



SUDHAUS

Servus, Ciao & GriasDi

Wir freuen uns, dich in unserer Brauerei Müllerbräu willkommen zu heißen – einem Ort, an dem Tradition, Genuss und Gastfreundschaft aufeinandertreffen.

Unsere Wurzeln reichen tief: Brauereichef Manuel Müller führt das Familienunternehmen bereits in der siebten Generation – Müllerbräu besteht nämlich seit 1775. 2024 haben wir das neue Sudhaus im ehemaligen Müllerbräu Saal eröffnet, den Wally und Anton, Manuels Urgroßeltern, schon im Jahr 1901 errichtet haben. Heute erstrahlt er wieder in vollem Glanz – mit Liebe und Leidenschaft erhalten, renoviert und kulinarisch wiederbelebt.

Chefkoch Michael Günster und sein Team zaubern feine Gerichte mit Fokus auf Regionalität und Saisonalität. Unsere Zutaten stammen größtenteils von kleinen, lokalen Betrieben. Wenn es passt, auch in Bio-Qualität. Ein Herzensprojekt sind unsere Südtiroler Spezialitäten, inspiriert von Oma Anni aus Bruneck – Manuels Großmutter und kulinarischem Vorbild.


Lass es Dir schmecken!

Wir empfehlen vorab

Für den Appetit: Hopfenland Pils	4,30
Fürs Wohlfühlfeeling: Rhabarbar Shrub	7,90
Zum Aufwachen: Espresso Martini	9,90
Für den Kreislauf: Glaserl Geldermann Rosé	6,00

Spargelzeit im SUDHAUS

Portion Hohenwarter Spargel

mit Drillingen ^{3,7} 	22,90
mi Drillingen und Schweineschnitzel ^{1,3,10,9,7}	27,90
mit Drillingen und Wiener Schnitzel ^{1,3,9,10,7}	34,90
mit Drillingen, Südtiroler Speck und gekochtem Schinken ^{15,12,3,7}	25,90
mit Drillingen und Felchenfilet ^{3,4,9,7}	26,90

serviert mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

Vorspeisen

Spargelcremesuppe ^{7,3} 	8,90
Frühlingsrolle ^{7,6,10,9,16}  Spargel Zuckerschote Apfel Spinat Hüttenkäse	14,90
Gebackener Ziegenkäse ^{7,15,9,10}  Löwenzahnsalat marinierte Karotten grüner Spargel	19,90


SUDHAUS

Einstieg

Zum Einstieg empfehlen wir euch, ein paar Kleinigkeiten zu teilen. Am besten einfach direkt in die Mitte.

Lebendig & unkompliziert soll's zugehen bei uns - wie am Familientisch. Teilen erwünscht! 😊

Hausgedeck ^{1,7}  **5,90**
Dinkelbrot | Südtiroler Vinschgerl | Salzbutter

Oliven vom Markt ^{12,16,20}  **4,00**

Fermentiertes Gemüse ¹⁰  **5,00**

Ziegenbrettl ¹ **14,90**
Ziegenfrischkäse mariniert | Röstbrot | gepickelter Rhabarber

Champignons ¹¹  **6,50**
fermentiert | Tofucreme

Alles in die Mitt'n **34,00**
Probiere einfach alle Kleinigkeiten & das Hausgedeck

Suppe

Spargelcremesuppe ^{7,3}  **8,90**

Brätstrudelsuppe ^{1,3,7} **7,90**
Fleischbrühe | Gemüsejulienne

Davor

Tatar vom Rind ^{3,1,9,4,10,19} **17,90**


heimische Rindernuss | Sardellen | Schalotten | marinierter Sprossen-Blattspinat | Kapern | Essiggurke | Senf | Paprikapulver | frisches Eigelb | Chili | Salzbutter | Vinschgerl

Frühlingsrolle ^{7,6,10,9,16}  **14,90**
Spargel | Zuckerschote | Apfel | Spinat | Hüttenkäse

Gebackener Ziegenkäse ^{7,15,9,10}  **19,90**
Löwenzahnsalat | marinierte Karotten | grüner Spargel

