

## Bierbegleiter

serviert mit unserem hausgebackenen Brot

Topf Schmand-Dip mit frischen Kräutern und Sprossen  
€ 3,50

\*\*\*

Pikante Gulaschsuppe  
€ 4,50

\*\*\*

„Andre´s Wurstkiste“  
Angemachter Wurstsalat  
€ 7,90

\*\*\*

Portion Stracke von unserem Hausmetzger  
€ 7,90

\*\*\*

Strammer Max  
Hausgebackenes Bauernbrot  
mit rohem und gekochtem Schinken  
Spiegeleier und Gewürzgurke  
€ 9,80

\*\*\*

Hessen-Vesper  
Auswahl von hessischer Wurst und Käse  
Mixed Pickles und Butter  
€ 10,80

## Allerlei Kleines und Größeres

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Salatbouquet und Brot

€ 8,20

\*\*\*

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und Salatbouquet

dazu gebratene Champignons

€ 9,50

\*\*\*

Ofenkartoffel "Brauhaus Art"

Kartoffel gefüllt mit Weckewerk und Tomate

Schmandhaube und Salatbouquet

€ 10,90

\*\*\*

Hausgemachte Serviettenknödel

mit Rahmchampignons und einem Salat

€ 9,80

\*\*\*

Brauhaus Grillkäse

Schafskäse auf hausgebackenen Brot mit Oliven,

Kräutern, Tomaten und Zwiebeln

im Ofen gratiniert

€ 10,30

\*\*\*

Großer gemischter Salat

mit Pesto-, Beeren- oder Schmanddressing

dazu Schinken, Käse und Ei

€ 11,80

\*\*\*

oder mit Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln und Oliven

€ 11,80

\*\*\*

oder mit gebratenen Putenstreifen und Champignons

€ 12,80

Die Salate servieren wir  
mit unserem hausgebackenen Brot

## Aus Topf und Pfanne

Brauhaus Kartoffelbratwurst mit Bratkartoffeln und Salat

€ 9,90

\*\*\*

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei

Bratkartoffeln und Salat

€ 9,90

\*\*\*

Hacksteak mit Bratkartoffeln

Röstzwiebeln und Salat

€ 11,00

\*\*\*

Hessisches Schmandschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat

€ 11,90

\*\*\*

Schnitzel mit Rahmchampignons

Bratkartoffeln und Salat

€ 11,90

\*\*\*

Kochkäseschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat

€ 12,50

\*\*\*

Geschmorte Schweinebäckchen in Dunkelbiersauce

mit Serviettenknödel und Salat

€ 13,80

\*\*\*

Gebratene Putenbrust mit Tomaten und Pilzgemüse

dazu Folienkartoffel

€ 14,50

\*\*\*

Brauhaus Filet-Pfanne

Gebratene Medaillons vom Jungschwein mit Rahmchampignons

Serviettenknödel und Salat

€ 16,50

Haben Sie Lust auf ein Dessert?

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

\*\*\*

Unsere Tagesangebote finden Sie auf den Schiefertafeln

\*\*\*

Warme Küche von 17.00 - 22.00 Uhr

ab 30 Personen auf Vorbestellung auch Mittagstisch

### **Bierspezialitäten vom Fass**

Engelhardt Pils 0.25 L. € 2,10/0.5 L. € 3,60

\*\*\*

Engelhardt Naturtrüb 0.25 L. € 2,10/0.5 L. € 3,60

\*\*\*

Brauhaus Dunkel 0.25 L. € 2,10/0.5 L. € 3,60

\*\*\*

Brauhaus Weizen 0.25 L. € 2,10/0.5 L. € 3,60

\*\*\*

Brauhaus Radler 0.25 L. € 2,10/0.5 L. € 3,60

\*\*\*

Altbierbowle 0.25 L. € 2,50

\*\*\*

Im 3 L. Siphon € 20,00

3 L. Siphon außer Haus € 13,50 + Siphon-Pfand € 15,00

### **Bierspezialitäten aus der Flasche**

Schöfferhofer Weizen 0,5 L. € 3,60

kristall, dunkel

\*\*\*

Schöfferhofer Grapefruitweizen 0,33 L. € 2,70

\*\*\*

Clausthaler alkoholfrei 0,33 L. € 2,70

Schöfferhofer alkoholfreies Weizen 0,5 L. € 3,60

\*\*\*

Berliner Weiße mit Schuß 0,33 L. € 2,70

\*\*\*

Binding Kraftmalz 0,33 L. € 2,70

## Weine und weinhaltige Getränke im Glasausschank

2014 Bacchus QbA mild  
Winzerkeller Sommerach, Franken  
0,2 L. € 4,50

\*\*\*

2015 Weisser Burgunder  
QbA trocken  
Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim - Pfalz  
0,2 L. € 4,80

\*\*\*

2014 Dürkheimer Schenkenböhl  
Blauer Portugieser Weissherbst, QbA trocken  
Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim - Pfalz  
0,2 L. € 4,80

