



## **Herzlich Willkommen im Autenrieder Brauereigasthof mit \*\*\*\*Wohlfühlhotel**

### **„Wo Qualität seit Generationen Familientradition ist“**

Die Schlossbrauerei Autenried wurde im Jahre 1650 von Heinrich de Lapiere mit 350 Gulden erbaut. Das Schloss und die Brauerei waren bis 1912 in adeligem Besitz, bis dann Alois Rudolph die Brauerei erwarb, womit die Familientradition begann. 1964 übergab er das Unternehmen an seinen Neffen Leonhard Feuchtmayr. Bis heute führt Rudolf Feuchtmayr die Traditionsbrauerei. Wie bereits vor mehr als 360 Jahren betreiben wir als wahrscheinlich einzige Brauerei in Europa, die Bereiche Brauerei, Mälzerei, Landwirtschaft und Gasthof mit Hotel in eigener Regie in einem geschlossenen Kreislaufwirtschaftssystem.

### **„Weil Qualität am Besten schmeckt – Schlossbrauerei Autenried mit Bier -Erlebniswelt!“**

Mit 18 Sorten Autenrieder Bierspezialitäten, 15 Sorten fruchtig frischen Limonaden und Schorlen, und unserem Mineralwasser aus der „Autenrieder Schlossgartenquelle“ bieten wir Ihnen einen abwechslungsreichen, frischen Genuss aus der Heimat, mit höchsten Auszeichnungen. Um unserer Qualitätsphilosophie einen würdigen Rahmen zu verschaffen, wurde unser neuer Brauereigasthof mit \*\*\*\*Wohlfühlhotel nach etwa dreijähriger Renovierungs- und Bauzeit im November 2009 eröffnet. Das ehemalige Niedere Schloss aus der Zeit um 1530 erstrahlt nun in neuem Glanz. Seit 2010 können wir Ihnen auch stolz unser kleines, aber feines Brauerei- Museum im Dachgeschoss des Brauereigasthofs präsentieren.

### **„Bier und Genuss pur“**

Im Brauereigasthof verwöhnen wir Sie gerne mit regionaler, saisonaler und „bieriger“ Küche. Ob Hochzeit, Taufe, Jubiläum oder Firmenveranstaltung, wir haben eine Fülle von Ideen, individuell auf Ihr Fest abgestimmt, um Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen. Sobald die Temperaturen es zulassen, können Sie auf unserer Terrasse die Sonnenstrahlen genießen, oder sich ein kühles Autenrieder im Biergarten unter alten Bäumen schmecken lassen.

### **„Wohlfühlen und Genießen“**

Wir möchten, dass Sie sich während Ihres Aufenthaltes als unser Gast wohl fühlen. Deshalb werden wir und unsere Mitarbeiter alles daran setzen, Ihnen den höchstmöglichen Komfort zu bieten. Ihre Zufriedenheit mit unseren Serviceleistungen ist unsere Priorität und unser tägliches Bestreben.

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei Speis´ und Trank!  
Ihre Familie Feuchtmayr und alle Mitarbeiter  
des Autenrieder Brauereigasthofes**

Familie Feuchtmayr und Mitarbeiter wünschen Ihnen „Guten Appetit!  
- INKLUSIVPREISE -





## **Private Braugasthöfe**

### **Gelebte Bierkultur genießen - Ihre Privaten Braugasthöfe**

Die Privaten Braugasthöfe wollen dazu beitragen, das Kulturgut Bier zu vermitteln. Inzwischen sind 69 Mitglieder aus Deutschland, Dänemark, Südtirol und der Schweiz in der Kooperation organisiert. Insgesamt stehen Bierliebhabern 330 Sorten Bier in über 60 verschiedenen Orten zur Verfügung.

### **Seit 1978**

Die 1978 gegründete Private Braugasthöfe Beratungsgesellschaft für Brauereigastronomie mbH ermöglicht Braugasthöfen mit und ohne Übernachtungsmöglichkeiten, Gasthofbrauereien sowie Bier- und Bierkrugmuseen ihre Bekanntheit zu steigern und ihre Angebote einem breiten Kreis zu kommunizieren.

### **Faszination Bier**

Bier begleitet die Menschheit fast über ihre gesamte Kulturgeschichte. Mit Bier wird gefeiert, Politik gemacht, auf den Nachwuchs angestoßen und auch der Leichenschmaus begangen. Deswegen hat dieses Getränk wie kein anderes eine besonders enge Verbindung zur Kultur. Die Privaten Braugasthöfe leben ihre Bierkultur und sind selbst ein Teil davon. Tauchen Sie ein und buchen Sie Ihr ganz persönliches Bier-Erlebnis!

### **Genießen und Schlemmen**

In einem Privaten Braugasthof finden Sie authentisches, uriges und geschmackvolles Bier. Köche zaubern Ihnen Köstlichkeiten der jeweiligen regionalen Küche, und in den Betrieben mit Hotel können Sie quasi "in der Brauerei" übernachten.

