crema	**3,9 €**
Latte Macchiato	**4,9 €**
Cappuccino	**4,9 €**
Milchkaffee	**4,9 €**
Espresso	**2,9 €**
Espresso doppio	**3,9 €**
Espresso macchiato	**3,9 €**

Digistif

Holzfass Obstwasser, Jägermeister, Williams Birne	**3,9 €**
Bierbrand	**4,5 €**

Tipp

Schnäpse von Prinz Feinbrennerei **5,5 €**
Alte Marille, Alte Pflaume, Alte Haselnuss

Schoko-Spezial

Heiße Schokolade **5,9 €**

Heiße Schokolade mit Sahne **6,5 €**
mit Sahne

Karamell Schokolade **6,9 €**
mit Milch, Karamellsirup und Sahne

Kaffee-Spezial

Cappucino Spezial **5,9 €**
mit Sahne

Latte Macchiato mit Bailey‘s **6,9 €**
Espresso, Milch, 2 cl Bailey‘s

Karamell Macchiato **6,9 €**
Espresso, Milch, Schuss Karamellsirup, und Karamell-Butter-Scotch-Soße obendrauf

Lady Hamilton Tea

Lady Hamilton Tea, ist hochwertiger, loser Blatt-, Blüten-, und Früchtetee von höchster Güte.

Tasse loser Tee mit Sieb **4,5 €**
Sorte nach Wahl

Wählen Sie aus unseren gehobenen Sorten:
Türkischer Apfel, Himbeer-Kirsche, Roobos Maracuja, Ingwer-Lemon, Pfefferminze, Echte Kamille, Grüner Darjeeling (Nagri Farm)

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser still oder prickelnd			0,75 l	**7,9 €**
Tafelwasser still oder prickelnd	0,2 l	**2,0 €**	0,4 l	**3,9 €**
Afri Cola[1,9,23]	0,2 l	**2,9 €**	0,4 l	**4,5 €**
Afri Cola light[1,9,11,23]			0,33 l	**4,5 €**
Cola Mix[1,9,11,23]	0,2 l	**2,9 €**	0,4 l	**4,5 €**
Zitronenlimonade[11]	0,2 l	**2,9 €**	0,4 l	**4,5 €**
Orangenlimonade[11]	0,2 l	**2,9 €**	0,4 l	**4,5 €**
Apfelsaft	0,2 l	**2,5 €**	0,4 l	**5,0 €**
Nektar Maracuja, Johannisbeere	0,2 l	**2,9 €**	0,4 l	**4,7 €**
Schorlen Apfel, Maracuja, Johannisbeere	0,2 l	**2,9 €**	0,4 l	**4,9 €**

Hausgemachte Getränke

Zitronen-Himbeer Eistee 0,5 l **6,5 €**

Himbeer-Kirsch-Tee, Zitronensaft, Vanille- und Zuckersirup

Limetten-Zitronen Limonade 0,5 l **6,5 €**

Limette, Zitrone, Minze, Zitronensirup, Zuckersirup, Tafelwasser, Eiswürfel

Orange-Grenadine Limonade 0,5 l **6,5 €**

Zucker- und Genadinesirup, Tafelwasser, Eiswürfel

Blaue Holunder Limonade 0,5 l **6,5 €**

Zitrone, frische Minze, Holunder- und Blue-Curaçao-Sirup, Tafelwasser, Eiswürfel

Mit Leidenschaft

Was bedeutet „hausgemacht“ *eigentlich?*

Hausgemacht - das ist typisch schwäbisch: Das Bratfett vom Krustenbraten sorgfältig aufbewahren um dann mit unserem ***Malzigen Dunklen****, die unvergessliche Jus zu kochen - bloß nichts wegschmeißen. Die perfekte Käsemischung für unsere* **Kässpatzen** *reiben und immer frisch in der Pfanne verschmelzen. Früh morgens Semmelbrot einweichen und dann jedes Fleischküchle per Hand abdrehen - für unseren saftigen* ***Bierkutscher.*** *Unseren hochwertigen Blatttee aufkochen, abkühlen lassen und mit Säften und Sirup zu verfeinern - für unseren* **hausgemachten Eistee**. *Die Gurken hobeln für den* ***Gurken-Kartoffelsalat****, die Pilze anbraten für die* ***Schwammerlsoße****, die Kalbsjus ziehen, die Schnitzelpanade und so weiter und so fort - bis hin zum Dessert mit unserem Weißbier und Mascarpone ohne Ei nach Hausrezept, für unser träumerisches* ***Weißbiertiramsu.***

Und das alles nur aus einem Grund:

Damit es Ihnen, liebe Gäste, immer bei uns schmeckt!

Falls wir etwas dafür tun können, Ihren Aufenthalt bei noch besser zu gestalten, sprechen Sie uns gerne einfach an - wir kümmern uns mit Leidenschaft um Sie.

Unser Bier

Bier Happy Hour

Täglich zwischen 17.00 Uhr und 18.00 Uhr:

Alle Biere 0,5 l 1,00 € günstiger!

Das Pro-Bier-Brettl 6,0 €

Tipp

Wer kennts nicht? Man kommt wohin, wo's tolle Sachen gibt und am liebsten möchte man alles gleich ausprobieren. Vier Gläser à 0,1 Liter. Und in jedem ein anderes unserer Biere: Helles, Dunkles, Weizen, saisonale Spezialitäten. Dazu gibt's noch geröstetes Malz zum Knabbern. Da wird der Wissensdurst gestillt!

