



*Ziegenbruch's*

*Wirtshaus*

Hotel | Restaurant | Biergarten | Catering

# *Oktoberfest-Wochen*





# Herzlich Willkommen

## im Ziegenbruch's Wirtshaus

2

### *Blau-weiße G'schichten*

*Das beliebte Oktoberfest hat eine lange Tradition. Das erste "Oktoberfest" wurde am 12. Oktober 1810 gefeiert und war eigentlich die Hochzeit des bayrischen Kronprinzen Ludwig mit Prinzessin Therese (daher "Theresienwiese")*

*An diesem Fest durfte auch das bayrische Volk teilhaben. Den Bayern gefiel das Volksfest mit Attraktionen, Bierbuden, deftigen Speisen und Karussells so gut, dass sie sich kurzerhand entschlossen, es von da an jedes Jahr zu feiern - das Oktoberfest war geboren...*

## Aus der Suppenschüssel

### Allgäuer Maultaschensuppe

4,00

### Leberknödelsuppe

mit frischen Kräutern und Brot

4,70

### Schwammerl-Kartoffel-Süppchen

mit Champignons und Ziegenfrischkäse

4,20

## Bayrische Schmankerl

### Obazda

Angemachter Camembert,

reich garniert

mit bergischem Krustenbrot

6,50

### Allgäuer Wurstsalat

mit Gurken- und Zwiebelstreifen

mariniert, Bauernbrot

5,50

### Leberkäseburger

mit Eisberg-, Krautsalat und süßem Senf

4,50

### Kleine Schweinshaxe

mit Sauerkraut

5,90

### Ziegenbruch's Weißwurstfrühstück

das Münchner Original

1 Paar Münchner Weißwürstl  
mit süßem Senf

4,00

dazu ofenfrische  
Riesenbrezel

2,20

Portion Butter

0,20



# Ziegenbruch's

## Wirtshaus

Hotel | Restaurant | Biergarten | Catering

### Kartoffelfeuer

**Allgäuer Kartoffel**  
gefüllt mit cremigen  
Kräuter-Sauerrahm

3,90

**Kartoffel „Gourmet“**  
gefüllt mit Sauerrahm und  
Streifen vom Räucherlachs

6,90

**Kartoffel „Mediterran“**  
gefüllt mit frischem Gemüse und  
Garnelen-Spieß obendrauf, dazu  
Sauerrahm und Salatbeilage

8,90

4

### Vegetarisch

**Rahmschwammerl**  
Feine Pfifferlinge in Sahnesauce  
mit Semmelknödel

7,20

**Pfifferling-Spinat-Auflauf**  
mit Kartoffelgratin und Käse-  
sauce überbacken

9,50

**Käsespätzle**  
Herzhafte Käsespätzle mit  
knusprig gerösteten Zwiebeln  
und Salat

7,90

**Rösti Vegetarisch**  
mit geschmorten mediterranem  
Gemüse und herzhaftem  
Allgäuer Käse überbacken

8,50

### Salat

**Salatteller „Sennerin“**  
Grüner Blattsalat, Tomaten, Gurken, Ei und mit Allgäuer Käsestreifen,  
Joghurtdressing dazu bergisches Krustenbrot

8,20

### Bauernsalat

Knackige Blattsalate mit Schwammerl, knusprige Croutons und Speckwürfel  
in Balsamicovinaigrette

8,80

### Wellfit Salat

Vitaminreicher, großer Salat in Honig-Balsamico-Dressing  
mit zarter Hähnchenbrust, Krustenbrot

9,20





# Ziegenbruch's

## Wirtshaus

Hotel | Restaurant | Biergarten | Catering

### Bayrische Spezialitäten

#### Zwei Paar Schweinswürstl

mit Weinkraut und Brot

... oder wahlweise mit Püree

7,90

9,50

#### Angebräunter Leberkäse mit Spiegelei

und bayrischem Krautsalat

zusätzlich mit Bratkartoffeln

7,80

9,50

#### Ofenfrische Schweinshaxe

mit Weinkraut und Brot

... oder mit original Semmelknödel

9,80

11,90

#### Tafelspitz

Zartes Rindfleisch in Wurzelsud gegart

Apfel-Meerrettichsauce, blanchiertes Gemüse und Petersilienkartoffeln

13,50

#### Krustenbraten

mit Dunkelbiersauce, Apfelrotkohl und Semmelknödel

10,90

#### Holzfäller Mahlzeit

Minihaxe, Schweinswürstl und Bauchfleisch auf Sauerkraut,  
dazu servieren wir Stampfkartoffeln

