

# Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Herzen von Biburg.  
Herzlich willkommen im Oberen Wirt.

Seit mehr als 350 Jahren wird in diesen Mauern zusammen gespeist, gelacht und die ein oder andere Stammtisch-Freundschaft geschlossen.

Ob in der Gaststube mit den beiden Nebenzimmern oder im schattigen Biergarten unter den Kastanienbäumen, unsere Gäste dürfen sich bei uns wie zuhause fühlen und den Alltag für ein paar Stunden vergessen.

Auch unsere kleinen Gäste dürfen sich gerne in unserem Spielstadl gegenüber austoben.

Wir, die Familie Braumiller, freuen uns, alte Traditionen mit neuen Einflüssen kombinieren zu können. Ehrliche bayerische Küche neu interpretiert. Dabei liegt uns besonders die Regionalität und Qualität unserer Lebensmittel am Herzen.

Größere Feier geplant? Wir öffnen gerne für Sie den Bürger-Festsaal für bis zu 120 Personen. Sollte es einmal etwas länger gehen, stehen Ihnen unsere gemütlichen Gästezimmer im ländlichen Stil zur Verfügung.

Liebe geht durch den Magen? Wir beweisen es!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und danken schon jetzt für Ihren Besuch.

*Ihre Familie Braumiller*



*Gesetzlich vorgeschriebene Auszeichnung eventueller Zusatzstoffe*

Liebe Gäste,

wir versuchen, so gut es geht, auf Zusatzstoffe zu verzichten und naturbelassene Lebensmittel zu verwenden. Sollten Sie Fragen dazu haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine separate Zusatzstoff- und Allergenekarte reichen wir Ihnen gerne.

## Aperitif



**Sekt** Nymphenburg Crystal Cabinet, trocken

0,10 l

3,90

**Aperol Spritz**

7,50

**Limoncello Spritz** erfrischend zitronig

7,50

**Sarti Rosa Spritz** Blutorange & Passionsfrucht

7,50

**Holunder Spritz** \*

7,50

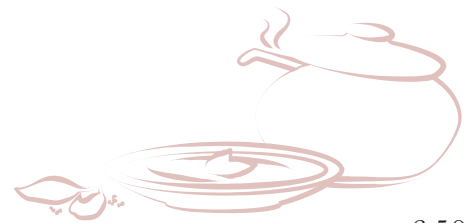
**Ingwer Spritz** \*

7,50

\* wahlweise alkoholfrei

6,50

## A guade Supp'n vorweg



**Pfannkuchensuppe**

kräftige Rinderbrühe mit frischem Schnittlauch

6,50

**Leberspätzlesuppe**

kräftige Rinderbrühe mit frischem Schnittlauch

6,90

## Bayerische Klassiker



**Schweinekrustenbraten**

von der Schulter, in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödeln,  
dazu hausgemachter Krautsalat

16,90

**Rinderschmorbraten vom Charolaisrind aus der Hofmetzgerei Braumiller**

in kräftiger Rotwein-Einbrennsauce mit frischen Eierspätzle und Apfelblaukraut

20,90

**Bayerische Kalbsfleischpflanzerl**

an Zwiebelschmorsauce, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Apfel-Preiselbeerchutney

16,90

*Besonders stolz sind wir auf unsere Lieferanten aus der Region*

- ♥ Fleisch aus dem Voralpenland der Metzgerei Haller, Murnau
- ♥ Frischer Salat vom Engelsberger Hofladen, Kreut (saisonal)

- ♥ Kartoffeln vom Hartl, Esting
- ♥ Frische Eier von Naßls Eierhof, Holzhausen
- ♥ Kaffee der Privatrösterei Dinzler, Rosenheim

## Aus dem Wasser gefischtes



### **Lachsfilet vom Grill**

22,90

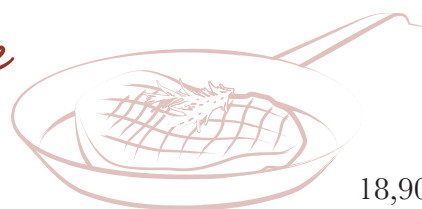
auf leichter Riesling-Dill-Rahmsauce  
mit bayerischen Graupen-Parmesanrisotto und Fenchelkraut