Frühlingsalat ^{9,10,7}  **14,90**
Kopfsalat | Spinat | Mangold | Minze | Radieschen | Erbsensprossen

optional mit Hendlbrust **18,90**

Beilagensalat ^{9,10,15,16}  **5,50**
Grüner Salat der Saison | Sprossen aus eigenem Anbau | alkoholfreies Weißbier-Himbeer-Dressing

SUDHAUS

Hauptgang

Braumeistergulasch* ^{1,3,6,7,9,10} **21,90**
Rinderschulter | Speckknödel | Paprika | Dunkelbier | Schmand

Lauwarme Spargelquiche ^{1,3,4,7,9,10}  **16,90**
Babyspinat | grüner & weißer Spargel

optional mit Lachsforelle **19,90**

Pilzwings ^{1,9,10,6}  **17,90**
Couscous-Rosinen-Minzsalat | Miso-Soja-Dip

Lammschulter geschmort ^{9,1,12,7,21} **26,90**
Bärlauchpolenta | Speckbohnen

Sudhaus Schnitzel* ^{1,3,9,10} **18,90**
Bayerische Schweineoberschale | Braumalzpanade | süßer Senf | Heimat-Biopommes | Salat

Wiener Schnitzel ^{1,3,9,10} **27,90**
Bayerische Kalbsoberschale | Kartoffelspalten | Salat | Preiselbeeren

Bodenseefelchen ^{1,7,9} **24,90**
gebratenes Filet | Weichweizenrisotto | gepickelter Rhabarber | Mönchsbart

Sudhaus Knödelmanufaktur

Wie viele Knödel dürfen es sein?

Für dich alleine oder für den ganzen Tisch?

Wildkräuterknödel ^{1,3,7,9} 

Spargelknödel 

Rote Bete Ziegenfrischkäse 

Speckknödel

Geschmolzener Parmesan | Blattspinat | Nussbutter
pro Knödel 4,50

Dessert

Sudhaus Cheesecake ^{1,3,7,8a} **10,50**
Rhabarber-Erdbeer-Kompott

Kugel Eis ^{7,16} **1,50**
Erdbeere/ Vanille/ Schokolade

Maxis Kaiserschmarrn ^{1,3,7} **12,50**
Hausgemachter Zwetschgenröster | hausgemachtes Apfelkompott

Grande Finale:
In der großen Pfanne für die Mitte
12,00 € p.P.

Kids

Pommes ^{1,3}  **5,00**

Kinderschnitzel **10,00**
mit Pommes

Nudeln mit Butter ^{1,7} **5,00**

Pizza Hase oder Maus ^{1,7,12,15,18,19} **10,00**

SUDHAUS

Pizza

Regina ^{1,7,12,15,18,19} **12,50**

Tomatensoße | Fior di Latte | Schinken | Champignons

Margherita ^{1,7}  **10,50**


Tomatensoße | Fior di Latte | Basilikum

Funghi ^{1,7}  **12,00**

Tomatensoße | Fior di Latte | Champignons

Salami ^{1,7,12,15,18,19,20} **12,50**

Tomatensoße | Fior di Latte | Salami

Dolomiti Rustica ^{1,7,12,16}  **16,90**

Tomatensoße | Fior di Latte | Kirschtomaten | Peperoni | Gorgonzola | Austernpilze

Quattro formaggi ^{1,7}  **15,00**

Tomatensoße | Fior di Latte | Emmentaler | Gorgonzola | Parmesan

Capricciosa ^{1,7,12,15,16,18,19} **14,50**

Tomatensoße | Fior di Latte | Champignons | Artischocken | Schinken | Oliven

Rucola ^{1,7,8h}  **14,90**

Kirschtomaten | Fior di Latte | Rucola | Parmesan

Unser Pizzaiolo empfiehlt:

Bergteufel ^{1,15,17,12,9,19} **17,00**

Tomatensoße | Fior di Latte | Nduja (scharfe Salami) | getrocknete Tomaten mit Knoblauch | Peperoni | Rucola

