



Unsere Speisen & Getränke



Unsere Brauhausbiere



Hell

Brauart: untergärig (wie Pils),
Geschmack: herb, würzig,
Farbe: goldgelb, Stammwürze:
12-12,9%, Alkohol: 4,90%

0,25l 2,00€ 0,40l 3,20€



Naturtrüb

Brauart: obergärig (wie Kölsch),
Geschmack: kräftig, vollmundig,
Farbe: ockergelb, Stammwürze:
11-11,9%, Alkohol: 4,90%

0,25l 2,00€ 0,40l 3,20€



Braunbier

Brauart: untergärig (wie Pils),
Geschmack: malzig, mild,
Farbe: braun, Stammwürze: 11-11,9%,
Alkohol: 4,90%

0,25l 2,00€ 0,40l 3,20€



Weizenbier

Brauart: obergärig (wie Kölsch),
Geschmack: mild, hefig, Farbe: bern-
steintrüb, Stammwürze: 12-12,9%,
Alkohol: 5,30%

0,40l 3,20€

König Pilsener alkoholfrei 0,33l 2,60€

Erdinger alkoholfreies Weizenbier 0,50l 3,50€

Unser Bierturm „das schlanke Fässchen“
mit Brauhausbier zum Selbstzapfen 3,00l 22,50€

Heiße Getränke

Tasse Kaffee, Espresso, Glas Tee 2,00€

Cappuccino 2,50€

Latte Macchiato, Milchkaffee 2,90€

Weine und Sekt

Weißwein

Riesling, trocken 0,20l 4,20€
Riesling, halbtrocken 0,20l 4,20€

Weißherbst

halbtrocken 0,20l 4,40€

Rotwein

Spätburgunder, trocken 0,20l 4,40€
Portugieser, halbtrocken 0,20l 4,40€

Sekt

Bro Seccolo Brogsitter's Weingüter, Piccolo 0,20l 4,50€
Neuenahrer Brauhaus „Hausmarke“ trocken 0,75l 19,80€

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte!

Alkoholfrei

Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Fanta,
Lift Apfelschorle 0,20l 1,90€ 0,40l 3,80€
Apollinaris Mineralwasser 0,25l 2,10€ 0,75l 4,50€
Orangensaft 0,20l 2,40€
Apfelsaft 0,20l 2,20€
Bitter Lemon 0,20l 2,40€

Spirituosen

Brauhaus Schnaps Kräuterspirituose 33% 2cl 2,10€
Eifelgeist 47% 2cl 2,70€
Birnenbrand 40% 2cl 2,40€
Ahrtrester 43% 2cl 2,40€
Ahrweihenfe 40% 2cl 2,40€
Baileys 17% 2cl 2,60€
Malteser Aquavit 43% 2cl 2,50€
Fernet Branca 42% 2cl 2,50€
Asbach Uralt 38% 2cl 2,50€
Wodka Moskovskaya 40% 2cl 2,50€
Ramazotti 30% 4cl 3,95€

Im Biergarten servieren wir nur große Getränke!



Sommer 2012

Unsere Kleinigkeiten

Ofenfrische Laugenbrezel	1,70 €
Pommes rot/weiß	3,80 €
Münchener Weißwürstchen mit frischen Brezeln und süßem Senf	
1 Paar Münchner Weißwürstchen mit 1 Brezel	6,25 €
2 Paar Münchner Weißwürstchen mit 2 Brezeln	8,95 €

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	4,15 €
Neuenahrer Zwiebelmett und Zwiebelringe	5,55 €
Herzhafter Obazda angemachter Camembert nach urbayrischer Art mit Zwiebeln und Essiggurken	7,55 €
Würziger Brauhaus-Bierkäse der nach „alter Art“ in einer herzhaften Marinade aus Zwiebeln, Bier, Gewürzen, Essig & Öl eingelegt wird.	8,45 €
Braumeisters Vesperplatte serviert auf einer rustikalen Schieferplatte mit hausmacher Blut- und Leberwurst, Sülze, Zwiebelmett, grober Senf, Butter und Griebenschmalz	8,95 €



Vegetarisch

Folienkartoffel mit Kräuterquark im buntem Salatnest	7,55 €
Kartoffelgnocchi mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Basilikumpesto	8,45 €
Nudelpfanne in fruchtiger Tomatensauce mit mediterranen Kräutern	8,25 €

Suppen aus dem Kessel

Grafschafter Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben	
normale Tasse	4,45 €
kleine Tasse	3,20 €
Herzhafter Gulaschsuppe aus dem Kochkessel, pikant gewürzt	
normale Tasse	5,85 €
kleine Tasse	3,85 €

Brauhaussalate

Unsere Salate servieren wir mit unserem Brauhausbrot

Kleiner bunter Mälzersalat	4,95 €
Bunter Vitalsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Brotcroutons im Hausdressing	8,25 €
Großer Fitnesssalat mit Thunfisch und roten Zwiebeln mit Hausdressing	10,25 €
Braumeistersalat mit gegrillter Hähnchenbrust in Mango-Chilidressing	10,55 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark & Hähnchenspieß im buntem Salatnest	10,25 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark & Garnelenspieß im buntem Salatnest	10,25 €



Seniorenteller

Goldgelbes Schweineschnitzel mit knusprigen Pommes frites und einem leckeren Salätchen	8,20 €
Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	9,45 €
Zwei Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonsauce, Spätzle und Salat	11,25 €

Brauhausspezialitäten

„Küferpfanne“ gebräunter Fleischkäse auf Bratkartoffeln mit gebratenen Zwiebeln und Spiegelei	10,80 €
---	---------



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	12,95 €
---	---------

Sauerbraten vom Rind nach Oma's Rezept mit Grafschafter Rüben- und Apfelkraut verfeinert. Begleitet wird er vom Apfelrotkohl & Kartoffelknödeln	13,75 €
---	---------



Hauptspeisen

„Himmel und Äad“ gebratene Blut- und Leberwurst mit Kartoffelpüree und Apfelkompott	10,45 €
Pikante hausmacher Sülze mit Remouladensauce und Speckbratkartoffeln	8,95 €
Drei zarte holländische Matjesfilets nach „Hausfrauen-Art“ mit Speck-Bratkartoffeln	9,75 €
Riesen Brauhaus-Currywurst – so lecker nur bei uns – mit Pommes frites	7,95 €
Brauhaus Burger mit 180 g bestem Rindfleisch & Kartoffelecken	7,95 €

„Braumeisterpfanne“ drei Schweinefiletmedaillons mit Champignonsauce, hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salätchen	15,75 €
---	---------

Acht Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	9,45 €
---	--------



Klassisches Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und lecker Salätchen	11,65 €
---	---------

Klassisches Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und buntem Salat	12,65 €
---	---------

Zünftiger Spießbraten in Braunbier-Zwiebelsauce mit Pommes frites und buntem Salat	12,80 €
--	---------

Bierkutscher-Hackbraten in Braunbier-Zwiebelsauce Kartoffelrösti und kleinem Salat	9,95 €
--	--------

Schweinerückensteak mit Kräuter-Bierkruste Bratkartoffeln und gemischtem Salat	12,95 €
--	---------

Putenbruststeak mit Früchten & Curryhollandaise Kartoffelkroketten und buntem Salat	12,95 €
---	---------

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln & buntem Salat	18,90 €
---	---------

Brauhausnachtisch

auch gerne mit 2 Löffeln

Dreierlei Eiscreme mit Schlagsahne	3,85 €
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	4,60 €
Warme Marillenknödel in Butterbrösel auf Vanillesauce (Zubereitungszeit: ca. 15min)	4,95 €



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!