### **Handgedrehte Nudeln nach italienischem Rezept**

18,90

an feiner Zitronen-Dill-Rahmsauce, dazu 5 würzige „Black Tiger“-Garnelen  
vom Grill, confierte Kirschtomaten und Ruccola

## Vom Grill und aus der Pfanne



### **Biburger Pfand'1**

18,90

gegrillte Schweinefiletmedaillons in Champignon-Rahmsauce,  
dazu hausgemachte Käsespätzle und frische Röstzwiebeln

### **Münchner Schnitzel**

17,90

aus der Schweineoberschale, in Meerrettich-Senf-Breznpanade,  
dazu resche Bratkartoffel und Preiselbeeren

### **Schnitzel „Wiener Art“**

16,90

aus der Schweineoberschale, dazu Pommes frites

### **Bayerisches Cordon bleu**

18,90

vom Schwein, mit Limburger Käse und Schinken gefüllt,  
dazu resche Bratkartoffel und Preiselbeeren

### **Zwiebelrostbraten von der Rinderlende**

26,90

an kräftiger Pfeffer-Cognacsauce,  
dazu hausgemachte Käsespätzle und frische Röstzwiebel

### **Bi-Burger nach Geheimrezept**

16,90

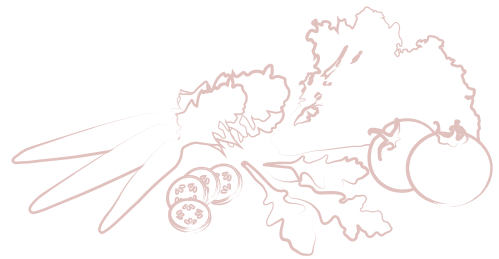
saftiges Beef Patty (100% Rind, 200 g), gegrillter Bacon, Cheddar Käse,  
Salat, Tomate, karamellisierte Zwiebel und Essiggurkerl,  
an hausgemachter American-Burger-Sauce in Brioche Buns, dazu Pommes frites

+ extra Beef Patty (100% Rind, 200 g) mit Cheddar Käse

3,50

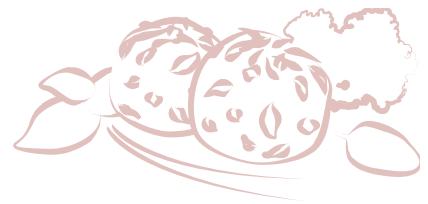
\* Beilagenänderung gegen Aufpreis

## Frisch aus dem Garten



|   |       |
|---|-------|
| <b>Große bunte Salatbowl mit gerösteten Kerndl und frischem Bauern-Baguette</b> | 11,50 |
| <i>wahlweise mit:</i>   |       |
| Backhendlstreifen in Breznpanade  | 5,50  |
| würzigen Garnelen vom Grill   | 6,00  |
| knusprige Gemüserösti vom Grill (vegan)   | 4,50  |
| <b>Kleiner Beilagensalat</b>  | 6,50  |

## Leichtes und Vegetarisches



|   |       |
|---|-------|
| <b>Käsespätzle</b>  | 15,90 |
| hausgemacht und im Pfand'l serviert, dazu frische Röstzwiebel und Kerndl-Blattsalat   |       |
| <b>Gemüse-Nudeltaschen</b>  | 16,90 |
| hausgemacht und resch abgebräunt in Nussbutter, dazu confierte Kirschtomaten, gehobelter Bergkäse und Kerndl-Blattsalat                             |       |
| <b>„Vegan-Italy“ Burger</b>   | 16,90 |
| knuspriger Gemüserösti-Patty mit Ruccola, Essiggurkerl, karamellierte Zwiebel und frischer Tomatensalsa in Brioche Buns (vegan), dazu Pommes frites |       |

