



*Werte Gäste der alt ehrwürdigen Brauerei-Gaststätte “Zum Rad”.*

*Unsere Speisekarte besteht aus frischen, regionalen, aber auch überregional ausgewählten Zutaten. Zusammengestellt wurde diese in enger Zusammenarbeit mit der Günzburger Radbrauerei und unserem motivierten Küchenteam unter Leitung von unserem Küchenmeister Marco.*

*Abgerundet wird Ihre Erfahrung mit unserem freundlichen Serviceteam unter unserer Leitung Daniel.*

*Wir wünschen guten Appetit und eine wunderbare Zeit im Rad!*





# STARTER

## **Zum Rad Sprizz**

Bitterol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe, Eiswürfel  
8,40

## **Alkoholfreier Sprizz**

Monin Bitter, Tonic Water, Soda, Orangenscheibe,  
Eiswürfel  
7,40

---

## **Bruschetta**

Tomate/Zwiebel/Knoblauch/Parmesan  
Rucola/Baguette  
7,40

## **Räucherlachs Tatar**

Räucherlachs/Creme Fraiche/Zwiebel  
Dill/Baguette  
9,40

## **Zum Rad Duo**

Bruschetta in Kombination mit Räucherlachstatar  
14,20

## **Brauerei BBQ-Chicken**

Hähnchen/BBQ/Röstzwiebeln/Baguette  
10,40

## **Suppe der Saison**

Saisonale Suppe fragen Sie gerne unser Personal



Gerne nehmen wir Ihre Änderungswünsche entgegen, haben Sie jedoch das Verständnis das wir dafür einen Aufpreis von 2€ pro Änderung berechnen.



# SALATE

Großer gemischter Salat  
mit Gemüse der Saison...

9,40

...mit gebratenen vegetarischen Maultaschen

+4

...mit Garnelenspieß

+5,4

...mit gebratenen Tranchen vom Rind

+ 10,40

*unsere Salate servieren wir je nach Wunsch mit...*

*...Hausdressing  
...Balsamico Dressing*



Gerne nehmen wir Ihre Änderungswünsche entgegen, haben Sie jedoch das Verständnis das wir dafür einen Aufpreis von 2€ pro Änderung berechnen.



# KLEINER SNACK

**Brauhaus Holzfäller-Brote...**

**...mit frischem Rucola und  
hausgemachtem Tomaten Pesto**

**Rustikal**

*Weizenbrot/Schinken/Lauch/Gouda/Frischkäse  
Zwiebeln & kleinem Salat*

*13,40*

**3-Käsehoch**

*Weizenbrot/Frischkäse/Gouda/Lauchzwiebeln  
roten Zwiebeln/Tomaten & kleinem Salat*

*13,40*

**Ist der kleine Hunger doch mal größer?  
Upgrade mit vegetarischen Maultaschen**

**+4**



Gerne nehmen wir Ihre Änderungswünsche entgegen, haben Sie jedoch das Verständnis das wir dafür einen Aufpreis von 2€ pro Änderung berechnen.



# HAUPTGERICHTE

**Mediterranes Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln,  
gehobelten Parmesan & Balsamico Cremé**  
*kleine Portion 13,40 / große Portion 17,40*

**Günzburger Gaumenschmaus**  
*feine Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahm, mit Eierspätzle*  
27,40

**Schwabenteller mit Zwiebelrostbraten**  
**Argentinisches Rumpsteak/Butterspätzle**  
**Röstzwiebeln/Bratenjus**  
*kleiner Schwabe 28,40 / großer Schwabe 38,40*

**Günzburger Schnitzelteller**  
**Geflügelschnitzel mit Pommes-Chips & Sour-Cream**  
16,40



Gerne nehmen wir Ihre Änderungswünsche entgegen, haben Sie jedoch das Verständnis das wir dafür einen Aufpreis von 2€ pro Änderung berechnen.



# STEAKS

*Unsere Vorschläge zu den Steakgrößen*  
200gr "a kloiner schwoab"  
300gr " a jonger schwoab"  
400gr "a rechta schwoab"  
500gr "a groösa schwoab"  
600gr "heiligs blechle a schwoaba gott!"