11,90

#### Brotzeit-Teller

Deftige Wurstsorten, Schinken und Käse,

dazu reichen wir Brotauswahl und Butter

9,50

#### Käsebrett für 2 Personen

Diverse Käseauswahl von Hart- und Weichkäse

dazu Brotauswahl und Butter

14,50





# Ziegenbruch's

## Wirtshaus

Hotel | Restaurant | Biergarten | Catering

## Ziegenbruch's Wirtshausklassiker

### **Räucherlachs auf Reiberdatschi**

mit Senf-Dillsauce und Salat-Bouquet

8,50

### **Garnelenspieß auf Basilikum-Spaghetti**

mit Oliven und Tomaten

9,-

### **Streifen von der Putenbrust**

mit Penne Nudeln, frischen Champignons in Rahm und Käse überbacken

10,50

### **Schnitzel „Förster Liesel“**

mit frischen Champignons in Sahnesauce,  
Wirtshauspommes, Salate der Saison

11,90

### **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

mit Kaisergemüse, Sauce Hollandaise und Wirtshauspommes

10,90

### **Blücherteller**

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel an einer pikanten Pfeffersauce mit geschmorten mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

14,50

### **Rumpsteak vom argentinischem Rind**

mit Kräuterbutter, Riesengarnelen und Rosmarinkartoffeln

19,90

### **Rumpsteak vom argentinischem Rind**

mit Kräuterbutter, Riesengarnelen und Rosmarinkartoffeln

19,90

### **Filetsteak „Gipfelstürmer“**

mit Röstzwiebeln, Grilltomate und Kartoffelgratin

21,50





# Ziegenbruch's

## Wirtshaus

Hotel | Restaurant | Biergarten | Catering

### *Für unsere kleinen Gäste*

#### *Reibedatschi*

*mit Apfelkompott*

4,30

#### *Feine Eierspätzle*

*in Rahm mit frischen Champignons*

3,90

### *Das Süße zum Schluß*

#### *Kaiserschmarrn*

*mit Rosinen und Apfelmus*

5,90

#### *Bayrische Creme*

*mit Himbeeren*

4,00

#### *Tiroler Apfelstrudel*

*mit Vanillesauce*

4,60

7

### *Der Kaiserschmarrn*

*die Geschichte: Der österreichische Kaiser Franz Josef war Ende des 19. Jahrhunderts vom Weg abgekommen. Gegen Abend erreichte er ein Bauernhaus, wo er Unterschlupf fand. Schlimmer sah es mit dem Essen aus. Die Bäuerin nahm, was sie zur Hand hatte - und als der Kaiser das Essen dann lobte, meinte sie: „Ach, das ist ja nur ein Schmarrn.“ Worauf Franz Josef entgegnete: „Ja aber ein richtiger Kaiserschmarrn!“*





Ziegenbruch's

Wirtshaus

HOTEL | RESTAURANT | BIERGARTEN | CATERING

## Das deutsche Reinheitsgebot

**W**ie das Bier im Sommer und Winter auf dem Land aus-  
geschenkt werden soll: Wir verordnen, set-  
zen und wollen mit dem Rat unserer  
Landschaft, daß forthin überall im  
Fürstentum Bayern sowohl auf dem  
Lande wie auch in unseren Städten und  
Märkten, die keine besondere Ordnung  
dafür haben, von Michaeli bis Georgi ein  
Maß bayrische = 1,069 Liter) oder ein  
Kopf (halbkugelförmiges Geschirr für  
Flüssigkeiten = nicht ganz eine Maß)  
Bier für einen Pfennig Münchener  
Währung von Georgi bis Michaeli die  
Maß für nicht mehr als drei Heller  
(Heller = gewöhnlich ein halber  
Pfennig) bei Androhung unten angeführ-  
ter Strafe gegeben und ausgeschenkt wer-  
den soll. Wo aber einer nicht nicht

