

— SPEISEN & GETRÄNKE —



— SEIT  2004 —

NEUENÄHRER
BRAUHAUS

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.

Im Namen unseres gesamten Teams danken wir Ihnen herzlich für Ihren Besuch.

Vieles in Bad Neuenahr und im gesamten Ahrtal ist in Bewegung und auf einem guten Weg – manches wird noch länger dauern.

Bleiben Sie uns treu und unterstützen Sie die Region weiterhin mit Ihrem Besuch, gerade die zahlreichen Veranstaltungen laden dazu ein. Immer gut informiert sind Sie mit einem Blick auf ahrtal.de



KLEINIGKEITEN

Pommes rot/weiß	7,00 €
Würzige Kartoffelecken mit Kräuterquark	7,50 €

BRAUHAUSBROT

gebacken aus den ältesten Getreidearten – Einkorn und Emmer. Die Zugabe von Malz und Honig verleiht dem Brot einen einmaligen Geschmack.



Hierzu empfehlen wir Ihnen:

Kräuter-Griebenschmalz	6,50 €
Kräuter-Ziegenfrischkäse	7,80 €
Zwiebelmett und Zwiebelringe	8,50 €
Aufstrich-Variation (Kräuter-Griebenschmalz, Kräuter-Ziegenfrischkäse, Zwiebelmett)	10,50 €
Zusätzliche Portion Brauhausbrot	2,90 €

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln	Tasse 5,80 €
Herzhafte Gulaschsuppe	Tasse 6,80 €

Alle Speisen nur solange der Vorrat reicht.

SALATE

Unsere Salate servieren wir mit unserem Brauhausbrot



Kleiner Beilagensalat	5,00 €
Vitalsalat gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Granatapfelkernen und Walnüssen, in Balsamico-Dressing	16,50 €
Braumeistersalat mit gegrillter Hähnchenbrust, in Mango-Chili-Dressing	16,80 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark & bunter Salat	10,80 €
Folienkartoffel an Räucherlachs mit Kräuterquark & bunter Salat	14,80 €

PROBIER MAL... UNSEREN ONLINE-SHOP!

neuenahrer-brauhaus.de/shop

Kleiner Auzug:



VEGETARISCH

Spinatknödel in Tomatensauce geriebener Parmesan & bunter Salat	15,80 €
Bunte vegane Gnocchipfanne (Rote Beete, Süßkartoffel, Spinat) mit Gemüse vom Markt, Kirschtomaten und Cashewkernen	16,80 €

Auf der Tageskarte finden Sie unsere saisonalen kulinarischen Spezialitäten.

SPEZIALITÄTEN

„Küferpfanne“ 15,80 €
gebräunter Fleischkäse auf Speck-Bratkartoffeln mit gebratenen Zwiebeln und Spiegelei



Deftiges Hopfenbauerngulasch 20,20 €
in der Eisenpfanne
vom Weiderind – nach unserem besonderen Rezept – mit einem Schuss Weißbier verfeinert in einer pikanten Sauce zubereitet, dazu reichen wir hausgemachte Spätzle & bunten Salat

Würziger Spießbraten 16,80 €
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln & bunter Salat

Sauerbraten vom Rind Normale Portion 20,80 €
nach Omas Rezept Kleine Portion 16,80 €
mit Graftschafter Rüben- und Apfelkraut verfeinert.
Begleitet wird er vom Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln



HAUPTSPEISEN

Brauhaus-Currywurst (180g) 12,50 €
mit Pommes frites

Brauhaus Burger 14,00 €
mit 180g bestem Rindfleisch und Kartoffelecken

Chili-Burger 15,00 €
mit Jalapeños, Bacon, Schmorzwiebeln, Barbecue Sauce und Kartoffelecken

Cheese-Burger 15,50 €
mit Cheddar-Käse, Schmorzwiebeln und Kartoffelecken

„Spezial-Burger“ 15,80 €
mit Ziegenkäse, Feigensenf und Kartoffelecken

Zwei Medaillons vom Schweinefilet 16,80 €
mit Champignonsauce, Spätzle & bunter Salat

„Braumeisterpfanne“ 22,00 €
drei Schweinefiletmedaillons mit Champignonsauce, hausgemachten Butterspätzle & bunter Salat

Zwei Brauhausfrikadellen 15,20 €
mit Braunbier-Sensfsauce, Speck-Bratkartoffeln & Krautsalat

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 2 Schnitzel 17,00 €
mit Pommes frites & bunter Salat 1 Schnitzel 13,50 €



Schweineschnitzel „Jäger Art“ 2 Schnitzel 18,00 €
mit Champignonrahmsauce, 1 Schnitzel 14,50 €
Pommes frites & bunter Salat

Schweineschnitzel „Brauhaus Art“ 2 Schnitzel 19,00 €
mit gebratenem Bacon, Schmorzwiebeln, 1 Schnitzel 15,50 €
Pommes frites & bunter Salat

Gebratenes Hähnchenbrustfilet 18,20 €
mit Früchte-Currysauce, Basmati Reis & bunter Salat

Argentinisches Rumpsteak 29,50 €
mit Kräuterbutter, Speck-Bratkartoffeln & bunter Salat

NACHTISCH

auch gerne mit 2 Löffeln



Warme Marillenknödel 9,00 €
in Butterbrösel auf Vanillesauce (Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten)

Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen 9,80 €
und Vanilleeis

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 9,00 €
und Vanilleeis

BRAUHAUSBIERE



Helles (mildes helles untergäriges Vollbier)
Geschmack: feine angenehme Hopfenbittere in Einklang mit einem aromatischen, fein süßlichen Malzkörper. Stammwürze: 11,5%, Alkohol: 5,0% vol. Schmeckt besonders gut z. B. zum Brauhaus-Burger
0,25l 2,95 €
0,40l 4,75 €



Naturtrüb (untergäriges naturtrübes Vollbier)
Geschmack: hopfenaromatisch, unterlegt von einem sanften Malzkörper. Stammwürze: 11,9%, Alkohol: 5,0% vol. Schmeckt besonders gut z. B. zu gebräuntem Fleischkäse mit Bratkartoffeln
0,25l 2,95 €
0,40l 4,75 €



Braunbier (mildes dunkles obergäriges Vollbier)
Geschmack: feine angenehme Hopfenbittere flankiert von dezenter malzigen Röstaromen. Stammwürze: 11,3%, Alkohol: 4,9% vol. Schmeckt besonders gut z. B. zu Sauerbraten vom Rind nach Omas Rezept
0,25l 2,95 €
0,40l 4,75 €



Weizenbier (obergäriges Vollbier)
Geschmack: sanfte, zurückhaltende Hopfenbittere mit fruchtigen Akzenten für einen vollmundigen Geschmack. Stammwürze: 12,5%, Alkohol: 5,4% vol. Schmeckt besonders gut z. B. zu Hopfenbauerngulasch vom Rind
0,40l 4,95 €



Pils Alkoholfrei
Geschmack: Im Antrunk treffen viel Frische und feines Prickeln auf nachklingende Hopfen- und Wermutnoten, die mit ihrer Aromatik die malzige Süße ideal abrunden. Stammwürze: 11,2%, Alkohol: 0,0% vol. Schmeckt besonders gut z. B. zu unseren Brauhaus-Salaten
0,25l 2,95 €
0,40l 4,75 €

Benediktiner alkoholfreies Weizenbier 0,50l 5,50 €



PROBIERTIPP

Bierprobe von unserem Helles, Braunbier und Naturtrüben 3 x 0,10l

4,80 €

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,90 €
Espresso / Doppio	2,80 € / 4,60 €
Espresso Macchiato / Doppio	3,10 € / 4,90 €
Cappuccino	3,30 €
Latte Macchiato	3,80 €
Tee (Darjeeling, Kamille, Früchte, Pfefferminze, Grüner Tee)	2,90 €

Im Biergarten servieren wir nur große Getränke.

ALKOHOLFREI

Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker, Apfelschorle, Bluna Orange, Bluna Zitrone	0,30l	3,50 €
Gerolsteiner Mineralwasser, medium	0,25l	3,10 €
	0,75l	6,90 €
Gerolsteiner Naturell	0,25l	3,10 €
	0,75l	6,90 €
Orangensaft	0,20l	3,90 €
Apfelsaft	0,20l	3,50 €
Bitter Lemon	0,20l	3,70 €
Kandi Malz	0,33l	3,90 €

WEINE & SEKT

Weißwein		
Riesling, trocken, WG Mayschoss	0,20l	6,50 €
Riesling, halbtrocken, WG Mayschoss	0,20l	6,50 €
Blanc de Noir		
feinherb, Weinmanufaktur Dagernova	0,20l	6,90 €
Rotwein		
Spätburgunder, trocken, Dagernova	0,20l	6,90 €
Spätburgunder, halbtrocken, Dagernova	0,20l	6,90 €
Sekt		
Piccolo, Dagernova	0,20l	7,90 €

SPIRITUOSEN

Brauhaus Schnaps 33% vol.	2cl	3,20 €
Ein besonderer Genuss mit der feinen Würze edler Kräuter!		
Bierlikör 25% vol.	2cl	3,70 €
Grundlage ist unser edler Schneebock, der die malzigen Nuancen dieses feinherben Likörs unterstreicht. Enthält Gerstenmalz (Gluten).		
Eifelgeist 47% vol.	2cl	4,20 €
aus der Eifel-Destillerie P.J. Schütz in Lantershofen. Einzigartig! Ein Elixier aus 42 handverlesenen Heil- und Geschmackskräutern, Blüten und Wurzeln, die aus der Kräuterkunde seit altersher bekannt sind. International prämiert.		
Ahrtrester 43% vol.	2cl	3,70 €
Bei uns ist es der bekannte und geschätzte Trester-Branntwein vom Spätburgunder. Die abgepressten Weinbeeren mit ihren aromatischen Ölen und Estern schenken uns den Trester. Die Lagerung erfolgt traditionsgemäß in alten Eichenholzfässern. Dagernova		
Ahrweihenhefe 40% vol.	2cl	3,70 €
Weihenhefe ist von Natur im Traubenmost enthalten. Nach der Gärung setzt sich die Hefe am Fassboden ab. Die Hefe wird vom Wein getrennt. Aus dieser frischen Weihenhefe unserer eigenen Ahrtal-Trauben wird nur dieser klare Branntwein destilliert. Dagernova		
Birnenbrand 40% vol.	2cl	3,70 €
Malteser Aquavit 43% vol.	2cl	3,70 €
Ramazotti 30% vol.	4cl	5,80 €

Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.