Bei uns steht hinter jedem Betrieb eine Inhaberkfamilie mit Leidenschaft und Engagement. Die Privaten Braugasthöfe garantieren erlebte und gelebte Braukultur. Freuen Sie sich auf eine entspannte und genussvolle Zeit der Erholung und Entspannung, gepaart mit spannenden Eindrücken rund um das Thema Bier.





## K(C)raftbiere der Saison

### **Autenrieder Narraschlückle**

Alk. 5,3 % vol 0,33 l 2,50 €

Do wearst narrisch...!

Bereits am 11.11. wird unser „Spezielles für echte Narra“ in unserem historischen Sudhaus aus dem Jahr 1951 eingebraut. Hier entsteht ein rein handwerklich gebrautes Bier, bei dessen Herstellung der Brauer sich ganz auf seine Erfahrung und natürlich auf seine 5 Sinne verlassen muss! Eine würzige Mischung dreier Malze (Helles Malz Pilsner Art, caramellierte Rotmalze und Röstmalz) gibt dem „Schlückle“ seine tolle rotgoldene Farbe und die herzhaft Malzsüße, die an frisches Weißbrot erinnert. Die sanfte Hopfenbittere (aus Spalter Select und Hallertauer Saphir) sowie die milde Perlung der Kohlensäure machen es einfach narrisch guat!

### **Schlossbräu PORTER**

Alk. 6,8 % vol 0,33 l 4,50 €

Ein tief schwarzes Bier mit stark geröstetem Gerstenmalz dazu elegant der Hallertauer Cascade Hopfen. Der Porter überrascht mit einer angenehmen Duftnote nach Bitterschokolade und frisch geröstetem Kaffee. Im Antrunk schmiegt er sich samtig weich um die Zunge und man verspürt eine leichte Süße.

### **Schlossbräu EDELBOCK**

Alk. 6,2% vol 0,33 l 4,50 €

Weiches Brauwasser, feines helles Sommermalz aus eigenem Anbau, Hopfensorten Hallertauer Tradition und Saphir und Kalthopfung mit Hallertauer Blanc. Ein schneeweißer fester Schaum – die helle Farbe – ein frischer Geruch nach weißen Trauben und Stachelbeere. Samtig weich im Mund, mit wundervoll fruchtigen Noten und einer dezenten Hopfenbittere ist er ein Traum für jeden Bierliebhaber.

## Etwas Besonderes speziell vom Brauereigasthof

**Zwickel-Hugo** Autenrieder Zwickel 0,2 l 5,20 €  
mit Holunderblütensirup und Prosecco

**Woiza Spritz** Autenrieder Weizen 0,2 l 5,20 €  
mit Aperol und Prosecco

**Bier Royal** Autenrieder Pilsner 0,1 l 3,00 €  
mit schwarzem Johannisbeerlikör

## oder ganz klassisch

**Sekt „Brilliant“ trocken, Schloss Affaltrach** 0,1 l 3,00 €

**Sekt „Brilliant“ trocken, Schloss Affaltrach** 0,1 l 3,00 €  
mit Orangensaft

**Sekt „Brilliant“ trocken, Schloss Affaltrach** 0,1 l 4,90 €  
mit Aperol (1,10)

**Prosecco CASA GHELLER** 0,1 l 3,00 €

Familie Feuchtmayr und Mitarbeiter wünschen Ihnen „Guten Appetit!

- INKLUSIVPREISE -



## Suppen

### **Hausgemachte Rinderkraftbrühe**

mit Leberknödel und Backspätzle	<b>4,20 €</b>
mit Maultaschen-Streifen (2, 4, 7, 15)	<b>3,80 €</b>
mit Kräuterflädle	<b>3,50 €</b>

## Salate

**Kleiner Bräuhaus-Salat** **4,00 €**

**Großer Bräuhaus-Salat** **7,00 €**

### Salatplatte mit bunten Blattsalaten, Radieschen, Paprika und Gurken,

**wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette oder Joghurt-Dressing**

- **mit gebratenen Putenbruststreifen** **8,30 €**  
garniert mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen
- **mit Pfannengyros** **8,80 €**  
garniert mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni
- **mit gebratenem Zander** **9,70 €**
- **mit gebratenen Maultaschen** (2, 4, 7, 15) und Kirschtomaten **8,50 €**
- **mit kleinen Fleischpflanzerln** und Röstzwiebeln **8,50 €**



## Eine Spezialität im Brauereigasthof

**Autenrieder „Schlossbräu-Pfännle“ an Dunkelbiersoße** **19,80 €**  
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Schweinelendchen  
und Maultasche auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gemüse

## Vom Schwein

**Spanferkelrollbraten nach Braumeister Art in Dunkelbiersoße** **12,90 €**  
mit hausgemachten Spätzle  
und kleinem Bräuhaus-Salat

**Gegrillte Medaillons vom Schweinelendchen  
unter einer Pfefferkruste auf roter Paprikasoße** **15,80 €**  
mit hausgemachten Spätzle  
und kleinem Bräuhaus-Salat

**Schweinebraten an Dunkelbiersoße** **11,90 €**  
mit angebratenen Serviettenknödel-Scheiben  
und kleinem Bräuhaus-Salat

