



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, Brauereigasthof mit Hotel und Landwirtschaft in eigener Regie, und verarbeiten unser eigenes Getreide 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 Inhaberfamilie 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 Narraschlücke

Alk. 5,3 % vol

0,33 l

2,60 €

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 „Schlücke“ seine tolle rotgoldene Farbe und die herzhafte 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 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.

Schlossbräu PORTER

Alk. 6,8 % Vol.0,33 l

4,50 €

Unser „Kleines Schwarzes“

- ein mokkabrauner, sahniger Schaum
- eine tiefschwarze Farbe
- ein feiner Geruch nach Bitterschokolade und frisch geröstetem Kaffee

Wohlig weich im Mund umschmeichelt es mit einer angenehmen Süße den Gaumen.

Weiches Brauwasser, Gerstenröstmalze, Doldenhopfen „Cascade“, Hefe





Etwas Besonderes speziell vom Brauereigasthof

Zwickel-Hugo	Autenrieder Zwickel mit Holunderblütensirup und Prosecco	0,2 l	5,40 €
Woiza Spritz	Autenrieder Weizen mit Aperol und Prosecco	0,2 l	5,40 €
Bier Royal	Autenrieder Pilsner mit schwarzem Johannisbeerlikör	0,1 l	3,50 €

oder ganz klassisch

Sekt „Brilliant“ trocken, Schloss Affaltrach	0,1 l	3,50 €
Prosecco CASA GHELLER	0,1 l	3,50 €

Salate

Kleiner Bräuhaus-Salat vom Buffet	4,00 €
Großer Bräuhaus-Salat vom Buffet	7,00 €

Salatplatte mit bunten Blattsalaten, Radieschen, Paprika und Gurken

- **mit gebratenen Putenbruststreifen** **8,50 €**
garniert mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen
- **mit Pfannengyros** **8,90 €**
garniert mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni
- **mit gebratenem Zander** **9,80 €**
- **mit gebratenen Maultaschen (2, 4, 7, 15) und Kirschtomaten** **8,50 €**
- **mit kleinen Fleischpflanzerln und Röstzwiebeln** **8,50 €**

Wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette oder Joghurt-Dressing



Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe

mit Leberknödel und Backspätzle	4,50 €
mit Maultaschen-Streifen (2, 4, 7, 15)	4,00 €
mit Kräuterflädle	4,00 €

Eine Spezialität im Brauereigasthof

Autenrieder „Schlossbräu-Pfännle“ an Dunkelbiersoße **19,90 €**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Schweinelendchen
und Maultasche auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gemüse

Vom Schwein

Spanferkelrollbraten nach Braumeister Art in Dunkelbiersoße **13,50 €**

mit hausgemachten Spätzle
und kleinem Bräuhaus-Salat vom Buffet

Gegrillte Medaillons vom Schwein **16,50 €**

in Rahmsauce mit frischen Champignons,
dazu hausgemachte Spätzle
und ein kleiner Bräuhaus-Salat vom Buffet

Schweinebraten an Dunkelbiersoße **12,50 €**

mit gebratenen Servietten- Knödeln
und kleinem Bräuhaus-Salat vom Buffet

Jägerbraten an Rahmsauce mit frischen Champignons **14,20 €**

mit hausgemachten Spätzle
und kleinem Bräuhaus-Salat vom Buffet

Schweineschnitzel „Wiener Art“ **13,20 €**

mit Pommes frites und kleinem Bräuhaus-Salat vom Buffet

Brauerschnitzel mit Biertreber paniert **14,70 €**

gefüllt mit Schinken und Bavaria blu,
mit frittierten Twister-Kartoffeln
und kleinem Bräuhaus-Salat vom Buffet

Vom Rind

Sauerbraten in feiner Rahmsauce mit Preiselbeeren	16,50 €
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Bräuhaus-Salat vom Buffet	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln	19,90 €
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Bräuhaus-Salat vom Buffet	
Pfeffersteak in grüner Pfeffersauce	19,90 €
mit Pommes frites und kleinem Bräuhaus-Salat vom Buffet	
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter	19,90 €
mit Pommes frites und kleinem Bräuhaus-Salat vom Buffet	

