



## Vorspeisen

<b>Brauerwrap</b> - mit Kräuterschmand gefüllt mit gekochten Schinken, Käse, Tomate, Gurken, Rucola	4,90 €
<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> würzig - pikant nach altem Rezept	4,50 €
<b>Kartoffelsüppchen</b> mit einer gerösteten Speckscheibe garniert, mit Rahm verfeinert	3,80 €

## Herzhaftes aus der Region

<b>Vesperplatte</b> mit verschiedenen Wurst und Käsespezialitäten, dazu reichen frisches Bauernbrot <b>Bierempfehlung: Bio-Weizen</b>	9,90 €
<b>Hausmacher Schüsselsülze<sup>4</sup> aus der Fleischerei Brübach</b> mit Zwiebelringen und herzhaften Bratkartoffeln dazu reichen wir Remouladensöße <b>Bierempfehlung: Bio-Bock</b>	9,90 €

Für Außer Haus Verpackungen und Beilagen Umbestellungen berechnen wir 0,50 € Aufpreis.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.





# Brauhaus - Spezialitäten

**Brauhaus Burger** mit Bierchips und Schmanddipp 9,90 €  
180 g Rindfleisch im Sesambrötchen, mit Zwiebeln, Tomaten,  
knackigen Salat, Käse und hausgemachter Knoblauch-Paprika-Soße  
**Bierempfehlung: Schinkels Dunkel**

**Hessenburger à la Schinkel** – Burgerbuns mit hessischem Schmanddressing, 11,90 €  
belegt mit Blattsalat, Tomaten, sauren Gurken, Weckewerkpatty und  
frischen roten Zwiebeln  
**Bierempfehlung: Brown Ale**

**Grillteller** mit Hähnchenbrust, Rumpsteak, Schweinesteak und Bratwurst, 13,90 €  
garniert mit Knoblauchzwiebeln und Kräuterbutter, Pommes frites und  
Beilagen Salat  
**Bierempfehlung: Schinkels Dunkel**

**Sudpfanne** (kleine Portion) 11,40 €  
(große Portion) 13,90 €  
Rumpsteak, Schweine-Steak, Grillwürstchen und Kräuterbutter,  
gegrillte Speckscheibe, Bierjus, Sahnemeerrettich,  
bayerische Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Prinzessbohnen  
Dieses Gericht wird in der Pfanne zum Verzehr gereicht.  
**Bierempfehlung: India Pale Ale**

**Braumeister – Steak** 18,90 €  
Ein ca. 200 g schweres Rumpsteak mit Kräuterbutter  
und Röstzwiebeln, Ofenkartoffel mit Schmanddipp, Grilltomate und  
Prinzessbohnen im Speckmantel  
**Bierempfehlung: Bio-Bock**



Für Außer Haus Verpackungen und Beilagen Umbestellungen berechnen wir 0,50 € Aufpreis.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.



# Regional und Bio

- Leckerer "Weckewerk" kross gebraten,** 8,60€  
„Aus der regionalen Metzgerei Brübach“  
Salzkartoffeln und Schmandsalat  
**Bierempfehlung: Schinkels Dunkel**
- Forelle aus dem "Niestetal"** 12,70€  
in Butterschmalz gebraten, dazu  
Salzkartoffeln und Beilagen Salat (Zubereitungszeit ca. 30 Min)  
**Bierempfehlung: India Pale**
- Käseschnitzel aus Bio-Käse,** (Tomate Bockshornklee) 12,90 €  
in Scheiben paniert und gebraten  
Bioland-Meißner-Gebirgskäse aus der Jausenstation Weißenbach,  
Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes frites und Beilagen Salat  
DE-ÖKO-012  
**Bierempfehlung: Brown Ale**
- Portion Ahle Wurst** 8,90€  
Luftgetrocknet, mind. 4 Monate gereift,  
traditionelle Herstellung, aus der Jausenstation Weißenbach  
**Bierempfehlung: Bio-Weizen**

Für Außer Haus Verpackungen und Beilagen Umbestellungen berechnen wir 0,50 € Aufpreis.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.





# Brauhaus - Schnitzeleien

## **Schnitzel „Wiener - Art“**

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites,  
Zitrone und Beilagen Salat

**Bierempfehlung: Amber**

9,60 €

**Traditionelles Jägerschnitzel** mit frischen Champignons  
in Rahmsauce, mit Pommes frites und Beilagen Salat

**Bierempfehlung: Bio-Pils**

10,60 €

## **Schnitzel France**

Mit Camembert überbacken, Preiselbeeren und Herzoginkartoffeln

**Bierempfehlung: Stout**

12,40€

## **Schmandschnitzel**

mit einer leckeren Schmand-Speck-Lauchzwiebelsauce nach Hausrezept, dazu  
Herzoginkartoffeln und einen kleinen Beilagen Salat.

**Bierempfehlung: Bio-Pils**

11,90€

Für Außer Haus Verpackungen und Beilagen Umbestellungen berechnen wir 0,50 € Auf;  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.





# Vegetarische Seite

**Patros-Käse**, auf Blattspinat und Sauce Hollandaise,  
mit Käse überbacken, im Pfännchen serviert, Baguette als Beilage  
**Bierempfehlung: Amber** 8,30 €

**Käs`spätzle** mit Röstwiebeln  
und Beilagen Salat 8,40 €  
**Bierempfehlung: Brown Ale**

**gebackener Camembert** mit knackigem Salat  
und Früchten umlegt, dazu Preiselbeeren 6,20 €  
**Bierempfehlung: India Pale Ale**

**Käseschnitzel** mit Pommes frites  
und Schmanddipp, Salatgarnitur 8,30 €  
**Bierempfehlung: Bio-Pils**

Für Außer Haus Verpackungen und Beilagen Umbestellungen berechnen wir 0,50 € Aufpreis.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.





# Salatvariationen

<b>Großer, bunter Salatteller</b> mit gebratenen Pilzen, Baguette und Dressing extra <b>Bierempfehlung: Bio-Weizen</b>	8,20 €
<b>Brauhaus Salatteller</b> , ausgewählte Blatt- und Rohkostsalate mit gebratenen Hähnchenbrustfilet- Streifen Wahlweise mit <b>Bio-Hähnchenbrustfilet</b> vom Geflügelhof Roth DE-ÖKO-012 <b>Bierempfehlung: Bio-Pils</b>	8,60 € 11,50 €
<b>Witzenhäuser „Grill - Toast“</b> zwei Hähnchenbrustfilets auf gerösteten Toastscheiben mit Kräuterbutter, Bacon, Röstzwiebeln, Grillwürstchen und viel frischem Salat <b>Bierempfehlung: Amber</b>	10,60 €

**Wir legen bei unseren Salaten viel Wert auf Saisonalität, frische und Qualität, daher sind all unsere  
komponenten selbst geraspelt, gewürzt und angemacht  
Hausgemachtes Schmand-Dressing und Baguette werden gesondert gereicht**

Für Außer Haus Verpackungen und Beilagen Umbestellungen berechnen wir 0,50 € Aufpreis.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.



# Desserts



<b>Hausgemachtes Pfannkuchlein</b> Gefüllt mit einer Kugel Eis, an hausgemachter Wildbeerensoße und Sahne	4,90 €
<b>Hausgemachte Rote Grütze</b> mit einer Kugel Vanille-Eis	4,20 €
<b>Witzenhäuser Kirschbecher</b> 3 Kugeln Vanille-Eis, heiße Kirschen und Sahne	5,50 €
<b>Nussbecher</b> 2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Vanilleeis Sahne, mit Walnüssen und Krokant garniert	4,50 €

Bitte beachten Sie die Bierempfehlungen unserer  
Biersommelière, passend ausgewählt zu den jeweiligen  
Speisen

# Getränke



## Biere

Unsere hausgebrauten Bierspezialitäten finden Sie in unserer Bierkarte.

**Tasting – Brett – Unsere Fassbiere zum Probieren 4 x 0,1 l** 5,10 €  
(Bio-Pils / Dunkel / Bio-Weizen / India Pale Ale)

**Schinkels Bio-Pils (DE-ÖKO-012) und Schinkels Dunkel gibt es auch im 2l Syphon zum Selberausschenken am Tisch** 12 €

Flasche Malzbier	0,33l	2,40 €
Flasche Alkoholfreies Bier	0,33l	2,40 €
Radler	0,3l	2,40 €
Diesel	0,3l	2,40 €
Alkoholfreies Weizen	0,5l	3,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>46</sup>	0,2l	1,80 €	0,4l	3,30 €
Coca Cola light <sup>846</sup>	0,2l	1,80 €	0,4l	3,30 €
Fanta <sup>6</sup>	0,2l	1,80 €	0,4l	3,30 €
Sprite	0,2l	1,80 €	0,4l	3,30 €
Apfelsaft	0,2l	1,80 €	0,4l	3,30 €
Apfelsaftschorle	0,2l	1,80 €	0,4l	3,30 €
0- Saft	0,2l	2,00 €	0,4l	3,60 €
Kirschsaft	0,2l	2,00 €	0,4l	3,60 €
Mineralwasser	0,25l	1,80 €	0,5l	3,60 €

**Bio-Limo – von der Neumarkter Lammsbräu**  
**Urpünglicher Genuss für jeden Geschmack – aus natürlichen Rohstoffen**

NOW Holler Blüte	0,33l	2,50 €
NOW Pink Rhabarber	0,33l	2,50 €
NOW Red Berry	0,33l	2,50 €
NOW Grapefruit	0,33l	2,50 €
NOW Fresh Lemon	0,33l	2,50 €



# Getränke



## Weinauswahl

Bischoffinger Grauer Burgunder Trocken	0,2 l	3,50 €
Dürkheimer Feuerberg Riesling Halbtrocken	0,2l	3,50 €
Kerner Sulzfelder Cyriakus Berg Lieblich	0,2 l	3,50 €
Bischoffinger Weißherbst Halbtrocken	0,2 l	3,50 €
Portugieser Rotwein Rheinhessen Trocken	0,2 l	3,50 €
Portugieser Rotwein Rheinhessen Halbtrocken	0,2 l	3,50 €
Dornfelder Rotwein lieblich	0,2 l	3,50 €
Apfelwein	0,25 l	2,10 €
Witzenhäuser Sauerkirschwein	0,2 l	3,30 €

## Spirituosen

Witzenhäuser Kirschwasser	0,2cl	2,20 €
Witzenhäuser Kirschlikör	0,2cl	2,20 €
Bierbrand	0,2cl	2,20 €
Jubiläums Aquavit	0,2cl	2,20 €
Obstler	0,2cl	2,20 €
Jägermeister	0,2cl	2,00 €
Bailey`s	0,2cl	2,00 €
Ramazotti	0,2cl	2,20 €

## Longdrinks

Bacardi Cola	0,25 l	3,30 €
Whisky Cola	0,25 l	3,30 €
Wodka Lemon	0,25 l	3,30 €
Campari Orange	0,25 l	3,30 €

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee		1,70 €
Latte Macchiato		2,90€
Cappuccino		1,90 €
Pott Milchkafee		2,70 €
Espresso		1,70 €
Schokoccino		1,90 €
Tasse Schokolade		2,00 €
Glas Tee		1,70 €