Märzen-, sondern anderes Bier brauen  
oder sonstwie haben würde, soll er es kei-  
neswegs höher als um einen Pfennig die  
Maß ausschenken und verkaufen. Ganz  
besonders wollen wir, daß forthin allent-  
halben in unseren Städten, Märkten und  
auf dem Lande zu keinem Bier mehr  
Stücke als allein Gersten, Hopfen und  
Wasser verwendet werden. Wo jedoch ein  
Gauwirt von einem Bierbräu in unseren  
Städten, Märkten oder auf dem Lande  
einen, zwei oder drei Eimer (= enthält  
60 Maß) Bier kauft und wieder aus-  
schenkt an das gemeine Bauernvolk, soll  
ihm allein und sonst niemanden erlaubt  
und unverboden sein, die Maß oder den  
Kopf Bier um einen Heller teurer als oben  
vorgeschrieben ist, zu geben und auszu-  
schenken.

Gegeben von Wilhelm IV. Herzog in Bayern am  
Georgitag zu Ingolstadt Anno 1516





# Ziegenbruch's

## Wirtshaus

Hotel | Restaurant | Biengarten | Catering

### Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt

#### **Biere vom Fass**

Hofbräu Original	0,4 l	3,20
	Maß	7,50
Hofbräu Dunkelgold	0,4 l	3,20
	Maß	7,50
Königs Pilsener	0,3 l	2,10
	0,4 l	2,80
Alster	0,3 l	2,10
	0,4 l	2,80
Diebels Alt	0,3 l	2,10
	0,4 l	2,80
Alt-Schuß	0,3 l	2,10
	0,4 l	2,80

#### **Flaschenbiere**

Bitburger alkoholfrei	0,33 l	2,10
ISI Malta	0,33 l	2,10
Hofbräu Weißbier		
Kristall	0,5 l	3,30
Hefe hell	0,5 l	3,30
Hefe dunkel	0,5 l	3,30
Erdinger Hefeweizen		
alkoholfrei	0,5 l	3,30

#### **Offene Weine**

0,2 l

#### **Weißwein**

Weißburgunder	
Mosel trocken	4,20
Riesling	
Mosel, halbtrocken	4,20
Scheurebe	
Rheinhessen, lieblich	4,20
Pino Grigio	
Italien, trocken	4,20

#### **Rotwein**

Dornfelder	
Rheinhessen, halbtrocken	4,50
Spätburgunder	
Baden, trocken	4,50
Merlot	
Italien, trocken	4,50

#### **Roséwein**

Portugieser	
Weißherbst, halbtrocken	4,50





# Ziegenbruch's

## Wirtshaus

Hotel | Restaurant | Biergarten | Catering

### Aperitifs

Glas Sekt feinherb	0,1l	2,60
Glas Prosecco	0,1l	2,80
Piccolo Sekt, feinherb	0,2l	4,50
Piccolo Prosecco	0,2l	4,80
Martini		
bianco/dry/rosso/d oro		2,50
sherry dry/medium/cream		2,50
Cynar auf Eis		3,30
Campari mit Orange		4,20

Orangensaft	0,2l	2,00
Apfelsaft	0,2l	1,70
Traubensaft	0,2l	2,60
Johannisbeersaft	0,2l	2,60
Kirschsaft	0,2l	2,30
Bananensaft	0,2l	2,30
Kirsch/Banane	0,4l	3,50
Bitter Lemon	0,2l	1,90
Ginger Ale	0,2l	1,90

10

### Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite	0,3l	2,10
	0,4l	2,80
Cola Light	0,3l	2,10
	0,4l	2,80
Apfelsaftschorle	0,3l	2,10
	0,4l	2,80
Christinen Brunnen		
classic, medium, still	0,25l	1,70
Christinen Brunnen		
medium	0,7l	4,00