\*\*\*

2013 Spätburgunder Rotwein  
QbA trocken  
Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim - Pfalz  
0,2 L. € 4,80

\*\*\*

2015 Merlot  
Villa Santa Flavia  
Venetien, Italien  
0,2 L. € 4,90

(Bei allen Weinen müssen wir uns  
Jahrgangsänderungen vorbehalten)

Vino Frizzante  
Prosecco Marca Trevigiana  
Villa Sandi - Italien 0,1 L. € 3,60

\*\*\*

Weinschorle weiß/rot 0,2 L. € 2,70

\*\*\*

Apfelwein süß/sauer 0,25 L. € 2,20

### **Alkoholfreie Getränke**

Selters Sprudel 0,25 L. € 2,10/0,75 L. € 4,00

Selters still 0,25 L. € 2,10/0,75 L. € 4,00

\*\*\*

Diverse Säfte 0,2 L. € 2,50

\*\*\*

Pepsi, light, Mirinda, 7up, Spezi 0,2 L. € 2,01/0,4 L. € 3,70

\*\*\*

Apfel- oder Orangensaftschorle 0,2 L. € 2,10/0,4 L. € 3,70

\*\*\*

Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2 L. € 2,60

### **Südtiroler Grappa 2 cl**

Roner € 2,50

### **Schlitzer Obstbrände 2 cl**

Kirsche, Zwetschge, Himbeere, Obstler,

Williams-Birne, Mirabelle, Haselnuss

€ 2,50

### **Whiskys und whiskyhaltige Liköre 2 cl**

Johnnie Walker Red Label € 2,70

Jim Beam € 2,70

Jack Daniels € 2,70

Glenmorangie Malt € 4,30

Baileys € 2,70

### **Longdrinks 2 cl Alk.**

Whisky Cola € 4,50

Bacardi Cola € 4,50

Asbach Cola € 4,50

Wodka Lemon € 4,50

Gin Tonic € 4,50

### **Aperitifs**

Campari Soda 4 cl Alk. € 4,50

Campari Orange 4 cl Alk. € 5,00

Sherry Sandeman 5 cl € 3,50

Martini Bianco 5 cl € 3,50

Pernod 2 cl € 2,30

### **Digestifs und Liköre 2 cl**

Ramazzotti Amaro € 2,30

Jägermeister € 2,30

Fernet Branca € 2,30

Lullusfeuer € 2,00

Sambuca Molinari € 2,30

Schlitzer Doppelkorn € 2,30

Schlitzer Burgenkümmel € 2,30

Tequilla Silver € 2,30

Malteserkreuz € 2,30

Linie Aquavit € 2,80

Wodka Gorbatschow € 2,30

Gordons Gin € 2,30

Amaretto di Saronno € 2,30

Weinbrand Asbach Uralt € 2,30

Hennessy VS € 4,20

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee

€ 2,30

\*\*\*

Milchkaffee

€ 2,60

\*\*\*

Espresso

€ 2,10

\*\*\*

Doppelter Espresso

€ 3,20

\*\*\*

Cappuccino

€ 2,60

\*\*\*

Latte Macchiato

€ 2,60

\*\*\*

Tasse Schokolade

€ 2,20

\*\*\*

Glas heiße Zitrone

€ 1,90

\*\*\*

Diverse Teesorten im Glas

€ 2,00

\*\*\*

Glas Tee mit Rum

€ 3,50

Sehr geehrte Gäste,  
wir möchten Sie auf Folgendes hinweisen:

In allen Speisen können sich  
kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bzw. Allergene befinden.  
Im Folgenden sind diese für Sie aufgelistet:

Ausweisungspflichtige Allergene

Eier  
Milch und Milchprodukte  
Glutenhaltiges Getreide  
Erdnüsse  
Schalenfrüchte  
Schwefeldioxid und Sulfite  
Lupinen  
Sesamsamen  
Soja  
Sellerie  
Senf  
Fisch  
Krebstiere  
Weichtiere/Mollusken

Zusatzstoffe, bzw. Behandlungen

geschwefelt  
geschwärzt  
gewachst  
Farbstoff  
Koffein  
Chinin  
Konservierungsstoff  
Antioxidationsmittel  
Geschmacksverstärker  
Phosphat  
Milcheiweiß  
Süßungsmittel  
Phenylalaninquellen  
Taurin  
Nitritpökelsalz

Sollten Sie gegen etwas allergisch sein,  
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.  
Gerne bereiten wir Ihnen die für Sie geeigneten Speisen zu.