Parmarotti ^{1,7,10,15,18,20} **18,00**

Parmaschinken | Tomatensoße | Fior di Latte | Parmesan | Rucola | Kirschtomaten

Capo Manolo ^{1,7,12,15,18,19} **15,50**

Tomatensoße | Büffelmozzarella | Rucola | scharfe Salami

Funghi Ostrica ^{1,7,9} **16,90**

Tomatensoße | Fior di Latte | Austernpilze | scharfe Salami | Kirschtomaten

Pinsa Bufalina ^{1,7}  **16,90**

Büffelmozzarella | Kirschtomaten | Basilikum

Pizzabrot ¹  **6,00**

Tomatensoße | Kräuter

Kids

Maus Maria ^{1,7,12,15,18,19} **10,00**

Tomatensoße | Fior di Latte | Salami | Oliven

Hase Johannes ^{1,7,12,15,18,19} **10,00**

Tomatensoße | Fior di Latte | Schinken | Oliven

SUDHAUS

Müllerbräu Biere



Vom Fass

Helles	0,25l	3,30
Lager; Stammwürze 11,50°P; Alk. 4,9 % vol.; untergärig	0,5l	4,30
	1,0l	8,20
Dunkel	0,5l	4,30
Dunkles; Stammwürze 12,60°P; Alk. 5,2 % vol.; untergärig		
Weißbier	0,5l	4,40
Weizen; Stammwürze 12,60°P; Alk. 5,2 % vol.; obergärig		

Aus der Flasche

Bio Hell	 0,5l	4,40
Lager Bio; Stammwürze 11,4°P; Alk. 4,9 % vol.; untergärig		
Heimer Leicht	0,5l	4,30
Leichtes Helles; Stammwürze 8,50°P; Alk. 3,1 % vol.; untergärig		
Hopfenland Pils	0,3l	4,30
Pils; Stammwürze 11,60°P; Alk. 5,0 % vol.; untergärig		
Festus	0,5l	4,40
Kellerbier; Stammwürze 12,60°P; Alk. 5,2 % vol.; untergärig		
Gold Export	0,5l	4,40
Export; Stammwürze 12,60°P; Alk. 5,2 % vol.; untergärig		
Weißbier Leicht	0,5l	4,40
Leichtes Weizen; Stammwürze 8,50°P; Alk. 3,1 % vol.; obergärig		
Weißbier Dunkel	0,5l	4,40
Weizen; Stammwürze 12,60°P; Alk. 5,2 % vol.; obergärig		

Craft-Bier

Super Pils	0,33l	4,40
Pils, kalt gehopft; Stammwürze 11,6°P; Alk. 5,0 % vol.; untergärig		

Mischgetränke

Naturradler ^{15,17,}	0,5l	4,30
Radler vom Fass ¹⁷	0,5l	4,30
Russ vom Fass ¹⁷	0,5l	4,40
Cola Weizen ^{16,19}	0,5l	4,40
Goaßmaß ^{16,19}	1,0l	11,50
Dunkles Cola Kirschlikör		

Alkoholfreie Biere von Weihenstephan

Hell	0,5l	4,30
alkoholfrei		
Weißbier	0,5l	4,40
alkoholfrei		

Specials

Holzfass Hell	10,0l	79,00
Zum Selberzapfen am Tisch	20,0l	159,00
Tasting-Brettl	je 0,1l	7,90
4 verschiedene Biere		

Untergäriges Bier: Gärung bei kalten Temperaturen, dadurch sinkt die Hefe nach unten. Längere Gärdauer als obergäriges Bier.

Obergäriges Bier: Gärung bei warmen Temperaturen, dadurch schwimmt die Hefe oben und kann nach Abschluss des Gärprozesses abgeschöpft werden.

Craft-Bier: Ursprünglicher Begriff stammt aus Amerika und steht für Bier aus kleinen Privatbrauereien. In Deutschland meint es meistens kalt gehopfte Biere, d.h. der Hopfen wird erst nach der Hauptgärung, wenn der Sud erkaltet ist, zugefügt.



