

Gruppenkarte 1

Kleiner Beilagensalat Wildkräutersalat mit Gurke, Tomate, Zwiebeln und Pflaumen-Balsamico-Dressing	5,80€
Ofenfrische Brezel mit Butter gefüllt und hausgemachtem Obazda serviert	6,60€
Traditionelle Soljanka mit Zitronenscheibe und Sahne	7,00€
Flammkuchen Brauhaus Original mit Rahm, Speckwürfeln, Zwiebeln und Käse	12,50 €
Flammkuchen Wildlachs mit Rahm, Lachs in Teriyaki-Sesam-Marinade, Lauchzwiebeln, Brokkoli und Käse	15,00€
Flammkuchen Räuchertofu (vegan) mit veganem Rahm, Räuchertofu, Zwiebeln, Rucola & Tomaten	14,00€
Brauhaus Salat (vegetarisch) mit Wildkräutersalat, Romana, Tomaten, Gurke, Zwiebel, Feta, Granatapfelkernen, Weintrauben, Walnüssen, Pflaumen-Balsamico-Dressing und Brauhaus Baguette	15,90€
Vegane Pasta würziges Tofuhack. Zucchini, Zwiebeln, Thymian vegane Sahne, Rucola und Walnüsse	16,90€
Heringsfilets nach Matjesart mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Brauhaus-Remoulade und Wildkräutersalat	17,50€
Hausgemachte Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Brauhaus-Remoulade und Wildkräutersalat	17,90€
Cheeseburger mit Beef Patty, Cheddar, Romana, Tomate, Zwiebeln, Mayo, Ketchup, Senf und kleiner Salatgarnitur	15,50€
mit Pommes und einem Dip	+5,00€
Schwarzbiergulasch vom Schwein mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Klößen	23,50€
Schnitzel vom Schweinerücken In Panko-Panade, mit Rahmchampignons und Pommes	23,50€
Lauwarmer Quarkkuchen mit Vanilleeis, Erdbeersoße und Minze	7,80€
Warmer Brownie mit Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne	9,00€

Gruppenkarte 2



Kleiner Beilagensalat Wildkräutersalat mit Gurke, Tomate, Zwiebeln und Pflaumen-Balsamico-Dressing	5,80€
Ofenfrische Brezel mit Butter gefüllt und hausgemachtem Obazda serviert	6,60€
Traditionelle Soljanka mit Zitronenscheibe und Sahne	7,00€
Flammkuchen Brauhaus Original mit Rahm, Speckwürfeln, Zwiebeln und Käse	12,50€
Flammkuchen Griechenland (vegetarisch) mit Rahm, Honi, Thymian, Schafskäse und Rucola	14,00€
Flammkuchen Räuchertofu (vegan) mit veganem Rahm, Räuchertofu, Zwiebeln, Rucola & Tomaten	14,00€
Heringsfilets nach Matjesart mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Brauhaus-Remoulade und Wildkräutersalat	17,50€
Hausgemachte Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Brauhaus-Remoulade und Wildkräutersalat	17,90€
Schwarzbiergulasch vom Schwein mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Klößen	23,50€
Schnitzel vom Schweinerücken in Panko-Panade, mit Rahmchampignons und Pommes	23,50€
Warmer Brownie mit Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne	9,00€

Getränkekarte

Hauseigenes Bier vom Fass

		0,3 Liter	0,5 Liter
Hallsch	5,0% Vol.	4,30€	5,80€
Schönitzer Pils	5,2% Vol.	4,30€	5,80€
Albrecht Dunkel	5,2% Vol.	4,30€	5,80€
aktuelle Saison-Biere		4,90€	6,80€

Biermischgetränke

	0,3 Liter	0,5 Liter
Diesel, Radler & Co.	4,30€	5,80€
Weizenmix		6,20€
alkoholfreies Radler		5,80€

alkoholfreie Flaschenbiere

Jever Fun	0,33 Liter	4,90€
Paulaner	0,5 Liter	6,20€

Wasser

Mineralquelle Kühler Brunnen pur oder spritzig	0,2 Liter 2,70€ / 0,4 Liter 4,50€
---	-----------------------------------

Lichtenauer (Flasche) pur oder medium	0,75 Liter 7,50€
--	------------------

alkoholfreie Getränke	0,2 Liter 3,30€ / 0,4 Liter 5,30€
-----------------------	-----------------------------------

Apfelsaft, Orangensaft, Bananennektar, Kirschnektar, Maracujanektar, Johannisbeernektar, Cola, Orangenlimonade, Spezi, Zitronenlimonade, Fassbrause Himbeere, Fassbrause Waldmeister, Zitronen-Eistee, Saftschorle, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water

Coca Cola Zero	0,2 Liter 3,50€ / 0,4 Liter 6,00€
----------------	-----------------------------------

Weine

		0,2l	0,5l
Müller Thurgau QbA, trocken	12,5% Vol.	7,50€	16,00€
Riesling QbA, trocken	12,5% Vol.	7,50€	16,00€
Cuvee weiß, lieblich	11,0% Vol.	7,50€	16,00€
Dornfelder QbA, trocken	12,5% Vol.	7,50€	16,00€
Cotes du Rhone, trocken	14,0% Vol.	9,50€	20,00€
Cuvee rot, feinherb	12,0% Vol.	7,50€	16,00€
Merlot rosé, trocken	12,0% Vol.	7,50€	16,00€

Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,40€	Cappuccino	4,70€
Pott Kaffee	4,40€	Milchkaffee	4,90€
Espresso	3,10€	Latte Macchiato	4,70€
doppelter Espresso	4,20€	Heiße Schokolade	4,70€
Glas Tee	4,00€	Grog	6,00€