Geflügel

Zartes Putenschnitzel überbacken mit Camembert	14,50 €
an Blattspinat und Kartoffelkroketten	

Fisch

Gebratenes Zanderfilet	16,50 €
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

In Butter gebratene Käse-Spinat-Nocken	11,90 €
dazu Ratatouille Gemüse und ein kleiner Bräuhaus-Salat vom Buffet	
Schwäbische Käsespätzle	11,90 €
mit Röstzwiebeln und kleinem Bräuhaus-Salat vom Buffet	
Pfannkuchen gefüllt mit Fetakäse und Ratatouille-Gemüse	12,20 €
auf Tomatensoße mit kleinem Bräuhaus-Salat vom Buffet	

Desserts

Hausgemachtes Leonhardi-Bockbierparfait	5,50 €
mit warmen Sauerkirschen und Sahne	

Uli von Bocksberg Eis – „Natürlich und von dahoim!“

Gemischtes Eis mit Sahne	4,50 €
Schokoladen-, Vanille- und Erdbeereis	
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,40 €
und Sahne	
Walnusseis mit Schokoladensoße, Eierlikör	5,20 €
und Sahne	
„Eispresso“⁽⁹⁾	4,80 €
doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	



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

Heißer Bierlikör mit Sahne	Alk. 15 % vol	2 cl	4,00 €
Autenrieder Bierbrand	Alk. 42 % vol	2 cl	4,80 €
Autenrieder Single Malt Whiskey	Alk. 40 % vol	4 cl	7,80 €

Kaffee oder Tee gefällig?

Tasse Kaffee ⁽⁹⁾	2,50 €
Portion Kaffee ⁽⁹⁾	5,00 €
Espresso ⁽⁹⁾	2,20 €
Espresso Macchiato ⁽⁹⁾	2,40 €
Espresso mit Milchschaum	
Espresso Coretto ⁽⁹⁾	4,50 €
Espresso mit Grappa	
Cappuccino mit Milchschaum ⁽⁹⁾	3,20 €
Latte Macchiato ⁽⁹⁾	3,80 €
Glas Tee in verschiedenen Sorten	2,50 €

Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Kuchen- und Tortenangebot.



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

KINDERKARTE

Portion Pommes frites

4,00 €

Portion Spätzle mit Soße

4,00 €

Portion Nudeln mit Soße

4,00 €



Schneewittchen

Kleiner Pfannkuchen mit Marmelade

5,80 €

Käpt'n Blaubär

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat oder Pommes frites

7,50 €

Rumpelstilzchen

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

7,00 €

Max und Moritz

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes frites

8,50 €



Eisclown:

1 Kugel Vanille-, Erdbeer- oder Schokoeis
mit Sahne und Smarties 3,50 €

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

Bestell einfach einen Räuberteller!

Was ist los im Autenrieder Brauereigasthof?

Bier- und Käse- Genussabende:

06.02.2019/ 06.03.2019

Infos und Anmeldung an der Rezeption.

Auch für Gruppen buchbar und als Geschenkgutschein erhältlich!



Braugeschichte & Bierkulinarik



Jeden letzten Freitag im Monat (außer Dezember).

25.01. // 22.02.2019

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!

Valentinstag am 14.02.2019 mit Valentinstagsmenü

(um Reservierung wird gebeten)

Aschermittwoch am 06.03.2019

Fischessen

Brauereihoffest zum Tag des Bieres mit

Oldtimertreffen am 14.04.2019

(unser Brauereigasthof hat bis 14.00 Uhr geöffnet)

Karfreitag und Karsamstag (19.04. & 20.04.2019)

Fischessen

Ostersonntag und Ostermontag köstliches vom Lamm (21.04. & 22.04.2019)

(um Reservierung wird gebeten)



Veranstaltungen und Termine immer aktuell unter www.brauereigasthof-autenried.de



Familie Feuchtmayr und Mitarbeiter wünschen Ihnen „Guten Appetit!“

- INKLUSIVPREISE -

Brotzeitkarte – ab 17:00 Uhr

Bräuhausplatte	8,90 €
Presssack rot und weiß mit Streichwurst, Rauchfleisch roh und gekocht, (2,4,15) Bayerntaler von der Molkerei Zott in Günzburg und Essiggurke	
Rauchfleisch roh, gekocht oder gemischt (2,4,15)	8,90 €
mit Essiggurke und Butter	
Presssack rot und weiß, sauer oder mit Streichwurst	7,80 €
Wurstsalat (2,3,4,15)	8,20 €
Schweizer Wurstsalat (2,3,4,15) mit Lyoner,	8,90 €
Bayerntaler von der Molkerei Zott in Günzburg	
Schwäbischer Wurstsalat mit Lyoner,	9,50 €
Schwarzwurst und Romadur (2,4,7,15)	
Romadur von der Landkäserei Herzog in Schießen	8,50 €
mit Butter oder sauer	
Bunt garnierte Käseplatte mit Butter	9,80 €
mit verschiedenen Käsespezialitäten der Landkäserei Herzog in Schießen & Molkerei Zott in Günzburg	
Leberkäse angebräunt (2,4,7,15)	9,50 €
mit Spiegelei und kleinem Bräuhaus-Salat vom Buffet	
1 Paar Bratwürste (2,4,7,15) mit kleinem Bräuhaus-Salat vom Buffet	9,50 €
Schwäbische Maultaschen (2,4,7,15)	9,50 €
mit Speck und Zwiebeln abgeschmälzt und kleinem Bräuhaus-Salat vom Buffet	





Unsere Auszeichnungen - Heimat schmeckt einfach ausgezeichnet!



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



Auszeichnungen 2018 beim World Beer Award:

Autenrieder Urtyp Dunkel - Gold für Weltbestes DARK BEER MILD

Autenrieder Pilsner - Gold für Deutschlands bestes LAGER CLASSIC PILSENER

Autenrieder Weizen - Silber für Deutschlands WHEAT BEER BAVARIAN STYLE HEFEWEISS



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.



Das komplette Autenrieder Kreislaufwirtschaftssystem mit Brauerei, Mälzerei, Landwirtschaft und Brauereigasthof wurde 2016 wieder nach der europäischen Öko-Audit-Verordnung zertifiziert. 2017 waren wir Sieger des EMAS Awards 2017 für „Kleine und mittelständische Unternehmen“ in Deutschland



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

Autenrieder – Die Klassiker frisch vom Fass

Pilsner	Alk. 5,1 % vol	0,5 l	3,00 €
Extra helles und elegantes Spitzenpils!		0,3 l	2,60 €
Sein zartbitteres Aroma erhält es durch die Verwendung von 100 % feinstem Doldenhopfen aus Spalt und der Hallertau.			
Urtyp Hell	Alk. 5,0 % vol	0,5 l	3,00 €
DER AUTENRIEDER KLASSIKER!		0,3 l	2,60 €
Der schneeweiße, feste Schaum bedeckt ein malzwürzig, fein abgestimmtes Helles, welches durch seine dezente Hopfung und eine milde Kohlensäure abgerundet wird.			
“Zwickel” unser naturtrübes Kellerbier	Alk. 5,1 % vol	0,5 l	3,00 €
Naturbelassenes und besonders hefearomatisches Bier,		0,3 l	2,60 €
direkt vom Zwickel, dem Probierhahn des Braumeisters am Reifetank abgefüllt			
Urtyp Dunkel	Alk. 5,4 % vol	0,5 l	3,00 €
Kastanienbraunes, vollmundig röstaromatisches		0,3 l	2,60 €
dunkles Bier, eingebraut nach altem Verfahren und einer Komposition von intensiv gedarrten und gerösteten Gerstenmalzen.			
Weizen hell	Alk. 5,3 % vol	0,5 l	3,00 €
Erfrischend spritziges und besonders fruchtiges		0,3 l	2,60 €
helles Weizenbier. Seinen sahnigen Schaum und seinen weichen Trunk erhält es durch den extra hohen Gehalt an mildem Weizenmalz und unserem eigens gepflegten Hefestamm.			
ProBierTrio			4,50 €
3 verschiedene Autenrieder Bierspezialitäten vom Fass serviert im ProBierGlas			



Unsere Bier-Mischgetränke vom Fass

„Radler“ mit Urtyp Hell	0,5 l	3,00 €
süß mit Zitronenlimonade	0,3 l	2,60 €
oder sauer mit spritzigem Tafelwasser		
„Dunkles Radler“ mit Urtyp Dunkel	0,5 l	3,00 €
süß mit Zitronenlimonade	0,30 l	2,60 €
oder sauer mit spritzigem Tafelwasser		
„Zwickel Radler“ mit naturtrübem Kellerbier	0,5 l	3,00 €
süß mit Zitronenlimonade	0,3 l	2,60 €
oder sauer mit spritzigem Tafelwasser		
„Russ“ mit hellem Weizenbier	0,5 l	3,00 €
süß mit Zitronenlimonade	0,3 l	2,60 €
oder sauer mit spritzigem Tafelwasser		
„Cola-Woiza“	0,5 l	3,40 €
Helles Weizen gemischt mit Autenrieder Topp Cola ^(1,9)		
„Holler-Woiza“	0,5 l	3,50 €
Helles Weizen gemischt mit Holunderblütensirup ^(1,9)		

Cocktails mit AUTENRIEDER

Zwickel-Hugo Autenrieder Zwickel	0,2 l	5,40 €
mit Holunderblütensirup und Prosecco		
Woiza Spritz Autenrieder Weizen	0,2 l	5,40 €
mit Aperol und Prosecco		
Bier Royal Autenrieder Pilsner	0,1 l	3,50 €
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, durstlöschendund 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!



Familie Feuchtmayr und Mitarbeiter wünschen Ihnen „Guten Appetit!

- INKLUSIVPREISE -

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke aus der Autenrieder SCHLOSSGARTENQUELLE

Mineralwasser - Classic, Medium, Naturell	0,5 l	2,50 €
Das Mineralwasser der Schlossgartenquelle	0,3 l	2,20 €
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 erfrischem Zitronenaroma.	0,3 l	2,50 €
Ceplus - Orangenlimonade	0,5 l	2,70 €
4% Orangensaft mit vollem Aroma und Vitamin C. ⁽³⁾		
Topfit – Orangenfruchtsaftgetränk	0,33 l	2,50 €
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	2,60 €
Cola-Mixgetränk, mit 50 % Orangenlimonade und 50 % Cola ^(1, 3, 9)		
Topp Cola	0,5 l	3,00 €
Die Autenrieder Antwort auf Amerika!	0,3 l	2,60 €
Das koffein- und kohlen säurehaltige Erfrischungsgetränk belebt und schmeckt. ^(1,9)		
Brauwasser	0,5 l	2,50 €
Tafelwasser Naturell ohne Kohlensäure	0,3 l	2,20 €
aus unserer Autenrieder SCHLOSSGARTENQUELLE.		



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 2,60 €

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 Durstlöcher 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! ⁽³⁾

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 4,50 €

0,3 l 4,00 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Portion Kaffee	5,00 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato, Espresso mit Milchschaum	2,40 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Espresso Coretto, Espresso mit Grappa	4,50 €
Cappuccino mit Milchschaum	3,20 €
Latte Macchiato	3,80 €
Milchkaffee	3,80 €
Tasse Heiße Schokolade	3,80 €
Chocciato, Tasse Heiße Schokolade mit Espresso	4,20 €
Tasse Heiße Schokolade mit Amaretto	5,20 €
Glas Tee in verschiedenen Sorten	2,50 €
Portion Tee in verschiedenen Sorten	5,00 €
Glas schwarzer Tee mit Rum	5,60 €
Tasse Glühwein	5,60 €