SUDHAUS

Zur Erfrischung

Brauwasser	0,25l	2,30
still/spritzig	0,5l	3,40
	1,0l	6,40
Capri Limonade ^{15,16,17}	0,25l	3,00
Zitrone/ Orange	0,5l	4,10
Spezi/ Spezi Zero ¹⁶	0,25l	3,00
	0,5l	4,10
Coca-Cola/ Cola-Zero ^{16,19}	0,33l	3,80
First8 Kombucha 	0,33l	5,20
Ingwer-Limette/ Holunder-Quitte		
Lieschen Müller ¹⁵	0,25l	3,00
Saftschorlen	0,5l	4,10
Apfel/ Rhabarber/ Holunder/ Johannisbeer		
Wolfra Saftschorlen ¹⁵	0,25l	3,00
Orange/ Maracuja/ Apfel/ Johannisbeer	0,5l	4,10
Wolfra Säfte ¹⁵	0,25l	3,60
Orange/ Maracuja/ Apfel/ Johannisbeer		

Kaffee & Co.

Espresso	2,20
Espresso Doppio	3,60
Espresso Macchiato	2,50
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	3,80
Kaffee Crema	2,90
Milchkaffee	3,80
Affogato	4,20
Espresso Vanilleeis	
Babyccino	1,00

Wähle für deine Kaffeespezialität
alternativ Hafermilch




Tee im Kännchen 3,80

Milde Früchte / Schwarzer Tee
/ Grüner Tee / Zitrone-Ingwer
/ Kräuter

SUDHAUS

Weine ¹²

Weißwein

Grüner Veltliner  0,1l 3,10
Weingut Goldenits 0,2l 4,90
Burgenland, Österreich

448 s.l.m. Cuvée Bianco IGT
Pinot Bianco | Chardonnay | 0,1l 3,50
Sauvignon 0,2l 6,00
Kellerei Giran 0,75l 20,50
Südtirol, Italien

Sylvaner DOC 0,1l 4,50
Kellerei Eisacktal 0,2l 8,00
Südtirol, Italien 0,75l 27,50

Eich 0,1l 5,00
Weißburgunder 0,2l 9,00
Weingut Kornell 0,75l 31,00
Südtirol, Italien

Indra DOC 0,1l 5,00
Sauvignon 0,2l 9,00
Kellerei Giran 0,75l 31,00
Südtirol, Italien


Gaun DOC  0,75l 46,00
Chardonnay
Weingut Alois Lageder
Südtirol, Italien

Lieben Aich DOC  0,75l 99,00
Sauvignon Blanc
Weingut Manincor
Südtirol, Italien

Roséwein

Pfefferer Pink IGT 0,1l 4,00
Rosato 0,2l 7,00
Weingut Schreckbichl 0,75l 24,00
Südtirol, Italien

Rotwein

Zweigelt  0,1l 3,10
Weingut Goldenits 0,2l 4,90
Burgenland, Österreich

Castelfelder Cuvée  0,1l 4,00
Merlot | Cabernet Sauvignon | 0,2l 7,00
Pinot Nero 0,75l 24,00
Südtirol, Italien

Lagrein DOC 0,1l 4,50
Kellerei Muri-Gries 0,2l 8,00
Südtirol, Italien 0,75l 27,50

Lageder Merlot  0,1l 4,50
Weingut Alois Lageder 0,2l 8,00
Südtirol, Italien 0,75l 27,50

St. Daniel DOC Riserva 0,1l 5,00
Blauburgunder 0,2l 9,00
Weingut Schreckbichl 0,75l 31,00
Südtirol, Italien

St. Magdalener Classico 0,1l 5,00
Weingut Obermoser 0,2l 9,00
Südtirol, Italien 0,75l 31,00

Greif 0,75l 38,50
Lagrein
Weingut Kornell
Südtirol, Italien

Kirchhügel DOC Riserva 0,75l 41,50
Cabernet
Kellerei Kurtatsch
Südtirol, Italien

62 Anniversario Riserva 0,75l 45,00
Primitivo di Manduria
Cantine San Marzano
Apulien, Italien

Castel Campan  0,75l 119,00
Cabernet Franc | Merlot
Weingut Manincor
Südtirol, Italien