## Zum Versüßen



|  |       |
|--|-------|
| <b>„Heißer Nougatschmarrn“</b>   | 9,90  |
| hausgemacht, in der Pfanne karamellisiert, mit einer Kugel Vanilleeis und Amaretto-Sauerkirschragout |       |
| <i>zum Teilen für 2</i>  | 12,90 |
| <b>Apfelkiachal</b>  | 8,90  |
| mit einer Kugel Vanilleeis und Zimt & Zucker   |       |
| <b>Original Bayrisch Creme</b>   | 7,90  |
| hausgemacht an Himbeer-Fruchtspiegel   |       |
| <b>Espresso Affogato</b>   | 4,90  |
| heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis   |       |

# Heiße Getränke



|   |      |
|---|------|
| <b>Tasse Kaffee</b>   | 3,50 |
| <b>Cappuccino</b>   |      |
| groß  | 4,50 |
| klein   | 4,00 |
| <b>Latte Macchiato</b>  | 4,00 |
| <b>Espresso</b>   | 3,00 |
| <b>Espresso Macchiato</b>   | 3,50 |
| <b>Heiße Schokolade – mit Milch</b>   | 4,00 |
| <b>Original Ronnefeldt Teeglas</b>  | 4,50 |
| Refreshing Mint, Sweet Berries, Bergkräuter, Schwarzer Tee „Earl Grey“<br>Grüner Tee „Morgentau“ mit Mango und Zitrusnote, Fruity Kamille |      |

# Eis-Variationen



|   |      |
|---|------|
| <b>Gemischtes Eis</b>   |      |
| 3 Kugeln Eis nach Wahl  | 6,00 |
| mit Sahne   | 6,50 |
| <i>unsere Eisorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss</i>  |      |
| <b>Eiskaffee</b>  | 6,50 |
| cremiges Vanilleeis mit Kaffee und Sahne  |      |
| <b>Eisschokolade</b>  | 6,50 |
| cremiges Vanilleeis aufgefüllt mit Trinkschokolade und Sahne  |      |
| <b>Nussknacker</b>  | 7,50 |
| je 1 Kugel Haselnuss-, Vanille- und Schokoeis<br>mit gerösteten Haselnüssen, Sahne und Nusskrokantsauce |      |
| <b>Eiszwerg</b>   | 5,50 |
| je 1 Kugel Vanille- und Schokoeis mit Schokosoße, Sahne und bunten Smarties                             |      |
| <b>„Heiße Liebe“</b>  | 6,50 |
| 2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne  |      |

# Bier

Unverändert nach dem Reinheitsgebot von 1516  
*Wasser. Hopfen. Hefe. Malz. Gott erhalt's!*



## **Augustiner Bräu München**

|                                    |        |      |
|------------------------------------|--------|------|
| Augustiner Lagerbier Hell vom Fass | 0,50 l | 4,50 |
| Augustiner Edelstoff Exportbier    | 0,50 l | 4,50 |
| Augustiner Dunkel                  | 0,50 l | 4,50 |
| Augustiner Weißbier                | 0,50 l | 4,50 |
| Augustiner Pils                    | 0,33 l | 4,10 |
| Augustiner alkoholfreies Helles    | 0,50 l | 4,50 |
| Radler                             | 0,50 l | 4,30 |
| Russ                               | 0,50 l | 4,30 |

## **König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg**

|                        |        |      |
|------------------------|--------|------|
| Dunkles Weißbier       | 0,50 l | 4,50 |
| Leichtes Weißbier      | 0,50 l | 4,50 |
| alkoholfreies Weißbier | 0,50 l | 4,50 |

## **Stammtisch Spezial**

|                                      |        |      |
|--------------------------------------|--------|------|
| Goßmass                              | 1,00 l | 8,80 |
| <i>mit Original Eckes Edelkirsch</i> | 0,50 l | 4,50 |

