

Unsere Brauhausbiere



Hell

mildes obergäriges Vollbier
Geschmack: Feine angenehme Hopfenbittere in Einklang mit einem aromatischen, fein süßlichen Malzkörper.
Stammwürze: 11,3%, Alkohol: 4,9 %
0,25l 2,40€ 0,40l 3,80€



Naturtrüb

untergäriges naturtrübes hopfenbetontes Vollbier
Geschmack: Hopfenaromatische, moderate Bittere in harmonischem Einklang mit leicht fruchtigen und hefigen Noten.
Stammwürze: 11,3%, Alkohol: 4,9 %
0,25l 2,40€ 0,40l 3,80€



Braunbier

mildes dunkles obergäriges Vollbier
Geschmack: Feine angenehme Hopfenbittere flankiert von dezenter malzigen Röstaromen.
Stammwürze: 11,3%, Alkohol: 4,9 %
0,25l 2,40€ 0,40l 3,80€



Weizenbier

obergäriges Vollbier
Geschmack: Sehr sanfte, zurückhaltende Hopfenbittere.
Stammwürze: 11,3%, Alkohol: 4,9%
0,40l 3,80€

Bier für zuhause finden Sie in unserem Biershop!

Bierprobe von unserem Hellen, Braunbier, Naturtrüben 3x 0,1l 3,95 €

Unser Bierturm „das schlanke Fässchen“
zum Selbstzapfen (nur Helles & Braunbier) 3,00l 28,50€

Bltburger alkoholfrei 0,33l 3,10€

Erdinger alkoholfreies Weizenbier 0,50l 4,20€

Radler Alkoholfrei 0,33l 3,10 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee, Espresso 2,20€

Tee (Darjeeling, Kamille, Früchte, Pfefferminze) 2,40€

Cappuccino 2,60€

Latte Macchiato, Milchkaffee 3,30€

Alle unsere Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei!

Im Biergarten servieren wir nur große Getränke!

Weine und Sekt

Weißwein

Riesling, trocken, Weingut Hermes Trittenheim 0,20l 4,70€
Riesling, halbtrocken, Weingut Hermes Trittenheim 0,20l 4,70€

Weißherbst

halbtrocken, Weingut Brogsitter 0,20l 4,70€

Rotwein

Spätburgunder, trocken, Dagernova 0,20l 4,90€
Spätburgunder, halbtrocken, Weingut Brogsitter 0,20l 4,90€

Sekt

Bro Seccolo Brogsitter's Weingüter, Piccolo 0,20l 6,00€
Neuenahrer Brauhaus „Hausmarke“ trocken 0,75l 21,50€

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte!

Alkoholfrei

Pepsi Cola, Pepsi Cola light, Mirinda, 7-UP, Apfelschorle 0,30l 2,80€

Apollinaris Mineralwasser 0,25l 2,50€ 0,75l 5,50€

Vio 0,25l 2,50€ 0,75l 5,50€

Orangensaft 0,20l 2,80€

Apfelsaft 0,20l 2,50€

Bitter Lemon 0,20l 2,70€

Kandi Malz 0,33l 3,20€

Spirituosen

Brauhaus Schnaps Kräuterspirituose 33% 2cl 2,50€
Exklusiv für das Neuenahrer Brauhaus destilliert!

Eifelgeist 47% 2cl 3,00€
aus der Eifel - Destillerie P.J.Schütz in Lantershofen
Einzigartig! Ein Elixier aus 42 handverlesenen Heil- und Geschmacks-kräutern, Blüten und Wurzeln, die aus der Kräuterkunde seit altersher bekannt sind. International prämiert.

