



## **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 mit seinem Sohn Peter 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 einem breiten Sortiment an Autenrieder Bierspezialitäten, fruchtig frischen Limonaden und Schorlen sowie 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 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 im Innenhof die Sonnenstrahlen genießen.

### **„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**





## 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 Bierkrug-Museen 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.

#### Brauereigasthof:



#### Veranstaltungen:



#### Private Braugasthöfe:



[www.brauereigasthof-autenried.de](http://www.brauereigasthof-autenried.de)

[www.braugasthoefe.de](http://www.braugasthoefe.de)



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



## K(C)raftbiere der Saison

### **Schlossbräu KUPFER** Alk. 5,7 % vol 0,33 l 4,70 €

Das ist ein feuriges Rotbier, das im historischen Kupfersudhaus mit dem mineralhaltigen Brauwasser gebraut wurde. „Geschwitztes Malz“ gibt die strahlend rötliche Farbe. Erstmals wurde der Sud mit ungetrocknetem Frischhopfen, Sorte „Mandarina Bavaria“ mild gewürzt – was dem Bier eine ganz besondere Aromatik verleiht. Und wie schmeckt es nun? Über der feinen Schaumkrone erwarten Sie schon die feinen Citrusaromen des Hallertauer Hopfens „Mandarina Bavaria“. Dann der erste Schluck: Der Antrunk wartet kräftig auf, es dominiert ein Geschmack nach noch warmem frisch gebackenem Brot mit feiner Kruste. Im Abtrunk harmoniert diese Kraft schön mit einer fein perlenden Spritzigkeit und markanten Aromaölen des frischen Hopfens.

### **Schlossbräu EDELBOCK** Alk. 6,2% vol 0,33 l 4,70 €

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.

### **Weizen-Bock** Alk. 7,2 % vol 0,5 l 4,90 €

Vier verschiedene Spezialmalze werden in unserem historischen Kupfersudwerk zu einer gehaltvollen Bierwürze verbraut. Die Gärung im offenen Bottich und die Flaschenreifung lassen ein sehr fruchtaromatisches Bier mit einem üppig gehaltvollen Körper entstehen - perfekt zum Dessert!

### **Leonhardi-Bock** Alk. 7,7 % vol 0,5 l 4,90 €

Der kirschrot-bräunlich schimmernde Doppelbock erinnert mit seiner Farbe an guten Cognac. Er verdankt seinen Namen und sein Rezept dem ehemaligen 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, umrahmt von einem gehaltvollen Malzkörper, und ein Aroma nach eingelegten Rosinen bringen Wärme und Feuer in einen kalten Wintertag.



## Aperitif

<b>Zwickel-Hugo</b>	SCHLOSSBRÄU KELLERBIER mit Holunderblütensirup und Prosecco	<b>0,2 l</b>	<b>6,20 €</b>
<b>Woiza-Spritz</b>	Autenrieder Weizen mit Aperol und Prosecco	<b>0,2 l</b>	<b>6,20 €</b>
<b>Bier-Royal</b>	Autenrieder Pilsner mit schwarzem Johannisbeerlikör	<b>0,1 l</b>	<b>4,70 €</b>

## oder ganz klassisch

<b>Sekt „Burg Löwenstein“ trocken, Schloss Affaltrach</b>	<b>0,1 l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Prosecco CASA GHELLER</b>	<b>0,1 l</b>	<b>5,20 €</b>

## Salate

<b>Kleiner Bräuhaus-Salat vom Buffet</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Großer Bräuhaus-Salat vom Buffet</b>	<b>11,90 €</b>

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

- **mit gebratenen Putenbruststreifen** **16,50 €**  
garniert mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen
- **mit Pfannengyros** **16,90 €**  
garniert mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni
- **mit gebratenem Zanderfilet** **18,90 €**

**Wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette oder Joghurt-Dressing.**

## Suppen

<b>Schwäbische Festtagssuppe</b>	<b>6,90 €</b>
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel, Brätknödel und Backspätzle	

### **Hausgemachte Rinderkraftbrühe**

mit Kräuterflädle	<b>6,30 €</b>
mit Maultaschen-Streifen	<b>6,50 €</b>

### **Hausgemachte Kürbissuppe**

mit steirischem Kürbiskernöl und Kräuter-Croûtons	<b>6,90 €</b>
---	---------------



