



Schinkels Brauhaus

Regional – Nachhaltig – Lecker

Regionale Versorgungsstrukturen zu stärken ist ein überaus lohnendes Ziel, denn so wird die regionale Wirtschaft unterstützt und die Attraktivität unseres schönen Werra-Meißner-Kreises gefördert. Denn starke lokale Ernährungsstrukturen erhöhen die Lebens- und Wohnqualität und machen unsere Region auch in touristischer Hinsicht noch interessanter.

(Auszug aus der Broschüre „Regionale Entdeckungen – Lebensmittel im Werra-Meißner-Kreis“)

Wussten Sie schon, dass unsere Speisekarte und unsere Biere geprägt sind von regionalen Zutaten?

- Spargel vom **Spargelhof Klenke** (Bad Sooden-Allendorf), saisonal
- Ahle Wurst und Bio-Käse von der **Jausenstation** (Weißenbach)
- Kirsch- und Holunderwein, Kirschlikör und Kirschwasser von **Hof Kindervatter** (Witzenhausen)
- Forellen aus der **Fischzucht Schäfer** (Nieste)
- Bio-Hähnchenbrust vom **Geflügelhof Roth** (Witzenhausen-Unterrieden)
- Weckewerk aus der **Fleischerei Brübach** (Witzenhausen-Hundelshausen)
- Sülze aus der **Fleischerei Brübach** (Witzenhausen-Hundelshausen)
- Bratwurst **Fleischerei Siebold** (Witzenhausen-Hundelshausen)
- Bio-Rindfleisch vom **Gut Fahrenbach** (Witzenhausen)
*Übrigens, die Rinder werden sogar mit unserem Treber gefüttert
(Treber = Rückstände des Malzes bei der Bierherstellung)*
- Kartoffeln vom **Hof Siebold** (Witzenhausen-Hundelshausen)
- Bierbrand aus Schinkels Bio-Bockbier von der **Mühlenbrennerei** (Dietzenrode)
- Bio-Braugerste vom **Gut Friedrichsbrück** (Hessisch Lichtenau)

Falls Sie Fragen zu **Allergenen** haben, bitte sprechen Sie unser Service-Personal an, dieses händigt Ihnen gerne unser „Allergen-Verzeichnis“ aus.



Vorspeisen

- Ungarische Gulaschsuppe** 4,50 €
würzig - pikant nach altem Rezept
- Käsecrèmesuppe** 4,90€
mit Lauch und Croutons

Aktuell – Unsere Klassiker

- Feinschmeckertoast** 12,90€
Zartes Lendchen, mit gebratenen Wiesenchampignons auf gekochten Schinken und gerösteten Weißbrotscheiben, mit Hollandaise überzogen und geraspelten Goudascheiben überbacken.
Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier
- Forelle** aus dem Niestetal 14,90 €
Butterschmalz gebraten, dazu Salzkartoffeln und Beilagen Salat
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils
- Schinkels Hessenburger** 12,90 €
Burgerbuns mit hessischem Schmanddressing, belegt mit Blattsalat, Tomaten, sauren Gurken, Weckewerkpatty und frischen roten Zwiebeln
Bierempfehlung: Schinkels Dunkel
- Käsespätzle** mit Röstzwiebeln 9,90 €
Dazu Beilagen Salat
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen



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

Große Sudpfanne 14,90 €
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

Schnitzel „Wiener - Art“ 9,80 €
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites,
Zitrone und Beilagen Salat
Bierempfehlung: Amber

Traditionelles Jägerschnitzel mit frischen Champignons 10,90 €
in Rahmsauce, mit Pommes frites und Beilagen Salat
Bierempfehlung: Bio-Pils

Schmandschnitzel 11,90 €
mit einer leckeren Schmand-Speck-Lauchzwiebelsauce nach Hausrezept, dazu
Herzoginkartoffeln und einen kleinen Beilagen Salat.
Bierempfehlung: Bio-Pils

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





Halloumi – Burger .i.

10,90 €

gebratener Halloumi Käse mit knackigem Salat, frischen Gurken, Tomaten, Zwiebeln, hausgemachte Honig-Senf Creme, Bierchips mit Schmanddipp

Bierempfehlung: Schinkels Amber

Käseschnitzel aus Bio-Käse*, in Scheiben paniert und gebraten

13,90 €

Bioland-Meißner-Gebirgskäse aus der Jausenstation Weißenbach, Champignon-Rahmsoße, dazu Pommes frites und Beilagen Salat

Bierempfehlung: Bio-Pils

Brauhaus Salatteller

ausgewählte Blatt- und Rohkostsalate nach Saison, mit hausgemachten Dressing und Baguette

9,90 €

Wahlweise mit:

Hähnchenbrustfilet – Streifen

10,90 €

Bio-Hähnchenbrustfilet* vom Geflügelhof Roth

13,40 €

angeschwenkten Champignons

10,40 €

Gebratener Halloumi-Käse

12,90 €

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils

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.

*zertifiziert durch AGRECO, DE-ÖKO-012





Schinkels Klassiker

Grillteller mit Hähnchenbrust, Rindersteak, Schweinesteak und Bratwurst, garniert mit Knoblauchzwiebeln und Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagen Salat

Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

14,90 €

Braumeister Steak – Traditionell^{1,2,5}

Ein ca. 200 g schweres Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln, Knoblauch-Fächerkartoffel, Prinzessbohnen im Speckmantel

Bierempfehlung: Schinkels Brown Ale

20,90 €

Leckerer "Weckewerk" kross gebraten,

„Aus der regionalen Metzgerei Brübach“

Salzkartoffeln und Schmandsalat

Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

9,90 €

Regionale Vesperplatte²

mit verschiedenen Wurst und Käsespezialitäten aus der Region, dazu reichen wir frisches Bauernbrot

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen

12,90 €

Bio-Burger mit Potato Wedges

160 g Bio-Rindfleisch* von Gut Fahrenbach,

im Brötchen, mit Zwiebeln, frischen Tomaten und Gurken, Rucola-Salat und hausgemachter Fetacreme

Bierempfehlung: Brown Ale

13,90 €



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

C
R
A
F
T



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)

Flasche Malzbier	0,33l	2,50 €
Schinkels Alkoholfreies Bier	0,33l	2,50 €
Radler	0,3l	2,50 €
Diesel	0,3l	2,50 €
Alkoholfreies Weizen	0,5l	3,60 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ⁴⁶	0,2l	1,80 €	0,4l	3,30 €
Coca Cola light ⁸⁴⁶	0,2l	1,80 €	0,4l	3,30 €
Fanta ⁶	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 €
O- 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	3,80 €

Bio-Limo – von der Neumarkter Lammsbräu

Urprünglicher Genuss für jeden Geschmack – aus natürlichen Rohstoffen

NOW Holler Blüte	0,33l	3,00 €
NOW Pink Rhabarber	0,33l	3,00 €
NOW Red Berry	0,33l	3,00 €
NOW Grapefruit	0,33l	3,00 €
NOW Fresh Lemon	0,33l	3,00 €



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 €