

Schön, dass du da bist!

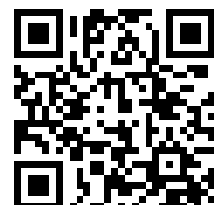
In der Kulisse verbinden sich Kultur, Gastlichkeit und Genuss zu einem besonderen Erlebnis, ob vor der Vorstellung, in der Pause oder beim gemeinsamen Ausklang.

Freu dich auf moderne Bierhausküche, ausgewählte Bierspezialitäten und eine Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt. Als Bierhaus der Kultur ist die Kulisse ein Ort für Begegnungen, gute Gespräche und unvergessliche Momente.

Öffnungszeiten
Mittwoch bis Samstag /// 17.00 bis 23.00 Uhr
Zusätzlich geöffnet ab 1,5 Stunden vor Veranstaltungsbeginn im Erholungshaus

Wir wünschen dir genussvolle Momente in der Kulisse.

Immer auf dem Laufenden bleiben
Scanne den QR-Code und abonniere den Newsletter der Bayer Gastronomie.
So erfährst du als Erste:r von Veranstaltungen, kulinarischen Highlights und besonderen Aktionen.



Kleine Bierbegleiter

Brett für zwei

16

Grobes Mett / Schinken / Mettwurst / Bergkäse /
eingelegte Gurken / Bierhausschmelz / Senf-Mayonnaise /
Sauerteigbrot / Laugenbrezel / Röstzwiebeln

Kulissen Pommes

6

Pommes frites / Senf-Mayonnaise / Röstzwiebeln

Bühnengurke

6

Eingelegte Gurken / Röstzwiebel-Dip / Sauerteigbrot / Körniger Senf

Laugenbrezel & Bierhausschmelz

7

Radieschen / Schnittlauch / Kümmel



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Eine Allergenliste liegt zur Einsicht bereit.

All prices are in Euro including VAT. Information about additives and allergens is available on request.

Vorspeisen

Kulissensalat vegan	9
Blattsalate / Gurke / Tomate / Radieschen / Möhre / geröstete Kürbiskerne / Sauerteig-Croûtons	
Add-on: Backhendelstreifen 150 g	+ 5
Gebratener Lachs 200 g	+ 8
3 Stück Kartoffelrösti vegan	9
Gurken-Dillsalat / Meerrettichcreme / Buttersauce	
Add-on: Gebeizter Lachs 100 g	+ 6
Gebeizte Möhre 100 g	+ 4
Deftige Kartoffelsuppe vegan	7
Kartoffeln / Wurzelgemüse / Majoran / Sauerteigbrot / Kräuteröl	
Add-on: Mettwurst 100 g	+ 3
Brett für zwei	16
Grobes Mett / Schinken / Mettwurst / Bergkäse / eingelegte Gurken / Bierhausschmelz / Senf-Mayonnaise / Sauerteigbrot / Laugenbrezel / Röstzwiebeln	



Hauptgänge

vegan & vegetarisch

Spinat-Semmelknödel <i>vegetarisch</i> Sellerierahmsauce / Röstzwiebeln	14
Käsespätzle <i>vegetarisch</i> Bergkäse / Röstzwiebeln / Schnittlauch / kleiner Salat	12
Geschmorter Sellerie <i>vegan</i> In Kaffee geschmort / Kräuterpüree / Malzbiersauce / Zwiebelsalat	15
Pasta <i>vegetarisch</i> Kräftige Spinat-Käsesauce / Kräuteröl	14
Add-on: Backhendelstreifen 150 g	+ 5
Gebratener Lachs 200 g	+ 8



Hauptgänge

Geschmorte Rinderroulade /// Unser Tipp!

24

Gewürzgurke / Senf / Zwiebeln / Bierschinken / Kartoffelgratin /
Rotkohl / Schmorsauce

Cordon Bleu mit Bierschinken & Bergkäse

17

Pommes frites / Gurken-Dillsalat / Preiselbeeren

Geschmorte Rinderbacke

21

Selleriestroh / Schmorsauce / Kartoffelpüree

Lachs

23

Spinat / Buttersauce / Kartoffelgratin

Backendl

16

Pommes frites / Gurken-Dillsalat / Preiselbeeren

Pasta *vegetarisch*

14

Kräftige Spinat-Käsesauce / Kräuteröl

Add-on: Backhendelstreifen 150 g
 Gebratener Lachs 200 g

+ 5

+ 8



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Eine Allergenliste liegt zur Einsicht bereit.

All prices are in Euro including VAT. Information about additives and allergens is available on request.

Desserts

Vanilleeis mit Kürbiskernöl 5
Geröstete Kürbiskerne / Meersalz

Hausgemachter Apfelstrudel 7
Mohnsauce / gebrannte Mandeln

Kaiserschmarrn *ohne Rosinen* 7
Add-on: Rumrosinen 20 g + 2
Apfelmus 100 g + 2

Eisvariationen 6
Drei Kugeln saisonaler Eissorten / Crunch

