

MAL WAS NEUES PROBIEREN!



Unsere Spezialspeisen für Craftbier-Freunde

IMMER ETWAS BESONDERES FÜR UNSERE GÄSTE!

Neu jetzt im Brauhaus: Außergewöhnliche Craftbiere zusammen mit speziell darauf abgestimmten Speisen. Erleben Sie den Geschmack ungewöhnlicher Bierkreationen im Einklang mit unserer weit über die Region bekannten Küche. **Ein Geschmackserlebnis, das Sie begeistern wird!**



1. HAUSGEMACHTER WURSTSALAT mit roten und weißen Zwiebeln, Paprika & Apfelstreifen: Angemacht mit Essig-Öl-Dressing. Dazu reichen wir Bratkartoffeln. 9,80 €

Bierempfehlung: Bourbator

Heller Doppelbock, gereift auf Holzchips aus einem Bourbonfass

2. KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE: Aus dem Ofen mit Martinator Sandelwood Sauce. Dazu servieren wir hausgemachten Krautsalat, Senf & Brot. 15,90 €

Bierempfehlung: Martinator Sandalwood

Heller Doppelbock, gereift auf Sandelholzchips

3. BRAUHAUS KRUSTCHEN: Paniertes Schweineschnitzel unter einem Spiegelei, serviert an knackigem Salat der Saison. 15,90 €

Bierempfehlung: Dunkles, selbstgebrautes Veldenzbräu

4. BRAUMEISTER SCHNITZEL: Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Dörrfleisch & Handkäs. Dazu servieren wir Bratkartoffeln, Bierbratensauce & einen Beilagensalat. 15,90 €

Bierempfehlung: Mandarina Bavaria Bock

Heller Doppelbock mit exotisch-tropischem Mandarinduft



5. GEGRILLTES RUMPSTEAK (250 gr.) mit Gorgonzola überbacken: Auf frischer Pasta, mit Rosa-Pfeffersauce & buntem Salatteller. 23,70 €

Bierempfehlung: Gruttbier

Naturtrübes Kräuterbier wie im Mittelalter

»»»» Fleischlos glücklich

6. BRAUHAUSTELLER: Portion Bratkartoffeln mit 2 Spielgeleiern und Sour Cream. Mit bunter Salatgarnitur gereicht. 9,80 €

Bierempfehlung: Rohminator Starkbier

Untergäriger kupferroter Megabock