

Speisen & Getränke

Deftige Hausmannskost, frische Salate, typische Brauhaus-Spezialitäten, Haxe, Steak und mehr.
Unsere vielseitige, gutbürgerliche Küche hat für jeden Geschmack etwas zu bieten.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Vorspeisen

Rheinische Gulaschsuppe € 8,20
homemade goulash soup

Rindercarpaccio mit Senf-Mayonnaise und Parmesansplitter € 15,20
Beef carpaccio with mustard-mayonnaise and Parmesan flakes

Schnitzel-Zeit

Schnitzel „Wiener Art“ mit Brauhaus Pommes € 17,80
Breaded pork escalope with French fries

„Cordon bleu“ € 20,50
Schnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Brauhaus Pommes
Cordon bleu - Schnitzel filled with cheese and ham, served with French fries

Pfeffersauce € 4,00
Ketchup oder Mayonnaise € 1,00

Steaks vom Rind

Rumpsteak vom Argentinischen Rind 200gr. € 28,40
mit Kräuterbutter, Brauhaus Pommes und Beilagensalat 400gr. € 48,00
Argentinian beef rump steak with herb butter, side salad and French fries

„Düsseldorfer Senfrostbraten“ 200gr. € 30,90
Argentinisches Rind mit Zwiebel-Senf-Kruste
dazu Brauhaus Pommes und Beilagensalat
Rumpsteak topped with mustard onions, served with fried vegetables and fried potatoes

Aus Fluss und Meer

Heringsstipp „Hausfrauen Art“ € 19,80
mit Zwiebeln und Bratkartoffeln
Herring tip „Hausfrauen Art“ with onions and fried potatoes

Salate

Salat „Goldener Ring“ € 18,50
mit in süß-scharfer ChilisaUCE marinierten Hähnchenbruststreifen
Salad with sweet-spicy marinated chicken breast stripes

Beilagensalat € 6,50
Side salad

Hausspezialitäten

Nürnberger Rostbratwürstchen, mit gerösteten Speckstreifen, Sauerkraut und Kartoffelpüree 6 Nürnberger sausages with sauerkraut and mashed potatoes	€ 18,80
„Haxenfännchen“ geschmortes Haxenfleisch mit Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Sauerkraut Braised pork knuckle meat with onions, mashed potatoes and sauerkraut	€ 18,90
Knusprige, ofenfrische Haxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut Fresh roasted pork knuckle with mashed potatoes & sauerkraut	€ 21,00
Sauerbraten vom Rind in Rosinensauce mit gehobelten Mandeln dekoriert dazu Kartoffelklößen und Apfelkompott Salted, marinated beef, raisin sauce with sliced almonds and potatoe dumpling, stewed apples	€ 21,00

Unsere Burger

Unser „Veggie- Burger“ Gemüsebratling auf Salatbett mit Chili Hollandaise, Zwiebeln, Gurke, Tomate und Cheddarkäse Vegetable patty with salad, chili Hollandaise, onions, cucumber, tomato and Cheddar cheese	€ 17,50
„Frankenheim Spezialburger“ - 200gr. vom Limousin Weiderind dazu hausgem. Chilihollandaise, Gurke, Zwiebeln, Tomate, gebratener Speck und Cheddarkäse 200 gr. Limousin beef patty, chili Hollandaise, cucumber, onions, tomato, bacon and Cheddar cheese	€ 20,50
Zu allen Burger-Gerichten servieren wir Brauhaus Pommes We serve french fries with all burger dishes	

Das Rindfleisch für unsere Burger beziehen wir hauptsächlich vom Landwirt Bertram Andre aus Lützkampen in der Eifel. Er züchtet Limousinrinder aus reiner Weidenhaltung. Sie bestechen durch hervorragende Fleischqualität und einem ausgewogenen Fleisch-Fettverhältnis (sehr wenig Cholesterin), besonders saftigem Fleisch und ausgewogenem Geschmack.

Klein und fein

Currywurst mit Brauhaus Pommes Curry sausage with French fries	€ 15,00
--	----------------

Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel mit Dessertsauce Warm apple pie with vanilla sauce	€ 8,00
Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern und Dessertsauce Chocolate cake with liquid core and vanilla sauce	€ 8,00

Bitte fragen Sie das Personal nach dem Allergen- & Zusatzstoffordner!
Alle Preise verstehen sich in Euro „€“ inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bediengeld.

Ansere Biere

Frankenheim Alt 0,2l	€ 2,60
Frankenheim Alt 0,4l	€ 5,20
Warsteiner herb 0,3l	€ 5,50
Warsteiner herb 0,5l	€ 9,10
Alsterwasser 0,3l	€ 5,50
König Ludwig Weissbier 0,5l	€ 6,80
Estrella Galicia Especial 0,3l	€ 5,50
Estrella Calicia Especial 0,5l	€ 9,10

Alkoholfreie Getränke

König Ludwig Weissbier 0,5l	€ 6,80
Warsteiner herb 0,33l	€ 5,50
Apfelschorle 0,2l	€ 3,30
Pepsi Cola 0,2l	€ 3,30
Pepsi Cola light 0,2l	€ 3,30
Mirinda 0,2l	€ 3,30
Seven Up 0,2l	€ 3,30
Selters Classic 0,75l	€ 7,20
Selters Naturell 0,75l	€ 7,20
Tafelwasser 0,2l	€ 3,30
Stilles Wasser 0,2l	€ 3,30

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 3,50
Espresso	€ 3,50
Espresso macchiato	€ 3,50
Kakao	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,90
Cappuccino	€ 3,90
Teesorten	€ 3,50

Internationale Spirituosen

Wodka	€ 3,60
Jägermeister	€ 3,60
Jubiläums Aquavit	€ 3,60
Malteser Aquavit	€ 3,60
Krumme Sauerkirsche	€ 3,90
Hennessy Cognac	€ 4,50
Williams Birne	€ 4,70
Himbeergeist	€ 4,70

Alle Spirituosen werden 2cl serviert.

Hauseigene Spirituosen

Altbierbrand	€ 4,00
Rätemateng	€ 4,00

Alle Spirituosen werden 2cl serviert.

Ansere offenen Weine

Chardonnay 0,2l	€ 6,80
Del Veneto Serena IGT	
Grauburgunder 0,2l	€ 6,80
Weingut Kiefer, Baden	
Merlot 0,2l	€ 6,80
Del Veneto Serena IGP	

Roséweine

Kalkstein Rose, trocken	€ 35,00
Familie Espenschied, Rheinhessen 0,75l	

Weissweine

Domaine du Tariquet – Classic trocken, Cotes de Gascogne IGP 0,75l	€ 28,00
Espenhof Grauer Burgunder trocken, Weingut Espenhof, Rheinhessen 0,75l	€ 35,00
Grüner Veltliner DAC Classic trocken, Weingut Prechtl Zellerndorf 0,75l	€ 36,00

Rotweine

Primitivo Sasseo Salento trocken, Masseria Altemura, Apulien IGT 0,75l	€ 45,00
Purist Spätburgunder trocken, Adeneuer, Ahr 0,75l	€ 45,00

Champagner

Pommery 0,75l	€ 110,00
---------------	----------

Prosecco & mehr

Mionetto 0,75l	€ 35,00
Prosecco 0,2l	€ 11,00
Aperol spritz 0,2l	€ 8,00