

Warme Speisen

Erdäpfelsuppe mit/ohne Wiener	3,50/3,00
Käsekrainer mit Sauerkaut	4,80
Knacker mit Sauerkaut	4,80
Krautwürste mit Sauerkraut	4,80
Warmer Leberkäs (ab 17 Uhr)	
mit Kartoffelsalat	4,80
mit Brot	3,00
auf Kipferl	2,80

Zoiglstandards

Gloserbrotzeit	5,00
Bratensulz	4,50
Pressack mit Musik	4,50
Wurstsalat	4,50
Saurer Käs (Limburger mit Dressing)	3,80
Halb-Halb (Wurstsalat und Saurer Käs)	4,80
Obatzdnbrot	2,00

Breze	1,20
mit Butter	1,90
mit Obatzdn	3,00
mit Käse	3,00

Gloser Specials

Oberpfälzer Carpaccio	5,00
(gekochter Schweinebauch in würziger Marinade)	
Polnische mit Gurke	3,80
Laugenzöpferl (mit Frischkäse, Salami, Käse, Ei & Paprika)	3,00
Mohnspitzl mit Geräuchertem	2,50
Kartoffelsalat, hausgemacht	2,80
Fleischsalat, hausgemacht	3,80
Brezenknödelsalat	3,80
Milchreis im Weckglas mit roter Grütze	2,80

Kipferl

mit Leberkäs	2,00
mit Streichwurst	2,00
mit Pressack	2,20
mit Käse	2,00
mit Fischcreme	2,50

Hausgemachte Kuchen

Nussecke,	1,90
Käsekuchen,	
Frankfurter Kranz	
Marzipankuchen	
Dunkler Apfelkuchen	



Sonntag Mittag

Schweinebraten mit Knödeln und Salat	7,00
Sauerbraten mit Knödeln und Salat	9,00

Nächster Zoigl: 3. – 6. Februar

www.zoiglbier.de



Der Zoigl ist ein ungefiltertes und untergäriges Bier das nach jahrhundertealter Tradition im örtlichen und denkmalgeschützten Kommunbrauhaus gebraut wird.

Dazu wird zunächst Malz mit Wasser eingemaischt, über einem Holzfeuer in der Sudpfanne gekocht und Hopfen zugegeben. Zum Abkühlen wird dieser Sud für eine Nacht ins offene Kühlschiff gepumpt. Anschließend wird er zum jeweiligen Zoiglwirt gebracht, wo er im Gärbottich mit Hefe vergoren wird. Nach der Gärung muss der nun fast fertige Zoigl einige Wochen im Lagertank reifen.

Um diese Tradition aufrecht zu erhalten und zu schützen haben sich die Kommunbrauer aus Eslarn, Falkenberg, Mitterteich, Neuhaus und Windischeschenbach zur Schutzgemeinschaft „Echter Zoigl vom Kommunbrauer“ zusammengeschlossen. Zoiglstuben, die nach dieser althergebrachten Weise Zoigl brauen und ausschenken lassen sich an folgendem Logo erkennen:



Beim Glöser spielt Regionalität und Nachhaltigkeit eine große Rolle. Unser Zoigl wird von unserem Sohn und Braumeister Moritz mit Biomalz aus Erlangen und Biohopfen aus der Hallertau (Mainburg) gebraut. Soweit möglich beziehen wir unsere Produkte von Betrieben aus der Region:

- Metzgerei Schrembs, Windischeschenbach
- Metzgerei Rass, Weiden (Krautwurst)
- Bäckerei Zetzl, Neuhaus
- Brezen Beyer, Weiden
- Eier von glücklichen Hühnern aus Meerbodenreuth
- Gemüse Grillmeier, Konnersreuth
- Bio-Mehl Gailertsreuther Mühle,
- Obstkelterei Rauh, Lehen



Bio-Zoigl.....	2,00
Radler 0,5 Ltr.	2,00
Alcopopp 0,5Ltr. (Wasserzoigl).....	2,00
Limo weiß 0,5 Ltr.....	2,00
Spezi 0,5 Ltr.	2,00
Apfelschorle 0,5 Ltr.	2,00
Johannisbeerschorle 0,5 Ltr.	2,00
Tafelwasser 0,5 Ltr.	2,00
Grüner Veltliner (Kamptal) 0,25 Ltr.	3,60
Zweigelt(Kamptal) 0,25 Ltr.	3,60

Liköre aus eigener Herstellung 2cl. 2,00

Quitte, Johannisbeere, Heidelbeere, Holunderbeere, Holunderblüte, Schlehe, Maiwipfel, Aronia-Apfelbeere und Bierlikör

Obstbrände 2cl.2,20

ABZQ (Obstbrand aus Äpfeln, Birnen, Zwetschgen ,Quitten vom Kriechenbauer)

Streuvados (Apfelbrand vom Kriechenbauer)

Williams (Gierer, Bodensee)

Apfelbrand (Gierer, Bodensee)

Haselnussbrand (Gierer, Bodensee)

Mispelbrand (Gierer, Bodensee)

Zwetschgenbrand

Obstler

Espresso		1,50
Cappuccino		2,20