## Vom Schwein

<b>Gegrillte Medaillons vom Schwein</b>	<b>22,40 €</b>
in Rahmsoße mit frischen Champignons dazu hausgemachte Spätzle und ein kleiner Bräuhaus-Salat vom Buffet	
<b>Schweinebraten an Dunkelbiersoße</b>	<b>17,90 €</b>
mit hausgemachten Spätzle dazu ein kleiner Bräuhaus-Salat vom Buffet	
<b>Jägerbraten an Rahmsoße mit frischen Champignons</b>	<b>19,90 €</b>
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Bräuhaus-Salat vom Buffet	
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>	<b>18,90 €</b>
mit Pommes frites und kleinem Bräuhaus-Salat vom Buffet	

## Geflügel

<b>Putengeschnetzeltes in Gemüse-Curry</b>	<b>21,90 €</b>
mit Kokosmilch und Champignons dazu Reis	

## Vegetarisch / Vegan

<b>Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln</b>	<b>16,50 €</b>
dazu ein kleiner Bräuhaus-Salat vom Buffet	
<b>Gemüse-Curry mit Champignons und Kokosmilch (Vegan)</b>	<b>17,90 €</b>
dazu Reis und ein kleiner Bräuhaus-Salat vom Buffet	
<b>Hausgemachte Semmelknödel</b>	<b>16,90 €</b>
auf Champignon- Ragout dazu ein kleiner Bräuhaus- Salat vom Buffet	
<b>Knödel- Tris</b>	<b>17,90 €</b>
Rote Bete Knödel, Spinatknödel und Käseknödel mit Butterbröseln, auf Blattspinat	
<b>Kürbis-Ragout vom Hokkaido-Kürbis (Vegan)</b>	<b>17,90 €</b>
mit Kartoffeln, Paprika und Lauch dazu ein kleiner Bräuhaus-Salat vom Buffet	

## Fisch

**Gebratenes Zanderfilet auf Senf- Dill- Soße** 23,80 €  
dazu Blattspinat und Reis

## Rind

**Sauerbraten mit Preiselbeeren** 22,40 €  
dazu feines Apfel- Blaukraut  
und hausgemachte Spätzle

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln** 27,90 €  
mit hausgemachten Spätzle  
und kleinem Bräuhaus- Salat vom Buffet

**Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter** 27,90 €  
mit Pommes frites und kleinem Bräuhaus- Salat vom Buffet

## Desserts

**Warmes Schokoladenküchlein mit fließendem Herzen** 8,90 €  
an Erdbeereis und Sahne

**Hausgemachtes Leonhardi-Bockbier-Parfait** 8,90 €  
an beschwipsten warmen Kirschen und Sahne

**Hausgemachtes Apfel-Scheiterhaufen-Küchlein** 8,90 €  
an Rotwein-Zimtzwetschgen und Sahne

## Uli von Bocksberg Eis – „Natürlich und von dahom!“

**Gemischtes Eis mit Sahne** 7,50 €  
Schokoladen-, Vanille- und Erdbeereis

**Vanilleeis mit beschwipsten heißen Himbeeren** und Sahne 8,90 €

**Walnusseis mit Schokoladensoße, Eierlikör** und Sahne 8,90 €

**„Eispresso“** - doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 5,90 €

Nach Möglichkeit bereiten wir gerne für Sie auch eine kleinere Portion  
Ihres Lieblingsgerichtes mit einem Preisnachlass von 2,00 € zu.  
Bitte fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitern nach.



## KINDERKARTE

**Portion Pommes frites**  
6,00 €

**Portion Spätzle mit Soße**  
6,00 €



**Käpt'n Blaubär**  
6 Fischstäbchen mit Kartoffelsalat oder Pommes frites **11,90 €**

**Rotkäppchen**  
1 Schweinelendchen in Rahmsoße mit Champignons und hausgemachten Spätzle **12,50 €**

**Max und Moritz**  
Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes frites **11,90 €**



**Eiscrown:**  
1 Kugel Vanille-, Erdbeer- oder Schokoeis mit Waffel, Sahne und Smarties **4,50 €**

**Willst du lieber bei Mama und Papa mitessen?**  
Bestell einfach einen Räuberteller!

Diese Gerichte bereiten wir ausschließlich für Kinder zu!