Bier-Kreationen

Radler[11]	0,5 l	**5,5 €**
Ruß[11]	0,5 l	**5,5 €**
Diesel-Festtrank	0,3 l	**3,9 €**

Hier treffen sich unsere Drei-Heller-Biere Helles und Dunkles – in einem Glas! Erleben Sie den bernsteinfarbenen Mix als großartiges Fest für Ihren Gaumen!

Turbo-Diesel	0,5 l	**6,5 €**

2 cl Asbach oder Kirsch, dazu 0,2 l Cola[2,4] Das Ganze aufgefüllt bis 0,5 l mit unserem dunklen Drei-Heller-Bier. Da bleibt am Ende nicht mal Feinsaub übrig.

Bügelflaschen

	ToGo	Am Tisch
1-Liter-Maurerflasche	**5,0 €** (+3 € Pfand)	**11 €**
3-Liter-Bügelflasche	**15,0 €** (+15 € Pfand)	**30 €**

Handwerksbier ToGo

Handwerkliches Brauen

Unsere Weine

Weißweine

Sauvignon Blanc 0,75 l **24,9 €**
0,2 l **6,9 €**

Weingut Metzger - Durch seine enorme Fülle an exotischen, aber auch grünen Aromen und seiner knackigen Säure passt dieser Wein einfach immer.

Ganz in Weiß Grauburgunder 0,75 l **28,9 €**
0,2 l **7,9 €**

Weingut Hammel - Schöner Grauburgunder mit Druck und Schmelz am Gaumen. Aromatisch und fruchtbetont, mit Noten von Quitte und Melone.

Riesling QbA 0,75 l **34,9 €**

Weingut Spreitzer - Ein klarer und geradliniger Riesling aus dem Rheingau mit Apfel und Pfirsichnoten und einer guten aber unaufdringlichen Säure.

Hausschoppen trocken 0,2 l **4,9 €**

Vin de Table blanc, trocken – Frankreich, jugendlich und frisch mit anregendem Geschmack

Weißweinschorle 0,2 l **4,4 €**
süß[5]/sauer 0,5 l **6,9 €**

Roséweine

Bone Dry Spätburgunder rosé 0,2 l **7,9 €**
0,75 l **28,9 €**

Wunderbar leicht und frisch mit floralen Noten. Hibiskus und Granatapfel am Gaumen. Macht seinem Name alle Ehre - er hat nur 0,3 g Zucker.

Unsere Weine

Rotweine

Primitivo Puglia | F. di San Marzano 0,75 l **24,9 €**
0,2 l **6,90 €**

Ein wunderbarer Vertreter des modernen Primitivo vom Kultweingut Feudi di San Marzano. Er ist gleichzeitig frisch, fruchtig, elegant, komplex, interessant und vor allem - Trinkfähig!

Cabernet Sauvignon 0,75 l **26 €**

Weingut Lergenmüller - Schöner Grauburgunder mit Druck und Schmelz am Gaumen. Aromatisch und fruchtbetont, mit Noten von Quitte und Melone.

Hausschoppen trocken 0,2 l **4,9 €**

Vin de table rouge , trocken – Frankreich, Himbeeren und Kirschen im Bukett, am Gaumen rund und weich, mit schöner Frucht.

Rotweinschorle 0,2 l **4,4 €**
0,5 l **6,9 €**

süß[5]/sauer

Schaumweine

Prosecco Spumante[5] 0,75 l **29,9 €**

Extra Dry - trocken, spritzig mit Pfirsich, Birne, Apfel, Banane, Zitrus und floralen Noten in einer feinen Perlage.

Prosecco Frizzante[5] 0,1 l **4,9 €**

Aromen von frischem Apfel, angenehme Säure, aber dennoch toll ausbalanciert

XL Cocktails

Touch Down **11,9 €**
Vodka, Apricot Brandy, Zitrone, Lime Juice, Grenadine, Maracuja-Nektar

Caipirinha **11,9 €**
Cachaça, Lime Juice, Limetten und Rohrzucker

Mojito **11,9 €**
Weißer Rum, Lime Juice, Zuckersirup, Soda, Limette, frische Minze

Raspberry Mojito **11,9 €**
Weißer Rum, Lime Juice, Zuckersirup, Himbeeren, Limette, frische Minze

Sex on the Beach **11,9 €**
Vodka, Peach Tree, Grenadine-Sirup, Zitrone, Ananassaft, Orangensaft

Long Island Ice Tea[1,9,23] **11,9 €**
Vodka, Peach Tree, Grenadine-Sirup, Zitrone, Ananassaft, Orangensaft

Alkoholfreie Cocktails

Coconut Kiss **9,9 €**
Ananassaft, Grenadine, Kokos-Sirup, Sahne

Ipanema **9,9 €**
Lime Juice, brauner Zucker, Limette, Ginger Ale

Florida **9,9 €**
Orangen-Ananassaft, Grenadine-, Kokos-Sirup, Zitrone

Berry Fresh **9,9 €**
Zuckersirup, Lime-Juice, Limette, Himbeeren, frische Minze, Wild Berry

Longdrinks

Vodka Red Bull[1,9,14] **8,9 €**

Vodka Long **7,9 €**
wahlweise mit Maracuja, Soda oder Lemon

Cuba Libre[1,9,23] **7,9 €**

Whiskey Cola[1,9,23] **7,9 €**

Campari Orange/Soda **7,9 €**

Gin Tonic[10] **7,9 €**