



Speisen und Getränke

Hausgemachte Flammkuchen

Unsere Flammkuchen werden bei jeder Bestellung frisch und mit Liebe hergestellt.
Für ein besonderes Aroma fermentiert unser Teig mindestens 24 Stunden.

	Normal	Groß	Blech
Brauhaus Flammkuchen mit Rahm, Speck, Zwiebeln & Käse	12,50€	22,50€	41,00€
Schinken mit Rahm, Speck, Zwiebeln, Hinterkochen & Käse	13,00€	23,50€	43,00€
Räuchertofu (vegan) mit veganem Rahm, Räuchertofu, Zwiebeln, Rucola & Tomaten	14,00€	25,50€	47,00€
Griechenland (vegetarisch) mit Rahm, Honig, Thymian, Schafskäse & Rucola	14,00€	25,50€	47,00€
Spezial mit Rahm, Salami, Hinterkochen, Champignons, Zwiebeln & Käse	14,50€	26,50€	49,00€
Peperoni mit Rahm, Peperoni, Speck & Schafskäse	14,50€	26,50€	49,00€
Parmaschinken mit Rahm, Parmaschinken, Mozzarella, Rucola, Grana Padano & Olivenöl	15,00€	27,50€	53,00€
Salami-Olive mit Rahm, Salami, Peperoni, Zwiebeln, Oliven & Käse	15,00€	27,50€	51,00€
Wildlachs mit Rahm, Lachs in Teriyaki-Sesam-Marinade, Lauchzwiebeln, Brokkoli & Käse	15,50€	28,50€	53,00€
Hähnchen mit Rahm, marinierten Hähnchenstreifen, Paprikawürfel, roten Zwiebeln & Käse	15,50€	28,50€	53,00€
Kartoffel-Salami mit Rahm, Salami, Kartoffeln, Speck, Peperoni, Lauch, Spiegelei & Käse	15,50€	28,50€	53,00€

Liebe Gäste,
sollten Sie gleichzeitig
Flammkuchen und andere
À la carte Speisen bestellen,
kann es zu etwas längeren
Wartezeiten kommen.

Für jede weitere Zutat oder Beilagenänderung
berechnen wir einen Aufpreis von
Normal: 1,20€ | Groß: 2,40€ | Blech: 3,60€
Möchten Sie Ihren Flammkuchen mitnehmen,
berechnen wir **pro Verpackung 0,50€**.

Vorspeisen

Ofenfrische Brezel

mit Butter gefüllt und hausgemachtem Obazda serviert

6,60€

Warmer Laib Braumeisterbrot

mit hausgemachtem Schmalz, Obazda und Feta-Knoblauch-Dip

12,50€

Salate

Gurkensalat

mit Zwiebeln, Essig, Öl und Dill

5,30€

Kleiner Beilagensalat

Wildkräutersalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Pflaumen-Balsamico-Dressing

5,80€

Red Cole Slaw

Rotkohlsalat mit Mayo, Karotten, Zwiebeln und Schmand

5,50€

Tomaten-Bratsalat

Rucola, Romana, Tomaten, Croûtons, Oliven, Kapern, roten Zwiebeln, Mozzarella, Honig-Senf-Dressing, Balsamico

14,90€

Brauhaus Salat

Wildkräutersalat, Romana, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta, Granatapfelkerne, Weintrauben, Walnüssen mit Pflaumen-Balsamico-Dressing, Croûtons und Brauhaus-Baguette

15,90€

Suppen

Traditionelle Soljanka

mit Zitronenscheibe und Sahne, dazu reichen wir Brauhaus-Baguette

7,00€

Kalte Tomatensuppe

Tomate, Zwiebeln, Olivenöl und Basilikum, dazu reichen wir Brauhaus-Baguette

7,50€

Darf nicht fehlen

Würzfleisch

vom Schwein, mit Champignons, Zwiebeln und Weißwein gekocht, überbacken mit Gouda, dazu reichen wir Brauhaus-Baguette

11,70€

Brauhaus Wings

8 Chicken Wings im Brauhaus Rub mariniert inkl. Weißer BBQ-Soße

11,90€

Brauhaus Schnitte

Schweineschnitzel in Panko-Panade, mit zwei Spiegeleiern, Brauhaus-Baguette, Sauce Hollandaise, Lauchzwiebeln und Wildkräutersalat

19,50€

Brauhaus-Kost

regional - frisch - ehrlich

Vegane Pasta

16,90€

würziges Tofuhack, Zucchini, Zwiebeln, Thymian, vegane Sahne, Rucola und Walnüsse

Heringsfilets nach Matjesart

17,50€

mit pfannenfrischen Bratkartoffeln, Zwiebeln, Brauhaus-Remouladensoße und Wildkräutersalat

Hausgemachte Schweinskopfsülze

17,90€

mit pfannenfrischen Bratkartoffeln, roten Zwiebeln, Brauhaus-Remouladensoße und Wildkräutersalat

Gebratene Schweineleber –mehliert–

18,50€

auf hausgemachtem Kartoffelstampf, mit gebutterten Apfel-Zwiebel-Scheiben und Wildkräutersalat

Thüringer Rostbrätel

19,90€

in Hallsch marinierte Kammscheibe, mit pfannenfrischen Bratkartoffeln, Senfzwiebeln und Wildkräutersalat

Brauhaus Pasta

19,90€

Rigatoni in Hackfleisch-Tomaten-Soße mit frischen Kräutern, Lauchzwiebeln, Frischkäse, Knoblauch, Kirschtomaten und Grana Padano

Schwarzbier-Gulasch

23,60€

vom Schwein mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl und Klößen

Wildlachsfilet

23,80€

auf Gnocchi mit Salbeibutter, Kirschtomaten und Rucola

Hähnchenbrust-Pfanne

23,80€

Hähnchen in Joghurt-Zitronen-Marinade, mit Kartoffeln, Paprikawürfel, Zucchini, roten Zwiebeln mit Minz-Joghurt-Topping

Schnitzel vom Schweinerücken

23,90€

in Panko-Panade, mit Rahmchampignons und Pommes

Bierkanzlei Burger

Cheeseburger

mit Brioche Bun, Beef Patty, Cheddar, Romana, Tomate, Gewürzgurke, roten Zwiebeln, Mayo, Ketchup und Senf dazu eine kleine Salatgarnitur

15,50€

Chicken Burger

mit Brioche Bun, Crispy Chicken Patty, Romana, roten Zwiebeln, Salatgurke, Tomate, weißer BBQ-Soße, Ananas-Mayo dazu eine kleine Salatgarnitur

16,20€

Sommer Burger

mit Brioche Bun, Beef Patty, Cheddar, Bacon, Rucola, getrockneten Tomaten, Ananas, roten Zwiebeln, weißer und roter BBQ-Soße dazu eine kleine Salatgarnitur

16,80€

Mexican Burger (vegan)

mit Brioche Bun, Patty aus Sojaprotein mit Rucola, Salatgurke, Tomate, Jalapeños, roten Zwiebeln, Sprossen, Guacamole und roter BBQ-Soße dazu eine kleine Salatgarnitur

16,90€

Sides

Pommes

mit Salz, inkl. 1 Dip

zum Burger 5,00€

Einzelne Portion 7,00€

Süßkartoffel-Pommes

mit Salz, inkl. 1 Dip

zum Burger 6,00€

Einzelne Portion 8,00€

Red Cole Slaw

Rotkohlsalat mit Mayo, Karotten, Zwiebeln und Schmand

5,50€

Gurkensalat

mit Zwiebeln, Essig, Öl und Dill

5,30€

Dips

Ketchup, Mayo, Sour Cream, Guacamole, BBQ-Soße, weiße BBQ-Soße, Ananas-Mayo

1,00€

Dessert

Eisschokolade

gekühlte Schokolade mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

6,60€

Vanilleeis in Knuspermalz

eine Kugel Vanilleeis, im Glas mit Espresso und Sahne serviert

6,90€

Malaga-Becher

drei Kugeln Malaga-Eis mit Rumrosinen und Sahne

7,60€

Früchtebecher

je eine Kugel Mango-, Zitrone- und Himbeeresorbet mit frischem Obst, Erdbeersauce und Sahne

7,90€

TIPPI VEGAN, ohne Sahne!

Lauwarmer Quarkkuchen

mit Vanilleeis, Erdbeersauce und Minze

7,80€

Warmer Brownie mit Walnüssen

mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne

9,00€

Warmer Apfelstrudel

auf Vanillesauce, mit einer Kugel Vanilleeis, frischem Obst, Sahnehaube und Schokosauce

9,60€

Eis pro Kugel 1,90€

Vanille, Malaga, Erdbeere, Schokolade

Sorbet pro Kugel 1,90€

Mango, Zitrone, Himbeere

Portion Sahne 1,50€

Likörchen oben drauf je 4cl 4,00€

Sahne-, Kaffee-, Minz- oder Eierlikör

Heißgetränke

Wir beziehen unsere Kaffeebohnen aus der Privatrösterei Roy.

Tasse Kaffee

3,40€

Pott Kaffee

4,40€

Espresso

3,10€

Doppelter Espresso

4,20€

Latte Macchiato

4,70€

Cappuccino

4,70€

Milchkaffee

4,90€

Heiße Schokolade

4,70€

Glas Tee

4,00€