Ahrtrester 43% 2cl 2,80€
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

Ahrweihenfe 40% 2cl 2,80€
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

Birnenbrand 40% 2cl 2,80€

Baileys 17% 2cl 2,80€

Malteser Aquavit 43% 2cl 2,80€

Fernet Branca 42% 2cl 2,80€

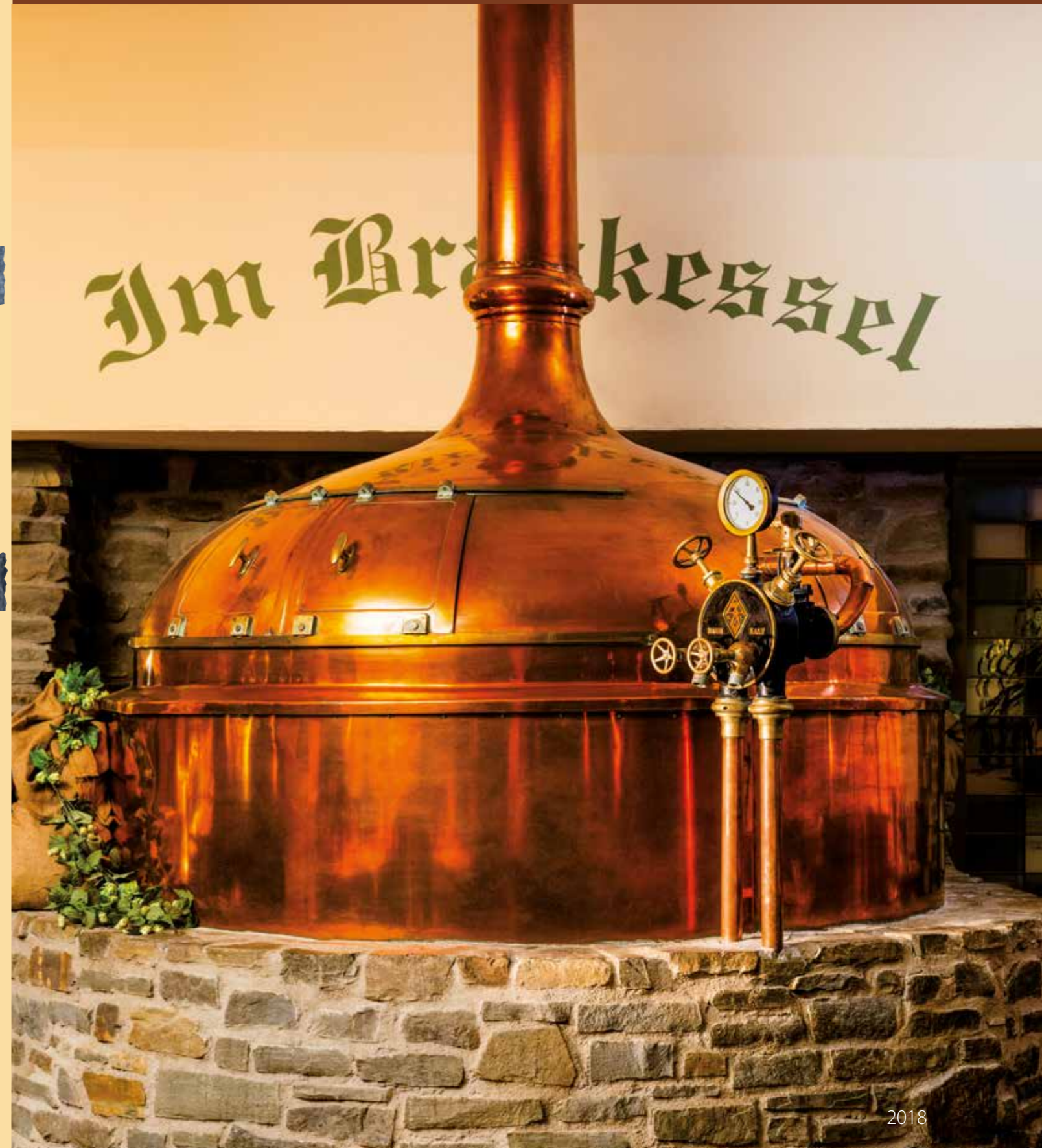
Wodka Moskovskaya 40% 2cl 2,80€

Ramazotti 30% 4cl 4,40€

Unsere Speisen & Getränke



Im Braukessel



2018

Unsere Kleinigkeiten

| | |
|---|--------|
| Ofenfrische Laugenbrezel | 1,60 € |
| Pommes rot/weiß | 4,50 € |
| Würzige Kartoffelecken mit Kräuterschmand | 5,00 € |
| Münchner Weißwürstchen 1 Paar mit frischer Brezel und süßem Senf | 7,25 € |

Unser 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 | 4,45 € |
| Zwiebelmett und Zwiebelringe | 5,95 € |
| Herzhafter Obazda angemachter Camembert nach urbayrischer Art mit Zwiebeln und Essiggurken | 8,55 € |
| Aufstrich-Variation Kräuterquark, Zwiebelmett & Griebenschmalz | 7,95 € |
| Zusätzliche Portion Brauhausbrot | 1,50 € |



| | |
|--|---------|
| Braumeisters Vesperplatte serviert auf einer rustikalen Schieferplatte mit hausmacher Blut- und Leberwurst, Sülze, Zwiebelmett, grober Senf, Butter und Griebenschmalz | 10,85 € |
|--|---------|



| | |
|--|----------------|
| UNSER PROBIERTIPP: | |
| Bierprobe von unserem Hellen, Braunbier, Naturtrüben | 3x 0,1l 3,95 € |

Suppen aus dem Kessel

| | | |
|--------------------------------------|--------------|----------------|
| Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben | Tasse 3,95 € | Terrine 6,95 € |
| Tasse herzhaft Gulaschsuppe | Tasse 4,75 € | Terrine 7,95 € |