SUDHAUS

Wos Spritzig's

Limoncello Spritz ¹² hausgemachter Limoncello Prosecco Zitrone		7,90
Aperol Spritz ^{12,16} Aperol Prosecco Orange		7,90
Ingwer Spritz ¹² hausgemachter Ingwersirup Prosecco Zitrone		7,90
Cranberry Spritz ^{12,16} Preiselbeersirup Preiselbeersaft Prosecco Minze		7,90
Holunder Spritz ¹² hausgemachter Holundersirup Prosecco Minze		7,90
Pfirsich-Hibiskus-Spritz ¹² Pfirsichlikör Hibiskus Prosecco		7,90
Americano Spritz ¹² Roter Wermut Campari Prosecco Soda		7,90
Rhabarber Shrub ¹² Hausgemachter Rhabarbersirup Honigessig Soda		7,90
Weinschorle	0,2l	3,60
	0,5l	6,90
Valdo D.O.C.G ¹² Prosecco Superiore	0,1l	4,90
	0,75l	32,00
Geldermann Grand Rosé ¹²	0,1l	6,00
	0,75l	35,00
Champagne Ruinart Rosé ¹²	0,75l	139,00

Longdrinks

Espresso Martini ¹⁶ Wodka Kahlúa Espresso Zuckersirup		9,90
Pornstar Martini ¹⁶ Vodka Passionsfruchtpüree Passionsfruchtsirup Zitronensaft		9,90
Gin Tonic ^{15,21} Monkey 47 Thomas Henry Tonic Limette		9,50
Müllers Mule ¹⁵ Monkey 47 Thomas Henry Spicy Ginger Limette		9,50
Rum Cola ^{16,19} Havana Club 3 Jahre Coca- Cola Limette		9,50
Rüscherl ^{16,19} Asbach Coca-Cola		4,90

**Die markierten Spritz kannst du
auch mit leckerem alkoholfreien
Sekt genießen.
Gleicher Geschmack - kein Alkohol!**



Laternenmaß ¹² Weisswein weiße Limo Kirschlikör	1,0l	13,50
Goaßmaß ^{16,19} Dunkles Cola Kirschlikör	1,0l	11,50

SUDHAUS

Zur Verdauung

Brände und Liköre

Lantenhammer 42% 2cl 5,50

Waldhimbeer

Mirabelle

Psenner 30% 2cl 4,00

Alpenrose mit Zirbe/
Amaro Alpino ^{8b,16}

Psenner 40% 2cl 4,00

Marille/ Himbeer/
Williams-Christ

Prinz 41% 2cl 4,00

Alte Haselnuss

Baileys ^{7,15,16} 17% 4cl 5,90

Ramazzotti 30% 4cl 5,90

Jägermeister 35% 2cl 4,00

Asbach 35% 2cl 4,00

Limoncello 30% 4cl 4,90

hausgemacht

Wodka

Absolut 40% 2cl 4,00

Gin

Monkey 47 47% 2cl 4,00

Zirbin 41,5% 2cl 4,00

Rum

Havana 3 Jahre 30% 2cl 4,00

Plantation 40% 2cl 4,00

Whiskey

The Balvenie 12 Jahre 40% 2cl 9,50
Double Wood

Jameson Irish Whiskey 40% 2cl 6,50

SUDHAUS

Allergene & Zusatzstoffe

- 1) Glutenthaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8) Schalenfrüchte, u.a. 8a) Mandeln, 8b) Haselnüsse, 8c) Pecanüsse, 8d) Paranüsse, 8e) Pistazien 8f) Macadamia, 8g) Cashewnüsse, 8h) Walnüsse
- 9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12) Schwefeldioxid und Sulfit
- 13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14) Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse

- 15) Enthält Konservierungsstoffe
- 16) Enthält Farbstoffe
- 17) Enthält Süßstoffe
- 18) Enthält Geschmacksverstärker
- 19) Enthält Phosphat
- 20) Enthält Schwefel
- 21) Enthält Chinin
- 22) Enthält Koffein