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

2017er Sommeracher Katzenkopf im Bocksbeutel	0,75 l	29,90 €
Riesling Kabinett, trocken,. Gutsabfüllung Max Müller I, Volkach, Franken		
2015er Albiger Weisser Burgunder trocken	0,75 l	28,00 €
Goldene Kammerpreismünze Gutsabfüllung Köster-Wolf, Albig, Rheinhessen		
2017er Wasenweiler	0,2 l	4,70 €
Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken	1,0 l	21,50 €
Erzeugerabfüllung Wasenweiler Winzer GmbH, Ihringen, Baden		
2016er Albiger Müller-Thurgau	0,2 l	6,20 €
Qualitätswein, halbtrocken,	1,0 l	29,00 €
Gutsabfüllung Köster-Wolf, Albig, Rheinhessen		
2015er Klingelberger (Riesling),	0,2 l	6,20 €
Qualitätswein, trocken	1,0 l	29,00 €
Erzeugerabfüllung Durbacher Winzergenossenschaft EG, Ortenau, Baden		
2017er Vierjahreszeiten Riesling,	0,2 l	5,20 €
Qualitätswein, trocken	1,0 l	24,00 €
Erzeugerabfüllung Vierjahreszeiten Winzer EG, Bad Dürkheim, Pfalz		
2016er IL MIO	0,2 l	5,20 €
Pinot Grigio - trocken, fruchtig,	1,0 l	24,00 €
I.G.T., Delle Venezien, Italien		



Roséweine

2016er Wolfs Frischer,	0,2 l	6,60 €
Spätburgunder Weissherbst, feinherb	0,75 l	23,00 €
Gutsabfüllung Köster-Wolf, Albig, Rheinhessen		
2017er Löwensteiner Salzberg,	0,2 l	5,20 €
Schwarzriesling Weissherbst, trocken	1,0 l	24,00 €
Erzeugerabfüllung Schlosskellerei Affaltrach		

Rotweine

2016er Haberschlachter Heuchelberg	0,2 l	5,60 €
Schwarzriesling, QbA	1,0 l	26,00 €
Abfüllung in Nordheim, Württemberg,		
2016er Vierjahreszeiten Spätburgunder,	0,2 l	5,60 €
Qualitätswein, trocken	1,0 l	26,00 €
Erzeugerabfüllung Vierjahreszeiten Winzer EG, Bad Dürkheim, Pfalz		
2015er Nordheimer Heuchelberg,	0,2 l	6,90 €
Lemberger, trocken	0,75 l	24,00 €
Abfüllung in Nordheim, Württemberg,		
2016er IL MIO Rosso (Merlot),	0,2 l	5,20 €
trocken, gehaltvoll, elegant	1,0 l	24,00 €
I.G.T., Terre Siciliane, Italien		
2016er Château d´Orsan,	0,2 l	7,80 €
Côtes du Rhône, AC	0,75 l	29,00 €
zarte Reflexe, würzig bis fruchtig		



Weinschorle

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

Brände

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

Erzeugerabfüllung Gasthof RAD, Geislingen

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

Schladerer

Zwetschgenwasser	Alk. 40 % vol	2cl	3,50 €
-------------------------	----------------------	------------	---------------





Grappa

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

Liköre

Hausgemachter Bierlikör	Alk. 15 % vol	2cl	3,50 €
Hausgemachter Bierlikör	Alk. 15 % vol	2cl	4,00 €
heiß serviert mit Sahnehäubchen			
Drambuie schottischer Whiskey-Likör	Alk. 40 % vol	2cl	4,80 €
Bailey´s Irish Cream	Alk. 17 % vol	4cl	4,80 €
Amaretto	Alk. 21 % vol	4cl	5,20 €
Sambuca	Alk. 40 % vol	5cl	5,20 €
Jägermeister	Alk. 32 % vol	2cl	3,90 €
Ramazotti	Alk. 30 % vol	4cl	5,90 €

Cognac

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