**Jägerbraten an Rahmsoße mit frischen Champignons** **13,50 €**  
mit hausgemachten Spätzle  
und kleinem Bräuhaus-Salat

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** **11,90 €**  
mit Pommes frites  
und kleinem Bräuhaus-Salat

**Brauerschnitzel mit Biertreber paniert** **13,90 €**  
gefüllt mit Schinken und Bavaria blu,  
mit frittierten „Wilden Kartoffeln“  
und kleinem Bräuhaus-Salat

## Vom Rind

<b>Sauerbraten in feiner Rahmsöße mit Preiselbeeren</b>	<b>15,90 €</b>
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Bräuhaus-Salat	
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln</b>	<b>19,80 €</b>
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Bräuhaus-Salat	
<b>Pfeffersteak in grüner Pfeffersöße</b>	<b>19,80 €</b>
mit Pommes frites und kleinem Bräuhaus-Salat	
<b>Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter</b>	<b>19,80 €</b>
mit Pommes frites und kleinem Bräuhaus-Salat	

## Geflügel

<b>Zartes Putenschnitzel überbacken mit Camembert</b>	<b>13,90 €</b>
an Blattspinat und Kartoffelkroketten	

## Fisch

<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	<b>15,90 €</b>
auf Rahmsauerkraut mit Speck mit gebratenen Kartoffeln	

Nach Möglichkeit bereiten wir gerne für Sie auch eine kleinere Portion  
Ihres Lieblingsgerichtes mit einem Preisnachlass von 1,30 € zu.  
Bitte fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitern nach.



## Vegetarisch

<b>In Butter gebratene Käse-Spinat-Nocken</b>	<b>11,90 €</b>
auf Ratatouille- Gemüse	
mit kleinem Bräuhaus-Salat	
<b>Schwäbische Käsespätzle</b>	<b>11,90 €</b>
mit Röstzwiebeln	
und kleinem Bräuhaus-Salat	
<b>Pfannkuchen gefüllt mit Fetakäse und Blattspinat</b>	<b>11,90 €</b>
auf Tomatensoße	
mit kleinem Bräuhaus-Salat	

## Desserts

<b>Hausgemachtes Leonhardi-Bockbierparfait</b>	<b>5,50 €</b>
mit warmen Sauerkirschen und Sahne	
<b><u>Uli von Bocksberg Eis – „Natürlich und von dahoim!“</u></b>	
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	<b>4,50 €</b>
Schokoladen-, Vanille- und Erdbeereis	
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>	<b>5,20 €</b>
und Sahne	
<b>Walnusseis mit Schokoladensoße, Eierlikör</b>	<b>5,20 €</b>
und Sahne	
<b>„Eispresso“<sup>(9)</sup></b>	<b>4,80 €</b>
doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	







**Und danach empfehlen wir Ihnen  
einen leckeren Digestif vom Brauereigasthof**

<b>Heißer Bierlikör mit Sahne</b>	<b>Alk. 15 % vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Autenrieder Bierbrand</b>	<b>Alk. 42 % vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Autenrieder Single Malt Whiskey</b>	<b>Alk. 40 % vol</b>	<b>4 cl</b>	<b>7,80 €</b>

**Kaffee oder Tee gefällig?**

<b>Tasse Kaffee <sup>(9)</sup></b>	<b>2,50 €</b>
<b>Portion Kaffee <sup>(9)</sup></b>	<b>5,00 €</b>
<b>Espresso <sup>(9)</sup></b>	<b>2,10 €</b>
<b>Espresso Macchiato <sup>(9)</sup></b>	<b>2,30 €</b>
Espresso mit Milchschaum	
<b>Espresso Coretto <sup>(9)</sup></b>	<b>4,30 €</b>
Espresso mit Grappa	
<b>Cappuccino mit Milchschaum <sup>(9)</sup></b>	<b>3,00 €</b>
<b>Latte Macchiato <sup>(9)</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<b>Glas Tee in verschiedenen Sorten</b>	<b>2,50 €</b>

**Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Kuchen- und Tortenangebot.**





## KINDERKARTE

### **Portion Pommes frites**

3,50 €

### **Portion Spätzle mit Soße**

3,50 €

### **Portion Nudeln mit Soße**

3,50 €



### **Schneewittchen**

Kleiner Pfannkuchen mit Marmelade

5,20 €

### **Käpt'n Blaubär**

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat oder Pommes frites

6,20 €

### **Rumpelstilzchen**

1 Paar Wienerle (2,4,7) mit Pommes frites

6,20 €

### **Max und Moritz**

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes frites

7,50 €

### **Rotkäppchen:**

Schweinelendchen in Rahmsauce mit Champignons  
und hausgemachten Spätzle

8,50 €



### **Eisclown:**

1 Kugel Vanille-, Erdbeer- oder Schokoeis  
mit Sahne und Smarties

2,50 €

**Willst du lieber bei Mama und Papa  
mitessen?**

Bestell einfach einen Räuberteller!

## Was ist los im Autenrieder Brauereigasthof?

### Bier- und Käse- Genussabende:

**10.01.2018 / 07.02.2018**

Infos und Anmeldung an der Rezeption.

Auch für Gruppen buchbar und als Geschenkgutschein erhältlich!



### Braugeschichte & Bierkulinarik

**Jeden letzten Freitag im Monat (außer Dezember).**

Lassen Sie sich von unserem Museumsleiter durch sein liebevoll gestaltetes Autenrieder Brauereimuseum führen und erleben Sie Brauereigeschichte hautnah. Genießen Sie ein kühles Autenrieder im Museum, selbst gezapft aus unserer Museums-Zapfanlage. Lassen Sie sich verwöhnen mit einem 4 Gänge-Bierkulinarium mit begleitender Bierprobe.

Preis: 43,80 € / Person - **Auch als Geschenkgutschein erhältlich!**

### Öffnungszeiten im Januar

02.-07.01.2018: geöffnet

08.01.2018: geschlossen

ab 09.01.2018 sind wir wieder wie gewohnt  
täglich für Sie da!

### Musikalischer Hoigarta am 12.01.2018

### Valentinstag mit Valentinsmenü am 14.02.2018

(um Reservierung wird gebeten)



Veranstaltungen und Termine immer aktuell unter [www.brauereigasthof-autenried.de](http://www.brauereigasthof-autenried.de)



Familie Feuchtmayr und Mitarbeiter wünschen Ihnen „Guten Appetit!  
- INKLUSIVPREISE -

## Brotzeitkarte – ab 17:00 Uhr

<b>Bräuhausplatte</b>	<b>8,50 €</b>
Presssack rot und weiß mit Streichwurst, Rauchfleisch roh und gekocht, (2,4,15) Bayerntaler von der Käserei Zott in Günzburg und Essiggurke	
<b>Rauchfleisch roh, gekocht oder gemischt</b> (2,4,15)	<b>8,50 €</b>
mit Essiggurke und Butter	
<b>Presssack rot und weiß, sauer oder mit Streichwurst</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Wurstsalat</b> (2,3,4,15)	<b>7,40 €</b>
<b>Schweizer Wurstsalat</b> (2,3,4,15)	<b>7,80 €</b>
mit Bayerntaler von der Käserei Zott in Günzburg	
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b>	<b>8,60 €</b>
mit Schwarzwurst und Romadur (2,4,7,15)	
<b>Romadur von der Landkäserei Herzog in Schießen</b>	<b>7,40 €</b>
mit Butter oder sauer	
<b>Bunt garnierte Käseplatte mit Butter</b>	<b>8,90 €</b>
mit verschiedenen Käsespezialitäten der Landkäserei Herzog in Schießen	

## Für den kleinen Hunger

<b>Leberkäse angebräunt</b> (2,4,7,15)	<b>8,90 €</b>
mit Spiegelei und kleinem Bräuhaus-Salat	
<b>1 Paar Bratwürste</b> (2,4,7,15) mit kleinem Bräuhaus-Salat	<b>8,90 €</b>
<b>Schwäbische Maultaschen</b> (2,4,7,15)	<b>8,90 €</b>
mit Speck und Zwiebeln abgeschmälzt und kleinem Bräuhaus-Salat	





## Unsere Auszeichnungen



Seit 1975 wurden die Biere der Schlossbrauerei Autenried ununterbrochen jährlich ausgezeichnet. So konnten wir bereits 180 Medaillen von der DLG verbuchen.



Bereits zum 18. Mal erhielten wir den „Preis der Besten“ in Gold. Damit gilt die Schlossbrauerei als eine der höchst prämierten Brauereien Deutschlands.



Auch beim „European Beer Star“ sind unsere Biere jedes Jahr wieder unter den Siegerbieren. Zuletzt erhielt unser Autenrieder Pilsner die Silbermedaille.



Nur Biere, die nach dem Bayerischen Reinheitsgebot und in Bayern hergestellt werden, dürfen dieses Siegel tragen.



**EMAS**  
GEPRÜFTES  
UMWELTMANAGEMENT

Das komplette Autenrieder Kreislaufwirtschaftssystem mit Brauerei, Mälzerei, Landwirtschaft und Brauereigasthof wurde 2016 wieder nach der europäischen Öko-Audit-Verordnung zertifiziert.



Familie Feuchtmayr und Mitarbeiter wünschen Ihnen „Guten Appetit!“  
- INKLUSIVPREISE -