### Warme Getränke

Tasse Kaffee	1,70
Portion Kaffee	3,00
Tasse Hag	1,70
Portion Hag	3,00
Heiße Schokolade	2,60
Espresso	1,80
Cappuccino	2,10
Milchkaffee	2,60
Latte Macchiato	2,60
mit Flavour (Vanille oder Caramel)	3,10
Glas Tee	1,60
Portion Tee	3,00
Glas heiße Zitrone	1,60





# Ziegenbruch's

## Wirtshaus

Hotel | Restaurant | Biergarten | Catering

### **Spirituosen**

2cl

Wacholder	1,20
Weizenkorn	1,20
Apfelkorn	1,20
Johannishöfer	1,10
Fürst Bismarck	1,90
Bärwurz	2,00
Enzian	1,50
Gordon's Gin	1,90
Bommerlunder	2,00
Malteser Kreuz	2,10
Jubiläums Akvavit	2,60
Linie Aquavit	2,60
Bacardi Rum weiß	2,00
Havanna Club 3 Jahre	2,20
Havanna Club 7 Jahre	4,50
Smirnoff Wodka	2,00
Ouzo	1,70
Tequila	2,10
Irish Cream Baileys	2,00
Amaretto	1,80
Grand Marnier	2,10
Sambuca	2,00
Wodka mit Waldmeister	1,20
Wodka mit Waldmeister	1,20
Vanille und Sahne	1,20

### **Bitter**

Bachmann	1,90
Stichpimpuli	2,10
Kümmerling	1,90
Jägermeister	1,90
Ramazotti	1,90
Fernet Branca	1,90
Fernet Menta	1,90
Underberg	2,20

### **Obstbrände**

Obstler 38%	1,50
Obstler 45%	2,50
Himbeergeist 45%	3,00
Kirschwasser 45%	3,00
WilliamsChrist 45%	3,00
Zwetschgenwasser 45%	3,00
Mirabellengeist 45%	3,00
Calvados	2,30
Grappa	2,80

### **Brandys & Whiskeys**

Mariacron	1,70
Asbach Uralt	1,90
Remy Martin VS	3,50
Hennessy VS	3,80
Johnnie Walker Red Label	2,30
Chivas Regal	3,50
Jim Beam	2,30
Tullamore Dew	2,50





BESUCHEN SIE UNS WIEDER – EGAL WO:



Ziegenbruch's

GASTRONOMIE

Hotel | Restaurant | Biergarten | Catering

Blücherplatz 6 · 32139 Spenge · Tel. 0 52 25 / 87 920

info@ziegenbruchs.de · www.ziegenbruchs.de



Ziegenbruch's

LOUNGE

Hotel | Restaurant | Biergarten | Catering

### Ziegenbruch's Lounge

Die perfekte Räumlichkeit mit eigener Theke, Tanzfläche und Buffetraum für jeden Anlaß. Hauseigene Events finden hier die gelungene Umgebung:

- **Aprés Ski Party**
- **Cocktailparty**
- **Oldie-Night**
- **Bad-Taste-Party**

Bei Nicht-Veranstaltungen unsere Raucher-Lounge



Ziegenbruch's

BIERGARTEN

Hotel | Restaurant | Biergarten | Catering

im Sommer – Grillspass pur!



Ziegenbruch's

CATERING

Hotel | Restaurant | Biergarten | Catering

Kalt und warme Buffets von rustikal bis exklusiv. Ob im privaten oder geschäftlichen Bereich, ob im kleinen oder großen Kreis und ganz gleich an welchem Ort - wir begleiten Sie als Partner, um Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen. Fordern Sie uns. Wir zeigen's Ihnen.



### Restaurant AMBIENTA

Die perfekte Lösung für besondere Anlässe. Ob Konfirmationen, Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen - Sie finden hier eine stilvolle Umgebung (10-45 Personen).

Mittwoch – Montag 17:00 – 24:00 Uhr · Sonntag zusätzlich 11:00 – 14:30 Uhr · Dienstag Ruhetag