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

<b>Hausgemachter Bierlikör</b>	Alk. 15 % vol	2 cl	<b>4,20 €</b>
<b>Heißer Bierlikör mit Sahne</b>	Alk. 15 % vol	2 cl	<b>4,90 €</b>
<b>Autenrieder Bierbrand</b>	Alk. 42 % vol	2 cl	<b>5,40 €</b>
<b>Autenrieder Single Malt Whiskey</b>	Alk. 40 % vol	4 cl	<b>7,90 €</b>

**Kaffee oder Tee**

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Haferl Kaffee</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Espresso Macchiato - Espresso mit Milchschaum</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Espresso Coretto - Espresso mit Grappa</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Cappuccino mit Milchschaum</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Tasse Heiße Schokolade</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Chocciato - Tasse Heiße Schokolade mit Espresso</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Glas Tee in verschiedenen Sorten</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Portion Tee in verschiedenen Sorten</b>	<b>5,70 €</b>





## Brotzeitkarte – ab 17:00 Uhr

<b>Brotzeitteller</b>	<b>16,50 €</b>
mit rohem und gekochtem Rauchfleisch, Kochsalami, Cabanos, Bayerntaler von der Molkerei Zott in Günzburg und Kräuter-Frischkäse von der Landkäserei Herzog in Schießen	
<b>Rauchfleisch roh, gekocht oder gemischt</b>	<b>14,90 €</b>
mit Essiggurke und Butter	
<b>Wurstsalat</b> mit Lyoner, Radieschen, Zwiebeln und Essiggurken	<b>10,90 €</b>
<b>Schweizer Wurstsalat mit Lyoner</b> , Radieschen, Zwiebeln, Essiggurken und Bayerntaler von der Molkerei Zott in Günzburg	<b>11,90 €</b>
<b>Romadur</b>	<b>14,90 €</b>
mit Zwiebelringen und Butter oder sauer mit Essig und Öl	
<b>Bunt garnierte Käseplatte mit Butter</b>	<b>16,90 €</b>
mit verschiedenen Käsespezialitäten	
<b>Leberkäse angebräunt mit Spiegelei</b>	<b>15,60 €</b>
und einem kleinen Bräuhaus-Salat vom Buffet	
<b>1 Paar Bratwürste</b>	<b>15,60 €</b>
mit einem kleinen Bräuhaus-Salat vom Buffet	
<b>Schwäbische Maultaschen gebraten</b>	<b>15,60 €</b>
auf Dunkelbiersoße mit Röstzwiebeln mit einem kleinen Bräuhaus-Salat vom Buffet	



## Frisch vom Fass

**Pilsner** Alk. 5,1 % vol **0,5 l 3,90 €**

Extra helles und elegantes Spitzenpils! **0,3 l 3,50 €**

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 3,90 €**

DER AUTENRIEDER KLASSIKER! **0,3 l 3,50 €**

Der schneeweiße, feste Schaum bedeckt ein malzwürzig, fein abgestimmtes Helles, welches durch seine dezente Hopfung und eine milde Kohlensäure abgerundet wird.

**SCHLOSSBRÄU KELLERBIER** Alk. 5,0 % vol **0,5 l 4,20 €**

Naturbelassenes helles und besonders hefearomatisches Bier. **0,3 l 3,80 €**

**Urtyp Dunkel** Alk. 5,4 % vol **0,5 l 3,90 €**

Kastanienbraunes, vollmundig röstaromatisches **0,3 l 3,50 €**

dunkles Bier, eingebraut nach altem Verfahren und einer Komposition von intensiv gedarrten und gerösteten Gerstenmalzen.

**Weizen hell** Alk. 5,3 % vol **0,5 l 3,90 €**

Erfrischend spritziges und besonders fruchtiges **0,3 l 3,50 €**

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** **3x 0,1 l 6,00 €**

3 verschiedene Autenrieder Bierspezialitäten vom Fass

serviert im ProBierGlas

(Urtyp Hell, Weizen hell, Urtyp Dunkel)



## Unsere Bier-Mischgetränke vom Fass

<b>„Radler“ mit Urtyp Hell</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
süß mit Zitronenlimonade	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
oder sauer mit spritzigem Tafelwasser		
<b>„Dunkles Radler“ mit Urtyp Dunkel</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
süß mit Zitronenlimonade	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
oder sauer mit spritzigem Tafelwasser		
<b>„Keller Radler“ mit naturtrübem Kellerbier</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 €</b>
süß mit Zitronenlimonade	<b>0,3 l</b>	<b>3,80 €</b>
oder sauer mit spritzigem Tafelwasser		
<b>„Russ“ mit hellem Weizenbier</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
süß mit Zitronenlimonade	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
oder sauer mit spritzigem Tafelwasser		
<b>„Cola-Woiza“</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 €</b>
Helles Weizen gemischt mit Autenrieder Topp Cola <sup>(1,9)</sup>		
<b>„Holler-Woiza“</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,50 €</b>
Helles Weizen gemischt mit Holunderblütensirup <sup>(1,9)</sup>		

## Cocktails mit AUTENRIEDER

<b>Zwickel-Hugo - SCHLOSSBRÄU KELLERBIER</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,20 €</b>
mit Holunderblütensirup und Prosecco		
<b>Woiza Spritz - Autenrieder Weizen</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,20 €</b>
mit Aperol und Prosecco		
<b>Bier Royal - Autenrieder Pilsner</b>	<b>0,1 l</b>	<b>4,70 €</b>
mit schwarzem Johannisbeerlikör		



## AUTENRIEDER K(C)raftbiere

**SCHLOSSBRÄU ORIGINAL** Alk. 5,3 % vol **0,5 l** **4,20 €**

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** **4,20 €**

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** **4,90 €**

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** **4,90 €**

Der kirschrot-bräunlich schimmernde Doppelbock erinnert mit seiner Farbe an guten Cognac. Er verdankt seinen Namen und sein Rezept dem ehemaligen 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, umrahmt von einem gehaltvollen Malzkörper, und ein Aroma nach eingelegten Rosinen bringen Wärme und Feuer in einen kalten Wintertag.

**Schwarzer Baron** Alk. 7,7 % vol **0,33 l** **4,20 €**

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** **3,90 €**

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** **3,90 €**

Unser leichtes Weizen mit 40% weniger Alkohol und Kalorien.

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

**Leichtes Helles** Alk. 3,2 % vol **0,5 l** **3,90 €**

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 Helles Alkoholfrei** **0,5 l** **3,90 €**

Mit feiner Kellerhefe versetzt ist unser alkoholfreies Helles ein vitaminhaltiger und kalorienreduzierter Genuss.

**Autenrieder Weizen Alkoholfrei** **0,5 l** **3,90 €**

Spritzig aromatisch in sattem Gelb mit cremigem Schaum.

Ein Genuss für alle Weizenliebhaber, die auf Alkohol verzichten möchten.

**NATURRADLER** Alk. 2,5 % vol **0,33 l** **3,60 €**

Helles, naturtrübes Radler mit hellgelber Zitronenfarbe und ausgeprägt fruchtig, erfrischendem Geschmack. Hier vereinen sich naturtrübe Zitronenlimonade und frisches Autenrieder Bier zu einem einzigartigen Genuss!

**NATURRADLER Alkoholfrei** Alk. 0,0 % vol **0,33 l** **3,60 €**

Alkoholfreies, natürliches Radler mit hellgelber Zitronenfarbe und ausgeprägt fruchtig, erfrischendem Finale. Natürlich, erfrischend, alkoholfrei! Hier vereinen sich naturtrübe Zitronenlimonade und alkoholfreies Autenrieder Bier zu einem einzigartigen Genuss! Ein spritziger Durstlöcher ganz ohne Alkohol!



## Alkoholfreie Erfrischungsgetränke aus der Autenrieder SCHLOSSGARTENQUELLE

<b>Mineralwasser - Classic, Medium, Naturell</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,40 €</b>
Das Mineralwasser der Schlossgartenquelle	<b>0,3 l</b>	<b>3,00 €</b>
ist natrium- und kochsalzarm. Es kommt aus unserem Tiefbrunnen, dessen Wasser über viele Jahrzehnte durch 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.		
<b>Zitronenlimonade</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,70 €</b>
Spritzig klar mit herrlich erfrischem Zitronenaroma.	<b>0,3 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Ceplus - Orangenlimonade</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,70 €</b>
4% Orangensaft mit vollem Aroma und Vitamin C. (3)		
<b>Topfit – Orangenfruchtsaftgetränk</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
8% Orangensaft mit fruchtigen Geschmack und Vitamin C. (3)		
<b>Orange–Cola</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
Ganz im Geschmack klassischer, fruchtig- frischer	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
Cola-Mixgetränke mit 50 % Orangenlimonade und 50 % Cola. (1, 3, 9)		
<b>Topp Cola</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
Die Autenrieder Antwort auf Amerika!	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
Das koffein- und kohlen säurehaltige Erfrischungsgetränk belebt und schmeckt. (1,9)		
<b>Brauwasser</b>	<b>0,5 l</b>	<b>2,70 €</b>
Tafelwasser Naturell ohne Kohlensäure	<b>0,3 l</b>	<b>2,40 €</b>
aus unserer Autenrieder SCHLOSSGARTENQUELLE.		



## Fruchtiges aus der Autenrieder SCHLOSSGARTENQUELLE

**Orange light** 0,5 l 3,90 €

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 3,90 €

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 3,90 €

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

**A-C-E** 0,5 l 3,90 €

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 4,30 €

**Traubensaft rot** 0,2 l 4,30 €

**Johannisbeernektar** 0,2 l 4,30 €

**Orangensaft** 0,2 l 4,30 €

## Spritzer aus der Autenrieder SCHLOSSGARTENQUELLE

**Apfelsaftschorle** 0,5 l 3,90 €

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

**Zwetschge** 0,5 l 3,90 €

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 3,90 €

Fruchtsaftgetränk mit schwarzer Johannisbeere mit 0,3 l 3,50 €  
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 3,90 €

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

**Wellness-Apfel** 0,5 l 3,90 €

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 3,90 €

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 5,20 €

0,3 l 4,70 €



## Heiße Getränke

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Haferl Kaffee</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> , Espresso mit Milchschaum	<b>3,30 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Espresso Coretto</b> , Espresso mit Grappa	<b>5,90 €</b>
<b>Cappuccino</b> mit Milchschaum	<b>4,10 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Tasse Heiße Schokolade</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Chocciato</b> , Tasse Heiße Schokolade mit Espresso	<b>5,10 €</b>
<b>Glas Tee in verschiedenen Sorten</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Portion Tee in verschiedenen Sorten</b>	<b>5,70 €</b>
<b>Glas schwarzer Tee mit Rum</b>	<b>6,90 €</b>

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, Allergene Stoffe und Zutaten:

Wir halten für Sie eine separate Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen bereit. Soweit Sie von einer Allergie betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Servicepersonal. In unserer separaten Speisekarte erhalten Sie Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten. Darüber hinaus beraten Sie unsere Mitarbeiter dazu gerne.

## Weißweine

<b>2023er Beck Grauer Burgunder</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,20 €</b>
Qualitätswein, trocken	<b>1,0 l</b>	<b>29,00 €</b>
Erzeugerabfüllung Weingut Beck Rheinhessen		
<b>2022er Wasenweiler</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,80 €</b>
Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken	<b>1,0 l</b>	<b>27,00 €</b>
Erzeugerabfüllung Wasenweiler Winzer GmbH Ihringen, Baden		
<b>2022er Albiger Müller-Thurgau</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,90 €</b>
Qualitätswein, halbtrocken	<b>1,0 l</b>	<b>32,00 €</b>
Gutsabfüllung Köster-Wolf, Albig, Rheinhessen		
<b>2021er Klingelberger (Riesling)</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,90 €</b>
Qualitätswein, trocken	<b>1,0 l</b>	<b>32,00 €</b>
Erzeugerabfüllung Durbacher Winzergenossenschaft EG Ortenau, Baden		
<b>2023er IL MIO</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,30 €</b>
Pinot Grigio - trocken, fruchtig	<b>1,0 l</b>	<b>29,50 €</b>
I.G.T., Delle Venezien, Italien		

## Roséweine

<b>2022er Wolfs Frischer</b>	<b>0,2 l</b>	<b>7,30 €</b>
Spätburgunder Rosé, feinherb	<b>0,75 l</b>	<b>27,00 €</b>
Gutsabfüllung Köster-Wolf, Albig, Rheinhessen		
<b>2022er Löwensteiner Salzberg</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,20 €</b>
Schwarzriesling Weissherbst, trocken	<b>1,0 l</b>	<b>29,00 €</b>
Erzeugerabfüllung Schlosskellerei Affaltrach		



## Rotweine

<b>2021er SIMSALABIM trocken</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,90 €</b>
Cuveé aus Cabernet Sauvignon, St. Laurent Spätburgunder und Regent Erzeugerabfüllung Ellermann-Spiegel, Pfalz	<b>1,0 l</b>	<b>32,00 €</b>
<b>2019er MEINTZINGER Domina</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,90 €</b>
Qualitätswein, trocken Gutsabfüllung Weingut Meintzinger, Franken	<b>1,0 l</b>	<b>32,00 €</b>
<b>2022er Haberschlachter Heuchelberg</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,50 €</b>
Schwarzriesling mit Samtrot, QbA, halbtrocken Abfüllung in Nordheim, Württemberg	<b>1,0 l</b>	<b>30,00 €</b>
<b>2021er Nordheimer Heuchelberg</b>	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
Lemberger, trocken Abfüllung in Nordheim, Württemberg	<b>0,75 l</b>	<b>27,50 €</b>
<b>2021er IL MIO Rosso (Merlot)</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,50 €</b>
trocken, gehaltvoll, elegant I.G.T., Terre Siciliane, Italien	<b>1,0 l</b>	<b>30,00 €</b>

## Weinschorle

<b>Weinschorle weiß oder rot</b>	<b>0,5 l</b>	<b>6,90 €</b>
süß mit Zitronenlimonade oder sauer mit spritzigem Tafelwasser	<b>0,2 l</b>	<b>4,90 €</b>

## Brände

**Autenrieder Bierbrand** Alk. 42 % vol 2cl 5,40 €

fein und nicht alltäglich

**Autenrieder Single Malt Whiskey** Alk. 40 % vol 4cl 7,90 €

6-fach gebrannt und 3 Jahre im Eichenfass gelagert –  
etwas ganz Besonderes für Genießer!

**Metaxa 7\*** Alk. 40 % vol 2cl 6,50 €

## Erzeugerabfüllung Familie Kübler, Geislingen

**Birnenbrand** Alk. 40 % vol 2cl 3,90 €

## Brennerei Roland Feller, Dietenheim-Regglisweiler

**Himbeergeist** Alk. 40 % vol 2cl 3,90 €

**Kirschwasser** Alk. 43 % vol 2cl 3,90 €

**Schwäbischer Obstbrand** Alk. 40 % vol 2cl 3,90 €  
aus Äpfeln und Birnen

## Aquavit

**Malteser** Alk. 40 % vol 2cl 4,50 €

**Linie** Alk. 41,5 % vol 2cl 6,50 €

## Grappa

**Sarpa Oro di Poli – Grappa** Alk. 40 % vol 2cl 7,90 €

4 Jahre im Eichenfaß gelagert, ausgeprägt umschmeichelnd

**Sarpa di Poli – Grappa** Alk. 40 % vol 2cl 6,40 €

Junger Grappa, kraftvoll und harmonisch

## Liköre

**Hausgemachter Bierlikör** Alk. 15 % vol 2cl 4,20 €

**Heißer Bierlikör mit Sahne** Alk. 15 % vol 2cl 4,90 €

**Jägermeister** Alk. 32 % vol 2cl 4,20 €

**Ramazotti** Alk. 30 % vol 2cl 4,20 €  
4cl 6,50 €

**Bailey's Irish Cream** Alk. 17 % vol 2cl 4,20 €

4cl 6,50 €

