SPEISEN & GETRÄNKE

OSTERN 2024

SEIT 2004

NEUENAHRER BRAUHAUS

UNSERE BESONDEREN EMPFEHLUNGEN ZU OSTERN

Räucherforellen-Frischkäsecreme 10,95 €
mit kleiner Garnitur und Brauhausbrot

Gebratenes Wolfsbarschfilet 26,80 €
auf Linsenrisotto,
mit mediterranem Gemüse

Geschmorte Kaninchenkeule 28,50 €
in Tomatensugo, mit Kartoffelgnocchi
und gemischter Salat

Geschmorte Lammhaxe 29,25 €
auf grünen Bohnen, mit Rosmarin-Drillingen

Zweierlei vom Lamm 31,50 €
rosa gebratene Hüfte und geschmortes Ragout,
mit Linsenrisotto und mediterranem Gemüse

Mousse von brauner
und weißer Schokolade 10,50 €
mit Beerenkompott

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 8,90 €

Kräuter-Ziegenfrischkäse 9,85 €

Zwiebelmett und Zwiebelringe 10,80 €

Aufstrich-Variation 13,50 €
(Kräuter-Griebenschmalz, Kräuter-Ziegenfrischkäse, Zwiebelmett)

Alle Speisen nur solange der Vorrat reicht.

SALATE

Unsere Salate servieren wir mit unserem Brauhausbrot

Kleiner Beilagensalat 6,95 €

Vitalsalat 20,50 €
gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Granatapfelkernen und Walnüssen, in Balsamico-Dressing

Braumeistersalat 20,80 €
mit gegrillter Hähnchenbrust, in Mango-Chili-Dressing

Folienkartoffel 13,50 €
mit Kräuterquark & bunter Salat

Folienkartoffel an Räucherlachs 17,35 €
mit Kräuterquark & bunter Salat

Auf der Tageskarte finden Sie unsere saisonalen kulinarischen Spezialitäten.

VEGETARISCH

Spinatknödel in Tomatensauce 18,35 €
geriebener Parmesan & bunter Salat

SPEZIALITÄTEN

Deftiges Hopfenbauerngulasch in der Eisenpfanne 22,95 €
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 19,85 €
in würziger Zwiebelsauce, mit Speckbratkartoffeln und bunter Salat

Sauerbraten vom Rind nach Omas Rezept
Kleine Portion 20,95 €
Große Portion 23,95 €
mit Grafschafter Rüben- und Apfelkraut verfeinert. Begleitet wird er vom Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

HAUPTSPEISEN

Brauhaus-Currywurst (180g) 14,85 €
mit Pommes frites

Brauhaus Burger 16,90 €
mit 180g bestem Rindfleisch und Kartoffelecken

Cheese-Burger 17,80 €
mit Cheddar-Käse, Schmorzwiebeln und Kartoffelecken

Zwei Medaillons vom Schweinefilet 20,80 €
mit Champignonsauce, Spätzle & bunter Salat

„Braumeisterpfanne“ 25,35 €
drei Schweinefiletmedaillons mit Champignonsauce, hausgemachten Butterspätzle & bunter Salat

Schweineschnitzel „Wiener Art“
1 Schnitzel 17,50 €
2 Schnitzel 20,50 €
mit Pommes frites & bunter Salat

Schweineschnitzel „Jäger Art“
1 Schnitzel 19,50 €
2 Schnitzel 21,50 €
mit Champignonrahmsauce, Pommes frites & bunter Salat

NACHTISCH

auch gerne mit 2 Löffeln

Warme Marillenknödel 10,80 €
in Butterbrösel auf Vanillesauce (Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten)

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 10,50 €
und Vanilleeis

BRAUHAUS FÜR ZUHAUSE...

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

Kleiner Auszug:

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte unserem Infoblatt!

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 3,35 €
0,40l 5,15 €

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 3,35 €
0,40l 5,15 €

Braunbier (mildes dunkles obergäriges Vollbier)
Geschmack: feine angenehme Hopfenbittere flankiert von dezenten malzigen Röstaromen. Stammwürze: 11,3%, Alkohol: 4,9% vol. Schmeckt besonders gut z. B. zu Sauerbraten vom Rind nach Omas Rezept
0,25l 3,35 €
0,40l 5,15 €

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 Hopfenbauern-gulasch vom Rind
0,40l 5,50 €

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 3,35 €
0,40l 5,15 €

Benediktiner alkoholfreies Weizenbier 0,50l 5,85 €

PROBIERTIPP

Bierprobe von unserem Hellen, Braunbier und Naturtrüben 3 x 0,10l 5,20 €

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,25 €
Espresso / Doppio	3,25 € / 4,90 €
Espresso Macchiato / Doppio	3,80 € / 5,20 €
Cappuccino	3,85 €
Latte Macchiato	4,65 €
Tee (Darjeeling, Kamille, Früchte, Pfefferminze, Grüner Tee)	3,50 €

Im Biergarten servieren wir nur große Getränke.

ALKOHOLFREI

Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker, Apfelschorle, Bluna Orange, Bluna Zitrone	0,30l	3,85 €
Gerolsteiner Mineralwasser, medium	0,25l	3,50 €
	0,75l	7,45 €
Gerolsteiner Naturell	0,25l	3,50 €
	0,75l	7,45 €
Orangensaft	0,20l	4,80 €
Apfelsaft	0,20l	4,20 €
Bitter Lemon	0,20l	4,20 €
Kandi Malz	0,33l	4,30 €

WEINE & SEKT

Weißwein		
Riesling, trocken, WG Mayschoss	0,20l	7,20 €
Riesling, halbtrocken, WG Mayschoss	0,20l	7,20 €
Blanc de Noir		
feinherb, Weinmanufaktur Dagernova	0,20l	7,85 €
Rotwein		
Spätburgunder, trocken, Dagernova	0,20l	7,85 €
Spätburgunder, halbtrocken, Dagernova	0,20l	7,85 €
Sekt		
Piccolo, Dagernova	0,20l	8,85 €

SPIRITUOSEN

Brauhausschnaps 33% vol. 2cl 3,60 €
Ein besonderer Genuss mit der feinen Würze edler Kräuter!

Bierlikör 25% vol. 2cl 4,25 €
Grundlage ist unser edler Schneebock, der die malzigen Nuancen dieses feinherben Likörs unterstreicht. Enthält Gerstenmalz (Gluten).

Eifelgeist 47% vol. 2cl 4,65 €
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 4,25 €
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

Ahrweinhefe 40% vol. 2cl 4,25 €
Weinhefe 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 Weinhefe unserer eigenen Ahrtal-Trauben wird nur dieser klare Branntwein destilliert. Dagernova

Birnenbrand 40% vol.	2cl	4,25 €
Malteser Aquavit 43% vol.	2cl	4,25 €
Ramazotti 30% vol.	4cl	6,25 €

Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.