## Autenrieder – Die Klassiker frisch vom Fass

<b>Pilsner</b>	Alk. 5,1 % vol	<b>0,5 l</b>	<b>3,00 €</b>
Extra helles und elegantes Spitzenpils!		<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>
Sein zartbitteres Aroma erhält es durch die Verwendung von 100 % feinstem Doldenhopfen aus Spalt und der Hallertau.			
<b>Urtyp Hell</b>	Alk. 5,0 % vol	<b>0,5 l</b>	<b>3,00 €</b>
DER AUTENRIEDER KLASSIKER!		<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>
Der schneeweiße, feste Schaum bedeckt ein malzwürzig, fein abgestimmtes Helles, welches durch seine dezente Hopfung und eine milde Kohlensäure abgerundet wird.			
<b>“Zwickel” unser naturtrübes Kellerbier</b>	Alk. 5,1 % vol	<b>0,5 l</b>	<b>3,00 €</b>
Naturbelassenes und besonders hefearomatisches Bier, direkt vom Zwickel, dem Probierhahn des Braumeisters am Reifetank abgefüllt		<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Urtyp Dunkel</b>	Alk. 5,4 % vol	<b>0,5 l</b>	<b>3,00 €</b>
Kastanienbraunes, vollmundig röstaromatisches dunkles Bier, eingebraut nach altem Verfahren und einer Komposition von intensiv gedarrten und gerösteten Gerstenmalzen.		<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Weizen hell</b>	Alk. 5,3 % vol	<b>0,5 l</b>	<b>3,00 €</b>
Erfrischend spritziges und besonders fruchtiges helles Weizenbier. Seinen sahnigen Schaum und seinen weichen Trunk erhält es durch den extra hohen Gehalt an mildem Weizenmalz und unserem eigens gepflegten Hefestamm.		<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>ProBierTrio</b>			<b>4,50 €</b>
3 verschiedene Autenrieder Bierspezialitäten vom Fass serviert im ProBierGlas			





## Unsere Bier-Mischgetränke vom Fass

<b>„Radler“ mit Urtyp Hell</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,00 €</b>
süß mit Zitronenlimonade	<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>
oder sauer mit spritzigem Tafelwasser		
<b>„Dunkles Radler“ mit Urtyp Dunkel</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,00 €</b>
süß mit Zitronenlimonade	<b>0,30 l</b>	<b>2,50 €</b>
oder sauer mit spritzigem Tafelwasser		
<b>„Zwickel Radler“ mit naturtrübem Kellerbier</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,00 €</b>
süß mit Zitronenlimonade	<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>
oder sauer mit spritzigem Tafelwasser		
<b>„Russ“ mit hellem Weizenbier</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,00 €</b>
süß mit Zitronenlimonade	<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>
oder sauer mit spritzigem Tafelwasser		
<b>„Cola-Woiza“</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,00 €</b>
Helles Weizen gemischt mit Autenrieder Topp Cola. (1,9)		

## Cocktails mit AUTENRIEDER

<b>Zwickel-Hugo</b> Autenrieder Zwickel	<b>0,2 l</b>	<b>5,20 €</b>
mit Holunderblütensirup und Prosecco		
<b>Woiza Spritz</b> Autenrieder Weizen	<b>0,2 l</b>	<b>5,20 €</b>
mit Aperol und Prosecco		
<b>Bier Royal</b> Autenrieder Pilsner	<b>0,1 l</b>	<b>3,00 €</b>
mit schwarzem Johannisbeerlikör		



## AUTENRIEDER K(C)raftbiere

**SCHLOSSBRÄU ORIGINAL** Alk. 5,3 % vol 0,5 l 3,40 €

Tiefgolden glänzendes Bier mit leichtem Zitrusgeruch und vollem malzaromatischem Körper.

Der hohe Anteil an schonend karamelisiertem Gerstenmalz, lässt beim Abgang eine feine Honignote verspüren.

**SCHLOSSBRÄU BERNSTEIN WEISSE** Alk. 5,4 % vol 0,5 l 3,40 €

Der Geruch vollreifer Banane und der karamellig cremige Körper machen es zu einem unverwechselbaren Genuss.

Die Edelhopfensorte "Saphir" rundet dieses charaktervolle Weissbier feinwürzig ab.

**Weizen-Bock** Alk. 7,2 % vol 0,5 l 3,80 €

Vier verschiedene Spezialmalze werden in unserem historischen Kupfersudwerk zu einer gehaltvollen Bierwürze verbraut.

Die Gärung im offenen Bottich und die Flaschenreifung lassen ein sehr frucht aromatisches Bier mit einem üppig gehaltvollen Körper entstehen - perfekt zum Dessert!

**Leonhardi-Bock** Alk. 7,7 % vol 0,5 l 3,80 €

Der kirschrot-bräunlich schimmernde Doppelbock erinnert mit seiner Farbe an guten Cognac. Er verdankt seinen Namen und sein Rezept dem Senior Chef der Autenrieder Brauerei, Leonhard Feuchtmayr.

Mindestens 100 Tage reift dieser starke Bock im kalten Reifekeller, um sein volles Aroma zur Geltung zu bringen. Sherrynoten, und ein Aroma nach eingelegten Rosinen umrahmt von einem gehaltvollen Malzkörper bringen Wärme und Feuer in einen kalten Wintertag.

**Schwarzer Baron** Alk. 7,7 % vol 0,33 l 3,50 €

18 % Stammwürze geben ihm die Kraft.

Der hohe Anteil an fein geröstetem Gerstenmalz gibt dem Baron seine Farbe und seine Anmut. ...Der macht warm ums Herz!







## AUTENRIEDER aus der Flasche

**Dunkles Weizen** Alk. 5,3 % vol **0,5 l** **3,00 €**

Haselnussbraunes, hefetrübes Weizen.