**Argentinisches Premium Rump-Steak**  
200g 22,40 - je weitere 100g 9,90

**Premium Filet-Steak**  
200g 29,40 - je weitere 100g 14,40

**Deutsches Hähnchen Filet**  
*mit würziger Parmesankruste*  
180g 15,40 / 360g 28,40 / 540g 41,40

**Braumeister Steak**  
Rumpsteak/Speckscheiben/Butterspätzle  
Zwiebel-Biersauce & Champignons  
*kleiner Meister 27,40*  
*der echte Meister 33,40*

**Zum Rad Grillteller**  
400g feinstes Fleisch unserer Steakkarte  
mit Pommes-Chips und BBQ-Soße  
35,40

Unsere Steaks werden grundsätzlich mit rosa Kern serviert, sollten Sie eine andere Garstufe wünschen teilen Sie dies bitte unserem Servicepersonal mit

Zu unseren Steak servieren wir Gemüse und Rosmarinkartoffeln





# SPÄTZLE & PASTA

*Cremige Allgäuer Käsespätzle  
mit kleinem Beilagensalat*

13,40

*Geschmorte Steinpilze in cremiger Rahm-Sauce  
an frischer Pasta*

17,40

*Pasta Italia  
Knoblauch/Tomatenwürfel/Garnelen*

18,40

*Pasta Tomate Rustikal  
mit Pesto aus getrockneten Tomaten, Pinienkernen  
& Parmesan*

16,40



Gerne nehmen wir Ihre Änderungswünsche entgegen, haben Sie jedoch das Verständnis das wir dafür einen Aufpreis von 2€ pro Änderung berechnen.



# FISCH

*Lachsfilet vom Grill  
an Rosmarinkartoffeln*

25,40

*“Surf & Turf”  
Argentinisches Premium Rinderfilet auf mediterranem  
Grillgemüse & Garnelenspießen*

43,40

*Zu unseren Fischgerichten servieren wir  
Salat und Kartoffeln*



Gerne nehmen wir Ihre Änderungswünsche entgegen, haben Sie jedoch das Verständnis das wir dafür einen Aufpreis von 2€ pro Änderung berechnen.





# BEILAGEN

*Pommes-Chips*

5,40

*Rosmarinkartoffeln*

5,40

*kleiner gemischter Salat*

5,40

*Pfannengemüse*

6,40

*Butterspätzle*

6,40

*Käsespätzle*

8,40



Gerne nehmen wir Ihre Änderungswünsche entgegen, haben Sie jedoch das Verständnis das wir dafür einen Aufpreis von 2€ pro Änderung berechnen.



# KIDS

*Butterspätzle mit Bratensoße*  
7,40

*Pasta mit Tomatensoße*  
7,40

*kleines Geflügelschnitzel mit Pommes-Chips*  
9,40

*Kinder Käsespätzle*  
9,40

# DESSERTS

*Cheesecake mit Blaubeeren und Salted Caramel*  
7,40

*hausgemachte Ofenschlupfer  
mit Vanillesoße*  
8,40



Gerne nehmen wir Ihre Änderungswünsche entgegen, haben Sie jedoch das Verständnis das wir dafür einen Aufpreis von 2€ pro Änderung berechnen.

# APERITIF



*Zum Rad Sprizz*  
*Bitterol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe, Eiswürfel*  
8,40

*Limoncello Sprizz*  
*Limoncello, Prosecco, Soda, Limettenscheibe, Eiswürfel*  
8,40

*Alkoholfreier Sprizz*  
*Monin Bitter, Tonic Water, Soda, Orangenscheibe,*  
*Eiswürfel*  
7,40

*Lillet Berry*  
*Lillet rose, Schweppes Wild Berry, Beeren, Eiswürfel*  
8,40

*Montenegro Sunshine*  
*Amaro Montenegro, Ginger Ale, Orangenspalte, Eiswürfel*  
8,40

*Prosecco*  
*Glas 0,1l - 4,20*



# BIERE VOM FASS



	<i>0,30l</i>	<i>0,50l</i>
<i>Georgs Helles</i>	<i>3,20</i>	<i>4,20</i>
<i>Rosas Märzen Spezial</i>	<i>3,20</i>	<i>4,20</i>
<i>Radler / Diesel</i>	<i>3,20</i>	<i>4,20</i>

## FLASCHENBIERE

<i>Günzburger Weizen mit Flaschengärung</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20</i>
<i>Pfiff (kleines Weizen)</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,80</i>
<i>Ur-Weizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20</i>
<i>Weizenbock</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20</i>
<i>Leichtes Weizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20</i>
<i>Weizen &amp; Zitrone</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20</i>
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20</i>
<i>Alkoholfreies Weizen Zitrone</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20</i>

