



ALLERGENE

SPEISEKARTE



Sperber
BRÄU

SUPPEN

Leberknödelsuppe ^{A, G}

3,90 €

Kalte Gurken-Joghurt-Suppe ^G

mit Einlage

3,90 €

Pfifferling-Creme-Suppe ^G



mit Einlage

4,90 €

SALATE

Beilagensalat



2,90 €

Putensalat ^J

gemischte Blattsalate mit Balsamico-dressing und Putenbruststreifen in Honig glasiert

10,90 €

Fitnesssalat ^F

würzige Blattsalate mit Senf-Vinaigrette, Obst, roter Salsa, gebratenem Barschfilet, dazu Weißbrot

10,90 €

Pfifferlingssalat ^{A, G}

Blattsalate in Joghurtdressing, gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln, Fetakäse, Melone und Weißbrot

11,90 €

HAUPTGERICHTE

Schweinebraten ^{2, 3}

vom Hals, mit Kartoffelknödel

10,90 €

Sauerbraten ^{2, 3, L}

aus der Rinderkeule, mit

Soße und Kartoffelknödel 12,90 €

Bier-Krustenbraten ^{2, 3}

vom Schweinebauch, in Dunkelbiersoße, mit Kartoffelknödel

11,90 €

Oberpfälzer Schäufel ^{2, 3}

knusprig gebraten, mit Kartoffelknödel

12,90 €

Rinderroulade ^{2, 3, G}

mit Kartoffelknödel

12,90 €

Tafelspitz ^{5, G}

vom Rind mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln

12,90 €

Zwiebelrostbraten

Rumpsteak vom Grill mit gebratenen und gebackenen Zwiebeln, dazu Röstinchen oder Pommes frites

16,90 €



Schnitzel „Wiener Art“ ^{A, C}

vom Schwein mit Kartoffelsalat oder Pommes frites

11,90 €

Grillteller ^G

Medaillons vom Schweinefilet, Roastbeef und Putenbrust mit gebratenen Pfifferlingen, hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln

18,90 €

Cordon Bleu ^{A, C}

vom Schwein, mit Kartoffelsalat oder Pommes frites

12,90 €

SCHMANKERL DES
MONATS

Schweinelendchen vom Grill ^{A, C, G}

in Pfifferling-Rahmsauce,
dazu hausgemachte Spätzle

18,90 €



Pfifferlingsrahmgulasch ^{A, C, G}

mit Semmelknödel

12,90 €

Pfifferlings-Spaghetti ^{A, C}

geschwenkt in Basilikumpesto,
mit getrockneten Tomaten und
gehobelten Parmesan

11,90 €

**Sous-Vide gegerate
Spareribs** ^{G, J}

mit BBQ-Soße (mild oder scharf)
dazu eine große Ofenkartoffel mit
hausgemachtem Kräuterquark

13,90 €

(nur Freitag und Samstag)



Hamburger ^{A, C, G, J, K}

mit 125 gr. saftigem Rindfleisch,
Salatblatt, Käse, Tomate, Essig-
gurke und hausgemachter Soße,
dazu Pommes frites oder
Süßkartoffel-Pommes

10,90 €

Bier-Burger ^{A, C, G, J, K}

mit 125 gr. saftigem Rindfleisch,
Feldsalat, Tomate, gebackenen
Zwiebelringen, Dunkelbier-Zwie-
bel-Chutney und hausgemachter
Soße, dazu Pommes frites oder
Süßkartoffel-Pommes