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Preise in Euro

Sudhaus Müllerbräu
Hauptplatz 38, 85276 Pfaffenhofen
sudhaus@muellerbraeu.com

Öffnungszeiten

Montag / Dienstag Ruhetag

Mittwoch / Donnerstag 17-22 Uhr

Küche von 17 bis 21 Uhr

Freitag & Samstag

11-14:30 & 17-23 Uhr

Küche von 11-14 & 17-21

Sonntag 11-14:30 Uhr

Küche von 11 bis 14 Uhr

Tisch im Sudhaus reservieren



Besuche auch unser Schwesterrestaurant

Brauereigasthof Müllerbräu

Hauptplatz 2, 85276 Pfaffenhofen

hotel@muellerbraeu.com

08441 400 9110

Tisch im Brauereigasthof

Müllerbräu reservieren



Unsere Zutaten. Unsere Verantwortung.

Bei uns kommt nur das auf den Teller, was wir selbst mit gutem Gewissen essen würden. Deshalb legen wir größten Wert darauf, woher unsere Produkte stammen – und vor allem, von wem. Wir arbeiten ausschließlich mit ausgewählten Lieferant:innen zusammen, die unsere Werte teilen: Qualität, Nachhaltigkeit und Transparenz.

Ob Gemüse, Fleisch, Fisch oder Honig – wir kennen die Menschen hinter den Produkten persönlich oder wissen genau, wie sie arbeiten. Regionalität und Saisonalität stehen dabei im Fokus. So unterstützen wir nicht nur heimische Betriebe, sondern sorgen auch dafür, dass Frische und Geschmack bei jedem Gericht im Mittelpunkt stehen.

Ehrlich. Sorgfältig. Mit Liebe ausgewählt. Eine Auswahl an unseren Lieferanten stellen wir euch hier vor:

Müllerbräu

Unsere Lieblingsbrauerei achtet nicht nur auf die richtigen Zutaten, sondern auch auf eine nachhaltige Herstellung. 250 Jahre braut der Familienbetrieb in der Region schon Bier.

Die kürzeste Leitung haben wir auf jeden Fall :)

Pfaffenhofener Land

Biopommes aus Bayern? Das geht mit dem Verein Direktvermarktung Pfaffenhofener Land und Hallertau e.V.

Ziel und Zweck des Vereins ist die Förderung der Erzeugung bio-regionaler Produkte aus dem Pfaffenhofener Land und der Hallertau sowie die Förderung der Direktvermarktung von Produkten und Lebensmitteln in der Region Pfaffenhofen.

Scheller Mühle

Wie du vielleicht weißt, ist das Geheimnis unserer leckeren Pizza der Teig - das Mehl kommt von der hiesigen Scheller Mühle - man munkelt sogar, dass die Zutaten unseres Mehls extra auf unseren Teig abgestimmt worden sind :)

Metzgerei Krammer

Einen Teil unseres Fleisches liefert der Platzhirsch in Pfaffenhofen: Familienbetrieb und langjähriger Partner Metzgerei Krammer. Daneben kaufen wir noch von vielen kleinen Betrieben aus der Region Fleisch zu.

Biokotti

Die Familie Kottermair aus Freising Niederhizing erzeugt seit über 30 Jahren viele Sorten an Gemüse und Obst in Bio-Qualität.

Wild & Honig Krammer

Das Wild auf unserer Karte ist in den umliegenden Wäldern von Familie Krammer-Regler geschossen, zerlegt und wird dann auf direktem Weg zu uns gebracht - Regionaler gehts nicht!

Bettys Markt

Die Pfaffenhofenerin Betty und ihr Team fahren täglich zum Münchner Großmarkt und beliefern uns mit frischem Gemüse und Obst.

Direktvermarktung Hörmann

Unsere liebe Frau Hörmann hat Hühner - und davon so viele, dass wir wöchentlich beliefert werden. Wir verwenden kein Vollei, sondern schlagen jedes Ei selber auf. Selbstverständlich leben die Hühner draußen :)!

Bäckerei Wörmann & Bergmeister

Unsere Backwaren wie Brot und Vinschgerl kommen von 2 Bäckereien in der Region: Bergmeister und Wörmann - Regionalität und Qualität steht hier an erster Stelle.