# Alkoholfreie Getränke



|  |        |      |
|--|--------|------|
| <b>Zitronenlimonade</b>  | 0,50 l | 4,30 |
|  | 0,30 l | 3,30 |
| <b>Cola Mix</b>  | 0,50 l | 4,30 |
|  | 0,30 l | 3,30 |
| <b>Apfelschorle</b>  | 0,50 l | 4,30 |
|  | 0,30 l | 3,30 |
| <b>Wasser mit Kohlensäure</b>                                    | 0,50 l | 4,00 |
|  | 0,30 l | 3,00 |
| <b>Säfte</b>   |        |      |
| Apfel naturtrüb, Orange, schwarze Johannisbeere, Mango, Maracuja | 0,50 l | 4,90 |
|  | 0,30 l | 3,90 |
| <b>alle Säfte als Saftchorle</b>                                 | 0,50 l | 4,50 |
|  | 0,30 l | 3,50 |
| <b>Adelholzener Classic still</b>                                | 0,75 l | 6,30 |
|  | 0,50 l | 4,30 |
|  | 0,30 l | 3,30 |
| <b>Coca Cola®</b>  | 0,50 l | 4,50 |
|  | 0,30 l | 3,50 |
| <b>Coca Cola zero®</b>   | 0,50 l | 4,50 |
|  | 0,30 l | 3,50 |
| <b>Fanta®</b>  | 0,50 l | 4,50 |
|  | 0,30 l | 3,50 |

# DIEL



*Sanfte Hügel, fruchtbare Böden, sonnige Weinberge – unsere Weine aus dem Weingut „Diel“ in Biebelnheim/Rhein-  
hessen werden seit 1647 nach Familientradition hergestellt und zeichnen sich durch fruchtige Noten, volle Aromen und  
einzigartige Charakteristik aus.*

## Weißweine



### **2024 Sauvignon Blanc**

#### **Biebelheimer Rosenberg**

Weingut Udo Diel | Rheinhessen

Halbtrocken | leicht | Stachelbeere | feine Minze | 11%

0,20 l

5,90

### **2024 Grauburgunder**

#### **Biebelheimer Rosenberg**

Weingut Udo Diel | Rheinhessen

Trocken | samtig | würzige Noten | mineralisch | 13%

0,20 l

5,90

### **2024 Weißer Riesling**

#### **Biebelheimer Rosenberg**

Weingut Udo Diel | Rheinhessen

Feinherb | frisch | aromatisch | vollmundig | 11%

0,20 l

5,90

#### **Weißweinschorle** süß/sauer

0,40 l

5,60

## Rosé



### **2025 Spätburgunder Rosé**

#### **Biebelheimer Rosenberg**

Weingut Udo Diel | Rheinhessen

Frisch | fruchtig | Erdbeere | Melisse | Zitrusaromen | 11%

0,20 l

5,90

*\* Jahrgangsänderungen vorbehalten*

# Rotweine



## 2024 Dornfelder

### Biebelheimer Rosenberg

Weingut Udo Diel | Rheinhessen

Feinherb | Brombeere | Vanille | weich | 12%

0,20 l 5,90

## 2023 Regent

### Biebelheimer Rosenberg

Weingut Udo Diel | Rheinhessen

Halbrocken | würzig | Brombeere | Thymian | komplex | 12,5%

0,20 l 5,90

## 2024 Blauer Spätburgunder

### Biebelheimer Rosenberg

Weingut Udo Diel | Rheinhessen

Trocken | Vanille | Wacholder | Rauch- und Lederaromen | 13,5%

0,20 l 5,90

Rotweinschorle süß/sauer

0,40 l 5,60

# Dessertwein

– unser „flüssiges Dessert“ –

## 2025 Chardonnay Spätlese – edelsüß

### Biebelheimer Rosenberg

Weingut Udo Diel | Rheinhessen

Lieblich | fruchtig | Birne | Stachelbeere | vollmundig | 11%

0,20 l 6,20

# Schnapsidee



Obstler

2 cl 3,30

Willi

2 cl 3,90

Himbeere

2 cl 3,90

Marille

2 cl 3,90

Haselnuss

2 cl 3,90

Grappa di Grignolino

2 cl 3,90

Ramazotti

2 cl 3,90

Grappa di Grignolino

2 cl 3,90

Eckes Edelkirschlikör

2 cl 3,90

Baileys Irish Cream

2 cl 3,90