

— **SPEISEN & GETRÄNKE** —



# 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 3,10 €  
0,40l 4,95 €



**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 3,10 €  
0,40l 4,95 €



**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 3,10 €  
0,40l 4,95 €



**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 5,20 €



**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 3,10 €  
0,40l 4,95 €

Benediktiner alkoholfreies Weizenbier 0,50l 5,65 €



## PROBIERTIPP

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

4,95 €

# HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,10 €
Espresso / Doppio	2,95 € / 4,60 €
Espresso Macchiato / Doppio	3,20 € / 4,90 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	4,20 €
Tee (Darjeeling, Kamille, Früchte, Pfefferminze, Grüner Tee)	3,20 €

Im Biergarten servieren wir nur große Getränke.

# ALKOHOLFREI

Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker, Apfelschorle, Bluna Orange, Bluna Zitrone	0,30l	3,65 €
Gerolsteiner Mineralwasser, medium	0,25l	3,20 €
	0,75l	7,10 €
Gerolsteiner Naturell	0,25l	3,20 €
	0,75l	7,10 €
Orangensaft	0,20l	4,50 €
Apfelsaft	0,20l	3,90 €
Bitter Lemon	0,20l	4,00 €
Kandi Malz	0,33l	4,10 €

# WEINE & SEKT

<b>Weißwein</b>		
Riesling, trocken, WG Mayschoss	0,20l	6,90 €
Riesling, halbtrocken, WG Mayschoss	0,20l	6,90 €
<b>Blanc de Noir</b>		
feinherb, Weinmanufaktur Dagernova	0,20l	7,50 €
<b>Rotwein</b>		
Spätburgunder, trocken, Dagernova	0,20l	7,50 €
Spätburgunder, halbtrocken, Dagernova	0,20l	7,50 €
<b>Sekt</b>		
Piccolo, Dagernova	0,20l	8,50 €

# SPIRITUOSEN

<b>Brauhaus Schnaps 33% vol.</b>	2cl	3,40 €
Ein besonderer Genuss mit der feinen Würze edler Kräuter!		
<b>Bierlikör 25% vol.</b>	2cl	3,90 €
Grundlage ist unser edler Schneebock, der die malzigen Nuancen dieses feinherben Likörs unterstreicht. Enthält Gerstenmalz (Gluten).		
<b>Eifelgeist 47% vol.</b>	2cl	4,40 €
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.		
<b>Ahrtrester 43% vol.</b>	2cl	3,90 €
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		
<b>Ahrweihenfe 40% vol.</b>	2cl	3,90 €
Weihenfe 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 Weihenfe unserer eigenen Ahrtal-Trauben wird nur dieser klare Branntwein destilliert. Dagernova		
<b>Birnenbrand 40% vol.</b>	2cl	3,90 €
<b>Malteser Aquavit 43% vol.</b>	2cl	3,90 €
<b>Ramazotti 30% vol.</b>	4cl	5,95 €

Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

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](http://ahrtal.de)



## BRAUHAUS GUTSCHEIN

Verschenken Sie Freude und Genuss mit einem Geschenkgutschein. Hier bei uns im Bier-Shop erhältlich. Sprechen Sie uns gerne an.



## 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	8,00 €
Kräuter-Ziegenfrischkäse	9,00 €
Zwiebelmett und Zwiebelringe	9,90 €
Aufstrich-Variation (Kräuter-Griebenschmalz, Kräuter-Ziegenfrischkäse, Zwiebelmett)	12,50 €
Zusätzliche Portion Brauhausbrot	3,80 €

Alle Speisen nur solange der Vorrat reicht.

## SUPPEN

Kürbiscremesuppe 7,95 €  
mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Herzhafte Gulaschsuppe Tasse 8,00 €

## SALATE

Unsere Salate servieren wir mit unserem Brauhausbrot



Vitalsalat 18,50 €  
gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Granatapfelkernen und Walnüssen, in Balsamico-Dressing

Braumeistersalat 18,70 €  
mit gegrillter Hähnchenbrust, in Mango-Chili-Dressing

Folienkartoffel an Räucherlachs 16,30 €  
mit Kräuterquark & bunter Salat

## BRAUHAUS FÜR ZUHAUSE...

Sprechen Sie uns an. Wir zeigen Ihnen gerne unseren Bier-Shop hier im Brauhaus.

Kleiner Auszug:



Auf der Tageskarte finden Sie unsere saisonalen kulinarischen Spezialitäten.

# SPEZIALITÄTEN

„Küferpfanne“ 17,95 €  
gebräunter Fleischkäse auf Speck-Bratkartoffeln  
mit Schmorzwiebeln und Spiegelei



Deftiges Hopfenbauerngulasch 20,80 €  
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

## UNSER KLASSIKER

Herzhafter Spießbraten 18,50 €  
in würziger Zwiebelsauce, mit Speckbratkartoffeln  
und buntem Salat

Sauerbraten vom Rind Normale Portion 21,80 €  
nach Omas Rezept Kleine Portion 18,70 €  
mit Graftschafter Rüben- und Apfelkraut verfeinert.  
Begleitet wird er vom Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln



# VEGETARISCH

Feine Bandnudeln 18,80 €  
mit gratiniertem Ziegenkäse, wilder Brokkoli,  
Grillpaprika und Karotten-Ingwersauce

Bunte vegane Gnocchipfanne 17,95 €  
(Rote Beete, Süßkartoffel, Spinat) mit Kürbis,  
Kirschtomaten und gehackten Walnüssen

# HAUPTSPEISEN

Brauhaus-Currywurst (180g) 13,95 €  
mit Pommes frites

Zwei Brauhausfrikadellen 16,80 €  
mit Braunbier-Senfsauce, Speck-Bratkartoffeln & Krautsalat

Cheese-Burger 16,80 €  
mit Cheddar-Käse, Schmorzwiebeln und Kartoffelecken

„Spezial-Burger“ 16,90 €  
mit Ziegenkäse, Feigensenf und Kartoffelecken

Zwei Medaillons vom Schweinefilet 19,85 €  
mit Champignonsauce, Spätzle & buntem Salat

„Braumeisterpfanne“ 23,50 €  
drei Schweinefiletmedaillons mit Champignonsauce,  
hausgemachten Butterspätzle & buntem Salat

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 2 Schnitzel 18,90 €  
mit Pommes frites & buntem Salat 1 Schnitzel 16,00 €



Schweineschnitzel „Jäger Art“ 2 Schnitzel 19,90 €  
mit Champignonrahmsauce, 1 Schnitzel 17,00 €  
Pommes frites & buntem Salat

Schweineschnitzel „Bauer Art“ 2 Schnitzel 20,80 €  
mit gebratenem Bacon, Schmorzwiebeln, 1 Schnitzel 17,90 €  
Pommes frites & buntem Salat

Gebratenes Hähnchenbrustfilet 19,85 €  
mit Früchte-Currysauce, Basmati Reis & buntem Salat

Argentinisches Rinderhüftsteak 28,50 €  
mit Kräuterbutter, Speck-Bratkartoffeln & buntem Salat

# NACHTISCH

auch gerne mit 2 Löffeln



Warme Marillenknödel 9,50 €  
in Butterbrösel auf Vanillesauce (Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten)

Warmer Apfel-Crumble 9,50 €  
mit Mandelsplittern und Zimteisparfait, im Weckglas serviert

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 9,90 €  
und Vanilleeis