Brauhaussalate

Unsere Salate servieren wir mit unserem Brauhausbrot

| | |
|--|---------|
| Beilagensalat | 4,80 € |
| Vitalsalat Gratinerter Ziegenkäse mit Honig, Granatapfelkernen und Walnüssen, Balsamico- Dressing | 12,45 € |
| Fitnesssalat mit Thunfisch und roten Zwiebelringen in Balsamico-Vinaigrette | 11,25 € |
| Braumeistersalat mit gegrillter Hähnchenbrust in Mango-Chilidressing | 11,65 € |
| Folienkartoffel mit Kräuterquark & Salatgarnitur | 8,35 € |
| Folienkartoffel mit Garnelenspieß mit Kräuterquark & Salatgarnitur | 11,45 € |
| Folienkartoffel mit zwei Hähnchen Spießchen mit Kräuterquark & Salatgarnitur | 11,45 € |



Vegetarisch

| | |
|--|---------|
| Kartoffelgnocchi mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Pesto | 11,65 € |
| Spinatknödel in Tomatensauce geriebener Parmesan und bunter Salat | 11,95 € |

Aus der Kalten Küche

| | |
|---|---------|
| Pikante hausmacher Sülze mit Remouladensauce und Speckbratkartoffeln | 10,25 € |
| Zwei zarte holländische Matjesfilets nach „Hausfrauen-Art“ mit Speckbratkartoffeln | 11,45 € |

Brauhausspezialitäten

| | |
|---|---------|
| „Küferpfanne“ gebräunter Fleischkäse auf Speckbratkartoffeln mit gebratenen Zwiebeln und Spiegelei | 11,85 € |
|---|---------|



| | |
|---|---------|
| Deftiges Hopfenbauerngulasch in der Eisenpfanne vom Weiderind – nach unserem besonderen Rezept – mit einem Schuß Weißbier verfeinert in einer pikanten Sauce zubereitet, dazu reichen wir hausgemachte Spätzle und bunter Salat | 14,25 € |
|---|---------|

| | |
|--|---|
| Sauerbraten vom Rind nach Oma's Rezept mit Graftschafter Rüben- und Apfelkraut verfeinert. Begleitet wird er vom Apfelrotkohl & Kartoffelknödeln | Normale Portion 15,65 € Kleine Portion 11,85 € |
|--|---|



Hauptspeisen

| | |
|--|---------|
| „Himmel und Ääd“ gebr. Blut- & Leberwurst mit Kartoffelpüree & Apfelkompott | 11,25 € |
| Riesen Brauhaus-Currywurst mit Pommes frites | 8,95 € |
| Brauhaus Burger mit 180 g bestem Rindfleisch & Kartoffelecken | 10,95 € |
| Chili-Burger mit Jalapenos, Bacon, Schmorzwiebeln, Barbecue Sauce, Kartoffelecken | 11,95 € |
| Cheese-Burger mit Cheddar-Käse, Schmorzwiebeln, Kartoffelecken | 11,95 € |

| | |
|---|---------|
| Zwei Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonsauce, Spätzle und Salat | 12,95 € |
|---|---------|

| | |
|---|---|
| Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | Acht Stück 10,45 € Fünf Stück 7,95 € |
|---|---|

| | |
|--|---------|
| „Braumeisterpfanne“ drei Schweinefiletmedaillons mit Champignonsauce, hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salätchen | 17,50 € |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| Zwei Brauhausfrikadellen mit Braunbier-Senfsauce Speckbratkartoffeln und Krautsalat | 11,65 € |
|--|---------|



| | |
|--|---|
| Klassisches Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites & lecker Salätchen | 2 Schnitzel 12,65 € 1 Schnitzel 9,55 € |
|--|---|

| | |
|--|--|
| Klassisches Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und buntem Salat | 2 Schnitzel 13,65 € 1 Schnitzel 10,55 € |
|--|--|

| | |
|---|---------|
| Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Früchte Currysauce Basmati Reis und buntem Salat | 13,45 € |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| Schweinenackensteak vom Eifel-Schwein mit Kräuterbutter Speckbratkartoffeln und Krautsalat | 14,35 € |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Speckbratkartoffeln & buntem Salat | 21,50 € |
|---|---------|

Brauhausnachtisch

auch gerne mit 2 Löffeln

| | |
|---|--------|
| Dreierlei Eiscreme mit Schlagsahne | 4,35 € |
| Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis | 4,95 € |
| Warme Marillenknödel in Butterbrösel auf Vanillesauce (Zubereitungszeit: ca. 15min) | 5,45 € |



Auf der Tageskarte finden Sie unsere saisonalen kulinarischen Spezialitäten · Für unsere kleinen Gäste bringen wir Ihnen gerne eine kleine Extra-Speisekarte mit Bildern

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte unserem Infoblatt!