### *Bierspezialität*

*Lupulus - unsere Empfehlung aus 4 Elementen 0,7l 13,40*



# WASSER & SOFTDRINKS



*Tafelwasser spritzig/still*  
0,3l 2,20 / 0,5l 3,20

*Bissinger Auerquell naturell*  
0,75l 4,80

*Bissinger Auerquell spritzig*  
0,75l 4,80

*Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta,  
Zitronenlimonade, Cola-Mix*  
0,3l 2,80 / 0,5l 3,8

## SÄFTE

*Apfelsaft naturtrüb*  
*Orangensaft*  
*Maracujanektar*  
*Johannisbeernektar*  
*Rhabarbersaft*

0,3l 3,80 / 0,5l 4,80

*Unser Säfte als Saftschorle*  
*Holunderblütenschorle*  
0,3l 3,60 / 0,5l 4,60



# GIN



*Malfy Rosa - serviert mit Thomas Henry Tonic Water*  
11,40

*Brockmann's - serviert mit Elderflower Tonic Water*  
13,40

*Gin Sul - serviert mit Thomas Henry Tonic Water*  
14,40

## BITTER & KRÄUTER

*Ramazotti*  
2cl 3,40 / 4cl 5,80

*Averna*  
2cl 3,40 / 4cl 5,80

*Amaro Montenegro*  
2cl 3,40 / 4cl 5,80

*Sambucca*  
2cl 3,40 / 4cl 5,80

## LIKÖRE

*Amaretto*  
2cl 3,40 / 4cl 5,80

*Grappa*  
2cl 3,40 / 4cl 5,80



# OBSTBRÄNDE



*Alpenschnaps  
Himbeere, Obstler, Williams-Birne*

*2cl 4,20 / 4cl 6,40*

# HEISSGETRÄNKE

*Unseren Kaffee brühen wir ausschließlich mit feinsten Arabica-Bohnen. Alle Kaffeesorten enthalten Koffein!  
Wir verwenden nur Heumilch von glücklichen Kühen aus dem Allgäu.*

## CAFE

*Cafe Crema 3,20*

*Cappuccino 3.40*

*Espresso 2.80*

*Doppelter Espresso 3.60*

*Espresso Macchiato 3,20*

*Milchkaffee 3.80*

*Latte Macchiato 3.60*

*Heiße Schokolade 3.20*

## TEE

*Pfefferminze, Kamille, Schwarztee, Früchtetee*

*3.10*



# WEINE



## Weißweine

*Pino Grigio - trocken / Italien*  
*Einladend und sehr raffiniert, typisch elegant und edel*  
0,1l 4,40 / 0,20l 6,40 / 0,75l 21,40

*Grauburgunder - Ellermann Spiegel*  
*trocken • Deutschland • Pfalz*  
*Noten von Mirabellen, frischen Kräutern und*  
*Williamsbirne.*  
0,1l 5,20 / 0,2l 7,40 / 0,75l 24,40

*Lugana - trocken / Italien*  
*In der Nase der Duft grüner Äpfel, Birnen und Limone.*  
*Am Gaumen klare, reintonige Fruchtaromen und ein*  
*Hauch Basilikum.*  
0,1l 5,20 / 0,20l 7,40 / 0,75l 23,40

*Rosé*  
*Bardolino - trocken / Italien*  
*trockener Roséwein. Leicht würziges Aroma.*  
0,1l 3,80 / 0,20l 5,40 / 0,75l 17,40

*Weinschorle (süß / sauer)*  
0,2 L 6,40





# WEINE



## Rotweine

*Nero d'Avola - trocken / Sizilien / Verona*

*Im Glas zeigen sich Erdbeeren und würzige Lakritznoten.  
Dazu Anklänge von Leder und Rauch. Im Mund überzeugt  
er frisch, saftig-würzig und mit dezenter Fruchtsüße*

*0,1l 4,40 / 0,20l 6,40 / 0,50l 12,40*

## *Unsere Empfehlung*

*Primitivo - trocken / Italien / Apulien*

*Tiefdunkelrote, ins Schwarz tendierende Farbe, in der  
Nase zeigen sich vordergründig reife dunkle Kirschen und  
Pflaumen, untermalt von etwas Zimt.*

*0,1l 4,40 / 0,20l 9,40 / 0,75l 29,40*

*Lambrusco (süßer Perlwein) - halbtrocken / Italien*

*Der Wein verströmt ein sehr schönes Bouquet von Cassis,  
Himbeeren, Kirschen, Vanille, Kakao, Kaffee, Nelken,  
Minze und Paprika.*

*0,1l 4,40 / 0,20l 6,40 / 0,50l 12,40*