11,90 €

FISCHGERICHTE

Forelle Müllerin ^A

dazu Salzkartoffeln



14,90 €

Forelle gebacken ^{A, G}

dazu Kartoffelsalat



14,90 €

Schollenfilet gebacken ^{A, G}

dazu Remoulade
und Kartoffelsalat



12,90 €

Rotbarsch gebacken ^{A, G, F, K}

in Pfeffer-Sesamkruste,
dazu Wedges, rote Salsa
und Blattsalate



12,90 €

KINDERGERICHTE

Fette Beute ^{A, G}

hausgemachte Fischstäbchen
mit kleinem Salat



4,90 €

Pumuckl ^{A, G}

Kinderschnitzel mit Pommes
frites und Ketchup

5,90 €

Struwelpeter

Portion Pommes frites
mit Ketchup

2,90 €

Knödel oder Spätzle ^{2, 3}

mit Soße

2,90 €

Kinderbraten ^{2, 3}

mit Kartoffelknödel

6,90 €

NACHSPEISEN

Bayerische Apfelküchle ^{A, G}

in Bierteig gebacken, überstreut mit Zimtzucker, dazu Vanilleeis und Sahne

5,90 €

Kinderbecher „Kunterbunt“

zwei Sorten Eis im Kinderbecher, lustig und farbig mit Smarties garniert

3,90 €

Sperbers Hausbecher ^G

garniert mit frischem Obst, Eierlikör und Sahne

5,90 €

Eis & Heiß

Vanilleeis neben heißen Himbeeren

5,90 €

Zitronensorbet

mit Sekt aufgefüllt

4,90 €

Gemischtes Eis mit Sahne

Vanille/Schoko/Erdbeer

4,90 €

Eiskaffee

mit Vanilleeis und Sahne

4,90 €

BROTZEITEN

Currywurst vom Strohschwein ⁸

mit Currysauce und Pommes frites

7,90 €

Hausgem. Käsespätzle ^{A, G}



mit Röstzwiebeln

7,90 €

Bratwurstsalat ⁸

dicke Aichazandter Bratwürste, dazu rote Zwiebel, Gurke, Tomate und Bauernbrot

6,90

Bratwürste mit Sauerkraut

zwei dicke Aichazandter Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot

5,90 €

Schweizer Wurstsalat ⁸

mit Bauernbrot

6,90 €

BIERE AUS UNSERER BRAUEREI

HELLES VOLLBIER 0,25 ltr. 2,00 €

0,5 ltr. 3,20 €

CLASSIC LAGER 0,33 ltr. 2,60 €

ZOIGL, NATURTRÜB 0,5 ltr. 3,50 €

wahlweise hell oder dunkel

WEIZEN, NATURTRÜB 0,5 ltr. 3,50 €

wahlweise leicht, hell oder dunkel

ROSENBURG PILS 0,4 ltr. 3,30 €

BOCKBIERE 0,5 ltr. 3,70 €

*Saisonal erhältlich: wahlweise rotes Bockbier, Weißbierbock
oder Black Pale Ale-Bock*

FESTBIERE 0,5 ltr. 3,70 €

Saisonal erhältlich



Die zahlreichen Prämierungen (mehr als 60) der DLG – unter anderem mit dem „Preis der Besten“ in Gold – und des European Beer Star, legen Zeugnis darüber ab, dass wir mit viel Geschick das Brauer-Handwerk ausüben. Diese Preise sind gleichsam ein „Ritterschlag“ für unsere Familienbrauerei anno 1894 – allen voran für Dipl. Braumeister und Vizepräsident der „Privaten Brauereien Bayern“ Christian Sperber. Er wird dabei von seinen langjährigen Mitarbeitern unterstützt, die zum Teil bereits fast 40 Jahre in der Brauerei ihr Handwerk mit Leidenschaft ausüben.

BIER-PAIRING

Bier zum Essen zu reichen, ist kein neuer Trend, denn Bier ist seit Jahrtausenden ein wichtiges Gut. Durch die Vielfalt der Biersorten aus unserer Brauerei haben wir für jede Speise einen perfekten Essensbegleiter – nachfolgend finden Sie unsere Empfehlungen:



ROSENBURG PILS

Sorte: Pils, böhmische Brauart



ZOIGL-BIER, NATURTRÜB HELL

Sorte: Helles Zoigl, nach Pilsner Brauart, mit Hefe



VOLLBIER / CLASSIC LAGER

Sorte: Helles Vollbier



WEISSBIERBOCK „HERZOG-CHRISTIAN-AUGUST“

Sorte: Heller Weißbierbock mit Flaschengärung



FESTBIER

Sorte: Helles Festbier



WEISSBIER „GRAF GEBHARD“ & „LEICHTE WEISSE“

Sorte: Helles bzw. helles leichtes Weißbier mit Flaschengärung



BOCKBIER „HAUPTMANN STIBER TRUNK“

Sorte: Untergäriges Bockbier



ZOIGL-BIER, NATURTRÜB DUNKEL

Sorte: Dunkles Zoigl, mit Hefe



WEISSBIER „STEIGER SCHWARZE“

Sorte: Schwarzes Weißbier mit Flaschengärung



Klare Suppe,
Brühen



Vorspeisen



Pfannen-
gerichte



Vorspeisen



Pfannen-
gerichte



Dessert,
süß



Cremige
Suppen



Salate



Vorspeisen



Fisch



Pfannen-
gerichte



Braten-
gerichte



Dessert,
süß



Cremige
Suppen



Pfannen-
gerichte



Braten-
gerichte



Fisch



Pfannen-
gerichte



Braten-
gerichte



Braten-
gerichte



Wild-
gerichte



Dessert,
süß



Dessert,
deftig



Cremige
Suppen



Vorspeisen



Pfannen-
gerichte



Braten-
gerichte



Pfannen-
gerichte



Braten-
gerichte



WEITERE GETRÄNKE

MISCHBIERE

<i>Helles Radler vom Faß</i>	0,5 ltr.	3,20 €
<i>Dunkles Radler vom Faß</i>	0,5 ltr.	3,20 €
<i>Cola-Weizen</i>	0,5 ltr.	3,50 €

FREMDBIERE

<i>Kristall-Weizen</i>	0,5 ltr.	3,50 €
<i>Alkoholfreies Bier</i>	0,5 ltr.	3,50 €

SCHORLEN

<i>Apfel-/Orangensaftschorle (süß/sauer)</i>	0,4 ltr.	3,60 €
<i>Trauben/Johannisbeerschorle (süß/sauer)</i>	0,4 ltr.	3,60 €
<i>Weinschorle</i>	0,4 ltr.	5,60 €

WEINE

<i>Weiß-, Rot- oder Roséwein</i>	1/8 ltr.	3,50 €
	0,2 ltr.	5,60 €

LIMONADEN

<i>Black-Mary-Mix, Cola-Orange Spezial^{1,12}</i>	0,4 ltr.	3,40 €
<i>Zitronenlimonade</i>	0,4 ltr.	3,10 €
<i>Orangenlimonade</i>	0,4 ltr.	3,10 €
<i>Cola</i>	0,4 ltr.	3,40 €
<i>Cola light</i>	0,4 ltr.	3,40 €

WASSER

<i>Tafelwasser</i>	0,25 ltr.	1,90 €
	0,5 ltr.	2,90 €
<i>Mineralwasser, still</i>	0,5 ltr.	3,10 €

COCKTAILS

<i>Aperol Spritz</i>	0,4 ltr.	5,90 €
<i>Hugo</i>	0,4 ltr.	5,90 €
<i>Lillet Wild Berry</i>	0,4 ltr.	5,90 €

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE

<i>Kaffee Crema</i>	Tasse	2,40 €
	Kännchen	3,90 €
	Haferl	3,20 €
<i>Cappuccino</i>	Tasse	2,90 €
<i>Heiße Schokolade</i>	Tasse	2,90 €
<i>Latte Macchiato</i>	Tasse	2,90 €
<i>Milchkaffee</i>	Tasse	3,50 €
<i>Schokociato</i>	Tasse	2,90 €
<i>Espresso</i>	einfach	2,20 €
	doppelt	3,50 €
	Macchiato	2,50 €

TEE

<i>Div. Sorten von Eilles</i>	Tasse	2,20 €
	Kännchen	3,50 €

SONSTIGES

<i>Heiße Zitrone</i>	Tasse	2,00 €
<i>Glas Milch</i>	0,2 ltr.	1,50 €
<i>Grog</i>	Tasse	2,90 €
<i>Glühwein</i>	Tasse	3,50 €
<i>Tee mit Rum</i>	Tasse	4,50 €

SCHNÄPSE

KLARE

<i>Bierschnaps im Krügl</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €
<i>Williams Birne</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €
<i>Williams mit Frucht</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €
<i>Obstler</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €
<i>Zwetschgenwasser</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €
<i>Himbeergeist</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €
<i>Bär-/Blutwurz</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €
<i>Schlehengeist</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €
<i>Malteser</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €
<i>Wodka</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €

LIKÖRE

<i>Zwetschgenbrandy</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €
<i>Amaretto</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €

KRÄUTER

<i>Fernet Branca</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €
<i>Underberg</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €
<i>Ramazotti</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €
<i>Sechsamter</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €
<i>Hirschkuss</i>	2 cl / 20 ml	2,90 €

FUSSNOTEN

- 1) mit Farbstoff
- 2) konserviert
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmitteln
- 10) enth. eine Phenylalaninquelle
- 12) koffeinhaltig
- 13) Farbstoff E150d
- 14) Säuerungsmittel E338

ALLERGENE

- A) Glutenhaltiges Getreide
- B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxid und Sulphite >10mg/kg / 10 mg/l
- M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse