



BRAUHAUS · KLEINKUNST · BIERGARTEN



BRAUHAUS · KLEINKUNST · BIERGARTEN

Des ois gibt's ab elf

Unser Angebot ab 11:00 Uhr | From eleven o'clock onwards


Vom Grill und aus der Pfanne

From grill and pan

Schweinerückenscheiben vom Grill

auf Rahmchampignons mit Butterspätzle und frischem Schnittlauch

Slices of grilled pork with mushrooms in cream sauce, chives and spaetzle

 11,50 €

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet

mit cremigem Süßrahmgemüse aus dem Umland, dazu Petersilienkartoffeln


Salmon trout fillet with sweet cream vegetables and parsley potatoes

12,90 €

Airbräu Grillteller

Zwei gegrillte Medaillons von Rind und Schwein an Schwammerlsauce, dazu ein Schweinsbratwürstl¹², Grilltomate und Pommes frites

Two grilled medallions of beef and pork with mushrooms in cream, one fried pork sausage¹², grilled tomato and french fries

 14,50 €

Zwiebelrostbraten vom Weiderind

an deftiger Bratensauce mit hausgemachten Röstzwiebeln und Pommes frites, dazu ein kleiner Salat²

Braised sirloin steak of beef served with a solid gravy, fried onions, french fries and a small salad²

14,90 €

Henkersmahlzeit

(Für de ganz Obbrenndn: a wengal ebs iss aa)

The Hang Mans Lunch

1 Glas Wasser, 1 trockene Semmel, 1 Zigarette zum Rauchen vor der Tür

One glass of tap water, one bread roll and one cigarette to smoke outside

0,95 €


Unsere Airbräuklassiker

Our Airbräu Classics

2 Paar gegrillte Schweinswürstl^{3,12}

auf Ismaninger Fasskraut

2 pairs of roast pork sausages^{3,12} with white cabbage

 8,50 €

Altbayerischer knuspriger Schweinebraten von der Schulter

in Fliegerquellsauce mit Brezenknödel^{1,3} und Speckkrautsalat^{1a}


Roast pork in a traditional Bavarian beer sauce, served with pretzel dumpling^{1,3} and cole slaw with bacon^{1a}

 9,50 €

1/2 gegrillte Airbräu-Schweinshaxe

auf Ismaninger Fasskraut und Semmelknödel³

1/2 grilled knuckle of pork with bread dumpling³ and white cabbage

 10,70 €

1/4 Fleischente rösch gebraten

mit frisch gehobeltem Apfelblaukraut^{3,4}, Kartoffelknödel³ mit Bröselbutter und Preiselbeeren

1/4 roast duck with red cabbage^{3,4}, potato dumpling³ with breadcrumb in butter and cranberries

12,10 €



Kinderkarte zum Ausmalen

Für de kloana Fratz'n hätt ma a extra Kinderkarte

Für die Kleinen haben wir eine extra Kinderkarte

Diese bekommen Sie von Ihrem Kellner.

Please ask our service staff for the kids menu.

Ab 23:00 Uhr verlangen Sie bitte unsere Nachtkarte.

Please request our late night menu after 11 p.m.



BRAUHAUS · KLEINKUNST · BIERGARTEN



BRAUHAUS · KLEINKUNST · BIERGARTEN

Vegetarisches und knackige Salate

Vegetarian dishes and fresh salads

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt 8,10 €

an einer Tomaten-Süßrahmsauce mit knusprigem Rucola

Ravioli filled with spinach and cream cheese on tomato cream sauce and crispy rocket

Kasspatzen im Airbräupfandl 8,80 €

mit geschmolzenem Bergkäse¹, krossen Röstzwiebelringen und kleinem Salat²

Spaetzle in creamy sauce with melted cheese¹, fried onions and small salad²

Kleiner Salat „Moskito“ 3,90 €

Kleiner gemischter Gärtnersalat^{2,3} mit Croutons

Small mixed salad^{2,3} with croutons

Großer Salatteller „Toskana“ 7,50 €

Bunte Blattsalate in mediterranem Dressing², in Knoblauch-Kräuterbutter resch gebratene Ciabattawürfel, gehobelter Grana Padano, Oliven und sonnengetrocknete Tomaten

Mixed leaf salad in Mediterranean dressing² with roasted ciabatta cubes tossed in garlic herbed butter, grated parmesan, olives and sun-dried tomatoes

Großer Salatteller „Luftikus“ 9,50 €

Gegrillte Putenbrustmedaillons und sautierte Champignonscheiben auf Gärtnersalaten³ der Saison in French Dressing², garniert mit gerösteten Kürbiskernen und Gartenkresse

Mixed garden salad³, served with roasted breast of turkey hen, mushrooms, roasted pumpkin seeds and French dressing²

Großer Salatteller „Airbräu“ 11,40 €

Saftige Rinderlendenstreifen in Aromaten gegrillt auf gartenfrischen Blattsalaten mit Sprossen und Hausdressing²

Stripes of sirloin grilled in herbed butter on garden-fresh leaf salads with sprouts and house dressing²

Die Deklaration der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Karte in der Fußnote

Unser Knaller, unser Benner,

der Überschall fürn Airbräukenner

Überschall (ab 2 Personen) p.P. 19,50 €

Unser Airbräu Überschall, macht eana satt auf jeden Fall!

**Knödl, Haxn, Kraut und Bro'n,
gibts so vui wia's grod vodrong.**

**Nur beim Anterl, ohne Schmarrn,
do miaß ma a bisserl sparn.**

Aa wenn's gern no a weng oans woin:

Des derf ma se nur oamoi hoin!

**Stattdessen gibt's, is guad für d' Kraft,
dazua an Liter selbstbraudn Gerstensaft!**

Reindl mit Schweinsbraten, Schweinshaxe und einem Stück Ente, dazu servieren wir Knödel³, Blaukraut⁴ und Ismaninger Fasskraut. Bis auf die Ente füllen wir alles so oft nach, bis Sie satt sind. Dazu reichen wir eine Maß hausgebräutes Bier.

Supersonic^{3,4} (2 people minimum)

Roast pork, knuckle of pork and one piece of duck, served together with fresh dumplings³ and side dishes⁴. The Supersonic policy is to eat as much as you can (excl. the duck), including one liter of our famous home brewed beer served in a siphon.


Hausgemachte Supperl

Hausgemachte Suppen | Homemade Soups

Kräftiger Eintopf von Erdäpfeln

aus dem Abensberger Land mit feinem Wurzelgemüse und abgebräunten Würstlscheiben

Potato soup with root vegetables and browned sausage slices

kleines Haferl 0,2l 4,50 € 
großes Haferl 0,4l 6,50 €

Jubiläumssuppe

Kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Griesnockerl, Leberspätzle, Wurzelgemüse und frischem Schnittlauch

Clear broth of beef with pancake stripes, semolina dumplings, liver spaetzle, root vegetables and fresh chives


kleines Haferl 0,2l 4,50 €
großes Haferl 0,4l 6,50 €




BRAUHAUS · KLEINKUNST · BIERGARTEN





BRAUHAUS · KLEINKUNST · BIERGARTEN

1 Stück frische Münchner Weißwurst^{2,12}  2,20 €
mit Hausmacher Senf
1 Bavarian style veal sausage^{2,12} with mustard


2 Stück frische Münchner Weißwürstl^{2,12}  5,50 €
mit Hausmacher Senf, dazu eine Brezen²
2 Bavarian style veal sausages^{2,12} with mustard and pretzel²


Für alle Zugreisten und Liebhaber der Bayerischen Wurstküche bieten wir die Weißwurst auch nach 12:00 Uhr an.


2 Paar Wienerwürstl^{1a} mit einer Brezen² und Senf  5,50 €
2 pairs of Frankfurter sausages^{1a} with mustard and pretzel²


2 Scheiben ofenfrischer Leberkäs^{1,3,12} vom Laib (160 g)  6,90 €
mit unserem Airbräu Kartoffelsalat
Bavarian style meat loaf^{1,3,12} with potato salad

Mongdratzer, Brotzeit und Käse *Kleinigkeiten, Brotzeiten und Käse | Snacks, starters and cheese*


Apfel-Griebenschmalz³ mit einer Scheibe Bauernbrot  3,30 €
Crispy pork lard³, served with a slice of traditional farmhouse bread


Bayerischer Wurstsalat von der Regensburger^{1a,12}  7,40 €
mit roten Zwiebelringerln, Essiggurke und Bauernbrot
Bavarian style sausage salad^{1a,12} with onion, gherkin and traditional farmhouse bread

Schweizer Wurstsalat von der Regensburger^{1a,12}  7,60 €
mit Streifen vom Emmentaler und Zwiebeln garniert, dazu Bauernbrot
Swiss style sausage salad^{1a,12} with cheese stripes, onion and traditional farmhouse bread

3 Kugeln würziger Obazda³  7,80 €
mit frischem Schnittlauch, einer Brezen² und einer Scheibe Bauernbrot
3 scoops of Bavarian cheese spread³ with chives, pretzel² and farmhouse bread

Die Deklaration der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Karte in der Fußnote

Urige „Brauburschenbrotzeit“^{1,1a, 1b, 3, 4, 12}  9,30 €
mit Bauerngeräuchertem, Hausmacher Leberwurst, Paprikaspeck, Leberkäs, Landjäger und Bierwürfel auf dem Holzbrett, dazu Butter und zwei Scheiben Bauernbrot
Brewers Snack^{1,1a,1b,3,4,12} with smoked meat, liverwurst, bell pepper bacon, Bavarian meat loaf, dried sausage and beer cheese, farmhouse bread and butter

Oberbayerisches „Käse Fünferlei“^{1,4}  12,90 €
Alprahmkäse, Bauernkäse, Bergblumenkäse, Ettaler Mandl und herzhaft würziger Almkäse mit Weintrauben auf dem Rindenbrett, serviert, dazu Alpenbutter und zwei Scheiben Bauernbrot
Various Bavarian cheeses^{1,4} with grapes, traditional farmhouse bread and butter

Brezen² 1,10 €
Pretzel²


1 Scheibe Brot vom Hausbäcker 0,80 €
Slice of bread

Süßes aus unserer *hauseigenen Patisserie* *Sweets from our own confectionery*

Altmünchner Millirahmstrudel 5,80 €
mit geschlagener Sahne
Traditional munich milk cream strudle with whipped cream

Marmorierte Bayerische Creme 5,50 €
mit Himbeersauce und frischen Früchten der Saison
Marmorated Bavarian cream with raspberry sauce and seasonal fruits

Stück Kuchen 2,90 €
Piece of cake

 **Unser Tip: Stück Kuchen und ein Kaffee nach Wahl** 4,90 €
Piece of cake and a coffee of your choice