Gebraut aus extra gedarrtem dunklem Malz.

Sein würziger und zugleich fruchtiger Geschmack

wird von einer leichten, spritzigen Säure erfrischend abgerundet.

**Ernte Weizen - Leicht** Alk. 3,0 % vol **0,5 l** **3,00 €**

Unser leichtes Weizen mit 40% weniger Alkohol und Kalorien.

Erfrischend, spritzig, durstlöschend .....und das nicht nur zur Sommerszeit!

**Schlossbräu-Leicht** Alk. 3,2 % vol **0,5 l** **3,00 €**

Würzig helles Sch(l)ankbier mit 7,5% Stammwürze

Lassen Sie sich überraschen, wie aromatisch leichtes Bier schmecken kann!

Unser Leichtes ist 7-facher Gewinner eines EUROPEAN BEER STARS!

**Autenrieder Drive - Alkoholfrei** **0,5 l** **3,00 €**

Der vitaminhaltige und kalorienreduzierte bewusste Genuss!

**Autenrieder Weizen Alkoholfrei** **0,5 l** **3,00 €**

Spritzig aromatisch mit satter Bernsteinfarbe und cremigem Schaum.

Voller isotonischer Genuss ohne Reue!



## Alkoholfreie Erfrischungsgetränke aus der Autenrieder SCHLOSSGARTENQUELLE

**Mineralwasser - Classic, Medium, Naturell** 0,5 l 2,50 €

Das Mineralwasser der Schlossgartenquelle 0,3 l 2,10 €

ist natrium- und kochsalzarm. Es kommt aus unserem Tiefbrunnen, dessen Wasser über viele Jahrzehnte Gestein gefiltert wurde und dabei wertvolle Mineralien aufgenommen hat. Der ausgewogene Mineraliengehalt und die wertvollen Spurenelemente sind nicht nur besonders wohlschmeckend, sondern tragen auch zum allgemeinen Wohlbefinden bei.

**Zitronenlimonade** 0,5 l 2,70 €

Spritzig klar mit herrlich erfrischendem Zitronenaroma. 0,3 l 2,40 €

**Ceplus - Orangenlimonade** 0,5 l 2,70 €

4% Orangensaft mit vollem Aroma und Vitamin C. (3)

**Topfit – Orangenfruchtsaftgetränk** 0,33 l 2,40 €

8% Orangensaft mit fruchtigen Geschmack und Vitamin C. (3)

**Orange-Cola** 0,5 l 3,00 €

Ganz im Geschmack klassischer, fruchtig- frischer 0,3 l 2,50 €

Cola-Mixgetränke, mit 50 % Orangenlimonade und 50 % Cola (1, 3, 9)

**Topp Cola** 0,5 l 3,00 €

Die Autenrieder Antwort auf Amerika! 0,3 l 2,50 €

Das koffein- und kohlenensäurehaltige Erfrischungsgetränk belebt und schmeckt. (1,9)

**Leitungswasser** 0,5 l 2,50 €

Leitungswasser im Brauereigasthof erhalten wir 0,3 l 2,10 €

aus unserer Autenrieder SCHLOSSGARTENQUELLE.

Deshalb erlauben wir uns bestelltes Leitungswasser im Gasthof wie Mineralwasser zu berechnen.



## Fruchtiges aus der Autenrieder SCHLOSSGARTENQUELLE

**Orange light** 0,5 l 3,00 €

Fruchtsaftgetränk mit dem vollfruchtigen Geschmack reifer Orangen.  
Kalorienarm mit viel Vitamin C. und mindestens 10 % Fruchtgehalt.  
Mit Zuckeraustauschstoff. (3, 11)

**Grapefruit light** 0,5 l 3,00 €

Fruchtsaftgetränk mit herb- fruchtigem Grapefruitgeschmack.  
Kalorienarm mit mindestens 8% Fruchtsaftgehalt und viel Vitamin C und E.  
Mit Zuckeraustauschstoff. (3, 11, 12)

**Multi Vitamin** 0,5 l 3,00 €

Fruchtsaftgetränk mit 7 Früchten, 6 Vitaminen.  
Kalorienarm mit mindestens 20% Fruchtsaftgehalt.  
Mit Zuckeraustauschstoff. (3, 11, 12)

**A-C-E** 0,5 l 3,00 €

Geballte Vitamin- Power mit Orangen- Karotten- und Zitronensaft,  
dem Provitamin A und den Vitaminen C und E. (1, 3)

## Fruchtsäfte der Firma Burkhardt Fruchtsäfte, aus Machtoldsheim:

**Apfelsaft** 0,2 l 2,90 €

**Traubensaft rot** 0,2 l 2,90 €

**Johannisbeernektar** 0,2 l 2,90 €

**Orangensaft** 0,2 l 2,90 €



## Spritzer aus der Autenrieder SCHLOSSGARTENQUELLE

**Apfelsaftschorle** 0,5 l 3,00 €

Das herrliche Aroma erntefrischer Äpfel ist immer ein willkommener Genuss! Mit 55 % Fruchtgehalt bei uns frisch vom Fass. 0,3 l 2,50 €

**Zwetschge** 0,5 l 3,00 €

Spritzer aus Apfel-Pflaume und Mineralwasser mit 48 % Fruchtgehalt. Zusammen mit dem Apfel bildet die Zwetschge ein aromatisches Zusammenspiel fruchtiger Süße, ist dabei erfrischend leicht mit einer milden bekömmlichen Säure.

**Johannisbeer-Spritzer** 0,5 l 3,00 €

Fruchtsaftgetränk mit schwarzer Johannisbeere mit 15 % Fruchtgehalt. Die angenehme, leicht prickelnde Fruchtsäure der schwarzen Johannisbeere sorgt auf der Zunge für eine heitere Frische. Ideal als Durstlöscher an warmen Tagen.

**Apfel-Kirsch-Holunder-Schorle** 0,5 l 3,00 €

Das schmeckt erfrischend fruchtig mit 55 % Fruchtgehalt! Apfel-, Sauerkirsch- und Holunderbeerensaft gespritzt mit unserem Mineralwasser.

**Wellness-Apfel** 0,5 l 3,00 €

Die ideale Geschmackskombination aus Apfelsaft, aromatischer Holunderblüte, exotischem Grüntee und sauer- frischem Apfelessig. Leicht, lecker, fruchtig, frisch! <sup>(3)</sup>

**Birnen- Holunder- Spritzer** 0,5 l 3,00 €

Erfrischender Spritzer mit Birnensaft und Holunderblütenextrakt. Mit natürlichem Fruchtzucker, ohne Zuckerzusatz.

## Saftschorlen mit Fruchtsäften der Firma Burghardt Fruchtsäfte, aus Machtoldsheim, gemischt mit Tafelwasser, oder Zitronenlimonade

**mit Traubensaft rot oder Orangensaft** 0,5 l 4,30 €

0,3 l 3,90 €



## Heiße Getränke

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Portion Kaffee</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Espresso Macchiato, Espresso mit Milchschaum</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Espresso Coretto, Espresso mit Grappa</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Cappuccino mit Milchschaum</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Tasse Heiße Schokolade</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Chocciato, Tasse Heiße Schokolade mit Espresso</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Tasse Heiße Schokolade mit Amaretto</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Glas Tee in verschiedenen Sorten</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Portion Tee in verschiedenen Sorten</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Glas schwarzer Tee mit Rum</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Tasse Glühwein</b>	<b>5,40 €</b>

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

( 1 ) = mit Farbstoff (en)	( 9 ) = koffeinhaltig
( 2 ) = mit Konservierungsstoff (en)	( 10 ) = chininhaltig
( 3 ) = mit Antioxydationsmittel	( 11 ) = mit Süßungsmittel
( 4 ) = mit Geschmacksverstärker (n)	( 12 ) = mit Süßungsmittel enthält eine Phenylalaninquelle
( 7 ) = mit Phosphat	( 15 ) = mit Nitritpökelsalz
( 8 ) = mit Milcheiweiß	

### Allergene Stoffe und Zutaten:

Soweit Sie von einer Allergie betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Servicepersonal.

In unserer separaten Allergikerkarte erhalten Sie Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Darüber hinaus beraten Sie unsere Mitarbeiter dazu gerne.



## Weißweine

<b>2015er Albiger Weissburgunder trocken</b>	<b>0,75 l</b>	<b>26,00 €</b>
Goldene Kammerpreismünze		
Gutsabfüllung WeingutKöster-Wolf, Albig, Rheinhessen		
<b>2015er Sommeracher Katzenkopf im Bocksbeutel</b>	<b>0,75 l</b>	<b>29,90 €</b>
Riesling Kabinett, trocken,.		
Gutsabfüllung Max Müller I, Volkach, Franken		
<b>2016er Wasenweiler</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,70 €</b>
Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken	<b>1,0 l</b>	<b>21,50 €</b>
Erzeugerabfüllung Wasenweiler Winzer GmbH, Ihringen, Baden		
<b>2016er Albiger Müller-Thurgau</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,20 €</b>
Qualitätswein, halbtrocken,	<b>1,0 l</b>	<b>29,00 €</b>
Gutsabfüllung WeingutKöster-Wolf, Albig, Rheinhessen		
<b>2016er Löwensteiner Salzberg,</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,00 €</b>
Müller-Thurgau, QbA, halbtrocken	<b>1,0 l</b>	<b>23,00 €</b>
Erzeugerabfüllung Schlosskellerei Affaltrach, Obersulm, Württemberg		
<b>2015er Klingelberger Riesling,</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,20 €</b>
Qualitätswein, trocken	<b>1,0 l</b>	<b>29,00 €</b>
Erzeugerabfüllung Durbacher Winzergenossenschaft EG, Ortenau, Baden		
<b>2016er Vierjahreszeiten Riesling,</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,20 €</b>
Qualitätswein, trocken	<b>1,0 l</b>	<b>24,00 €</b>
Erzeugerabfüllung Vierjahreszeiten Winzer EG, Bad Dürkheim, Pfalz		
<b>2016er IL MIO</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,20 €</b>
Pinot Grigio - trocken, fruchtig,	<b>1,0 l</b>	<b>24,00 €</b>
I.G.T., Delle Venezien, Italien		





## Roséweine

<b>2015er Wolfs Frischer,</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,60 €</b>
Spätburgunder Weissherbst, feinherb	<b>0,75 l</b>	<b>23,00 €</b>
Gutsabfüllung Köster-Wolf, Albig, Rheinhessen		
<b>2015er Löwensteiner Salzberg,</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,20 €</b>
Schwarzriesling Weissherbst, trocken	<b>1,0 l</b>	<b>24,00 €</b>
Erzeugerabfüllung Schlosskellerei Affaltrach		

## Rotweine

<b>2015er Haberschlachter Heuchelberg</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,60 €</b>
Schwarzriesling, QbA	<b>1,0 l</b>	<b>26,00 €</b>
Abfüllung in Nordheim, Württemberg,		
<b>2014er Vierjahreszeiten Spätburgunder,</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,60 €</b>
Qualitätswein, trocken	<b>1,0 l</b>	<b>26,00 €</b>
Erzeugerabfüllung Vierjahreszeiten Winzer EG, Bad Dürkheim, Pfalz		
<b>2014er Nordheimer Heuchelberg,</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,90 €</b>
Lemberger, trocken	<b>0,75 l</b>	<b>24,00 €</b>
Abfüllung in Nordheim, Württemberg,		
<b>2014er IL MIO Rosso Merlot,</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,20 €</b>
trocken, gehaltvoll, elegant	<b>1,0 l</b>	<b>24,00 €</b>
I.G.T., Terre Siciliane, Italien		
<b>2016er Château d'Orsan,</b>	<b>0,2 l</b>	<b>7,80 €</b>
Côtes du Rhône, AC	<b>0,75 l</b>	<b>29,00 €</b>
zarte Reflexe, würzig bis fruchtig		





## Weinschorle

<b>Weinschorle weiß oder rot</b>		<b>0,5l</b>	<b>5,40 €</b>
süß mit Zitronenlimonade		<b>0,2l</b>	<b>4,00 €</b>
oder sauer mit spritzigem Tafelwasser			

## Brände

<b>Autenrieder Bierbrand</b>	<b>Alk. 42 % vol</b>	<b>2cl</b>	<b>4,50 €</b>
fein und nicht alltäglich			
<b>Autenrieder Single Malt Whiskey</b>	<b>Alk. 40 % vol</b>	<b>4 cl</b>	<b>7,80 €</b>
6-fach gebrannt und 3 Jahre im Eichenfass gelagert – etwas ganz Besonderes für Genießer!			

## Brennerei Feller aus Regglisweiler

<b>Himbeergeist</b>	<b>Alk. 40 % vol</b>	<b>2cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Kirschwasser</b>	<b>Alk. 43 % vol</b>	<b>2cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Schlehengeist</b>	<b>Alk. 40 % vol</b>	<b>2cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Schwäbischer Obstbrand aus Äpfeln und Birnen</b>	<b>Alk. 40 % vol</b>	<b>2cl</b>	<b>3,50 €</b>

## Erzeugerabfüllung Gasthof RAD, Geislingen

<b>Birnenbrand</b>	<b>Alk. 40 % vol</b>	<b>2cl</b>	<b>3,50 €</b>
--------------------	----------------------	------------	---------------

## Schladerer

<b>Zwetschgenwasser</b>	<b>Alk. 40 % vol</b>	<b>2cl</b>	<b>3,50 €</b>
-------------------------	----------------------	------------	---------------



## Grappa

<b>Sarpa Barrique di Poli – Grappa</b>	Alk. 40 % vol	2cl	7,80 €
4 Jahre im Eichenfaß gelagert ausgeprägt umschmeichelnd			
<b>Poli Bassano del Grappa -</b>	Alk. 40 % vol	2cl	4,80 €
Junger Grappa kraftvoll und harmonisch			

## Liköre

<b>Hausgemachter Bierlikör</b>	Alk. 15 % vol	2cl	3,20 €
<b>Hausgemachter Bierlikör</b>	Alk. 15 % vol	2cl	3,70 €
heiß serviert mit Sahnehäubchen			
<b>Drambuie schottischer Whiskey-Likör</b>	Alk. 40 % vol	2cl	4,80 €
<b>Bailey´s Irish Cream</b>	Alk. 17 % vol	4cl	4,80 €
<b>Amaretto</b>	Alk. 21 % vol	4cl	5,20 €
<b>Sambuca</b>	Alk. 40 % vol	5cl	5,20 €
<b>Jägermeister</b>	Alk. 32 % vol	2cl	3,90 €
<b>Ramazotti</b>	Alk. 30 % vol	4cl	5,90 €

## Cognac

<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	Alk. 40 % vol	2cl	5,20 €
<b>Metaxa 7 *</b>	Alk. 40 % vol	2cl	5,20 €

