

Brauhaus



In unserem Brauhaus wartet zünftige
Gemütlichkeit auf Sie.

Unsere Spezialitäten servieren wir Ihnen
täglich – wenn Sie mögen auch mit einem
aus Meerwasser frisch gebrauten Bier.

Wir wünschen guten Appetit!

Mittagessen (13:30 bis 17:00 Uhr)

Kleiner Marktsalat
Bunter Salat zum Vorwegessen oder als Beilage

Deftiger Rindergulasch
mit Makkaroni

Ein halbes Hähnchen
mit fruchtig-scharfer Sauce und Pommes frites

Pasta
mit Tomatensauce

Bratwurst (für Kids & Teens)
mit Karotten und Kartoffelpüree

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne

Apfelkompott
mit eingelegten Rumrosinen und Vanilleeis

Bitte achten Sie auch auf unsere Tagesangebote
an der Aktionstafel im Brauhaus.

Abendessen (18:00 bis 21:30 Uhr)

Brauhaus Klassiker

Brauhausente

mit dem exklusiven AIDA Grillentengewürz zubereitet,
dazu Rotkohl und Knödel

Tim Mälzers Linsensuppe

mit gebratener Lyoner Wurst

Schnitzel nach Brauer Art

mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat

Deftige Brauhaus-Brotzeit

uriges Brotzeitbrett mit Bauerngeräuchertem, Metzgerschinken, Pressack,
kaltem Braten, Leberkäse, Hausmacher Leberwurst, Bergkäse, Weißbier-Obazda,
Essiggurken und Butter

Knusprige Schweinshaxe

mit Sauerkraut, Biersauce und Semmelknödel

Kalbsrahmgulasch

mit Nudeln

Für Nachwuchskapitäne

Kleines Schnitzel

mit buntem Gemüse und Pommes frites

Kleine Bratwurst

mit Karotten und Kartoffelpüree

Kartoffelpuffer

mit Apfelmus

Für Suppenfans

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen

Kartoffelsuppe
mit Majoran und Kasseler

Vorspeisen & Salate

Wurstsalat
mit oder ohne Käse und mit Brotkorb

Bayerischer Obazda und Schmalz
serviert mit ofenfrischem Laugengebäck

Brauhaus-Salatteller
mit Poulardenbrust, Knusperspeck und Hövels Treberbrot
Dressing nach Wahl: Essig-Öl-Kräuterdressing, Joghurtdressing, Cocktaildressing

Kleiner Marktsalat
bunter Salat zum Vorwegessen oder als Beilage
Dressing nach Wahl: Essig-Öl-Kräuterdressing, Joghurtdressing, Cocktaildressing

Fleischlos glücklich

Käsespätzle
mit Röstzwiebeln

Fruchtige Desserts

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne

Apfelkompott
mit eingelegten Rumrosinen

Aus Meerwasser selbstgebraute Biere

Hövels Original eine feinherbe, obergärige Bierspezialität von rotgoldener Farbe und charaktervollem Geschmack	0,3 l 0,4 l	3,30 € 3,70 €
AIDA Zwickel hopfenblumig und unfiltriert	0,2 l 0,4 l	2,10 € 3,70 €
Aktionsbier wechselnde Bierspezialitäten, von unserem Braumeister mit Liebe hergestellt	0,2 l 0,4 l	2,10 € 3,70 €
Weißbier naturtrüb (nur saisonal verfügbar)	0,3 l 0,5 l	3,00 € 4,30 €
Probierbrett jeweils AIDA Zwickel, Hövels Original und Aktionsbier	3 x 0,1 l	3,60 €
Partyfass AIDA Zwickel oder Aktionsbier	10 l	72,00 €



Unser Braumeister lässt sich über die Schulter schauen und weicht Sie bei einem Glas frisch Gezapften in die Kunst des Bierbrauens ein. Anschließend können Sie unsere Biersorten natürlich verkosten und sich dazu zünftige Brauhaus-Spezialitäten schmecken lassen. Das Brauseminar kostet 27,90 Euro pro Person. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung hier im Brauhaus!

Braukreationen

Clan – Scotch Ale
Braufactum 0,75 l 15,50 €

Ein dunkles, ursprünglich aus Schottland stammendes obergäriges, trübes Bier. Sein leicht süßliches, Malz- und Karamell-Aroma resultiert aus dem englischen Aromahopfen. Die dezente Süße und eine leichte, angenehme Bitterkeit, machen es zum perfekten Begleiter für Fleischgerichte.

Double Jack – American Pale Ale
Firestone Walker 0,65 l 16,70 €

Das Firestone Double Jack ist ein amerikanisches Bier, gebraut aus nordamerikanischen Hopfensorten und nach dem Vorbild des India Pale Ale, das im 18. Jahrhundert besonders viel Hopfen enthielt. Doch das heutige Bier ist noch hopfenaromatischer und bitterer als damals – ein starker Genuss mit fruchtig-kräftigem Geschmack.

Indra Weizen – Weizen India Pale Ale
Braufactum 0,75 l 15,50 €

Dieser neue Bierstil ist eine Symbiose aus einem hopfenaromatischen, amerikanischen India Pale Ale und einem deutschen Weizenbier. Frisch und spritzig im Geschmack und dennoch mit deutlichen Frucht- und Bitternoten ausgestattet, lockt das Indra Weizen schon mit seinem betörenden Duft.

Marzus – Märzenbier
Braufactum 0,65 l 17,70 €

Sein besonderes Maischverfahren und ein hoher Gehalt an Karamellmalzen verleihen diesem Märzen-Bier seinen ganz besonderen Charakter: Eine wunderbare Bernsteinfarbe, kräftig-würzige Aromen und einen rauchig weichen Ausklang – ein echtes Geschmackserlebnis!

Nigredo – India Black Lager
Birrificio Italiano 0,33 l 6,70 €

Das pechschwarze Nigredo verbindet die beiden Bierstile India Pale Ale und Schwarzbier, woraus sich intensive Hopfen- und Röstaromen ergeben. Um dem Bier noch mehr Tiefe zu verleihen, wird ein Teil des verwendeten Hopfens vor dem Brauen geröstet. Der Geschmack ist dennoch überraschend leicht und vielfältig.

Progusta Harvest Edition – India Pale Ale
Braufactum 0,75 l 15,70 €

Für diese Harvest Edition wird frisch gezupfter Hopfen der Sorten „Hallertauer Mittelfrüh“ und „Magnum“ innerhalb eines Tages nach der Ernte eingebracht. Diese Erntefrische verleiht dem Bier ein noch intensiveres Hopfenaroma ohne jedoch zu offensiv zu sein. Seine Karamellsüße und Fruchtigkeit wird auch Craft Bier Einsteigern munden.

Soleya – Saison
Braufactum 0,355 l 5,70 €

Dieser Bierstil hat immer Saison – und auch wenn er ursprünglich nur gebraut wurde, um den Durst der Landarbeiter während der Ernte zu stillen. Hell, hochvergoren und mit einer ausgeprägten Hopfennote ist Soleya Saison eine gelungene Mischung aus Spritzigkeit und blumigen und fruchtigen Noten. Und auch der typische leichte Brotgeruch macht Lust auf mehr!

Vúdú
Braufactum 0,75 l 14,70 €

Für Vúdú wurden dunkle Spezialmalze verwendet. Es ist von dunkler Farbe und wird stark eingebracht. Trotzdem ist Vúdú ein sehr erfrischendes Bier. Den imposanten Auftakt machen beim Duft Malzwhisky und getrocknete Aprikosen, die rauchig verhangen wirken. Im Mund öffnet sich ein ganzes Panorama an Aromen: Auf Malz folgt Milchsokolade, folgt Banane, folgt Orangeat. Bitternoten spielen eine Nebenrolle, stattdessen sorgt Karamell für eine dezente Süße.

Weißwein

Riesling Hochgewächs	0,2 l	5,90 €
Saar, Deutschland	0,75 l	22,90 €
Pinot Grigio San Benedetto	0,2 l	5,40 €
Venetien, Italien	0,75 l	19,90 €
AIDA Weißburgunder	0,2 l	5,10 €
Rheinhessen, Deutschland		

Rotwein

Finca La Emperatriz Crianza	0,2 l	6,90 €
Rioja, Spanien	0,75 l	24,90 €
Valdivieso Cabernet Sauvignon	0,2 l	5,40 €
Valle Central, Chile	0,75 l	19,90 €
AIDA Dornfelder	0,2 l	5,10 €
Rheinhessen, Deutschland		

Roséwein

Bardolino Chiaretto	0,2 l	5,40 €
Corte Seresina, Venetien, Italien	0,75 l	19,90 €

Eine reichhaltige Auswahl an nationalen und internationalen Weinen und Schaumweinen finden Sie in unserer Weinkarte. Diese ist für Sie auf Wunsch hier im Brauhaus erhältlich.

Spritziges

Rosato Mio Aperitivo Rosato, Prosecco	6,50 €
Prima Sprizz Pimm's, Thomas Henry Spicy Ginger, Prosecco	6,50 €
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Soda	6,50 €
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Soda	6,50 €

Sekt & Prosecco

AIDA Sekt Prestige Cuvée Rosé Troocken	0,1 l 3,90 € 0,75 l 27,20 €
AIDA Sekt Prestige Cuvée Brut	0,1 l 3,90 € 0,75 l 27,20 €
Prosecco Extra Dry	0,1 l 3,90 € 0,75 l 27,20 €
Sekt/Prosecco auf Eis	0,15 l 5,80 €
Freixenet Cordon Negro Brut	0,75 l 27,20 €

Champagner

Gobillard Brut Rosé	0,75 l 58,50 €
Gobillard Tradition Brut	0,75 l 51,50 €

Anisé

Sambuca Molinari	4 cl	3,90 €
Ouzo 12	4 cl	3,90 €

Bitter

AIDA Kräuterlikör	4 cl	5,50 €
Jägermeister	4 cl	3,90 €
Ramazzotti	4 cl	3,90 €
Averna	4 cl	3,90 €
Fernet-Branca	4 cl	3,90 €
Underberg	2 cl	2,90 €

Aquavit

Linie Aquavit, Norwegen	4 cl	4,40 €
Jubilaeums Akvavit, Dänemark	4 cl	4,20 €
Malteser Aquavit, Deutschland	4 cl	3,90 €

Bierbrand

AIDA Bierbrand, im Bourbon-Fass gereift	4 cl	4,40 €
---	------	--------

Kümmel & Korn

Helbing Kümmel	4 cl	3,20 €
Korn Graf Hardenberg	4 cl	3,40 €

Vodka

Grey Goose, Frankreich	4 cl	5,60 €
Russian Standard, Russland	4 cl	4,60 €

Nussbrand

Herzog Nusserl, Österreich	2 cl	5,50 €
----------------------------	------	--------

Obstbrand

Ziegler Wildkirsch Nr. 1, Deutschland	2 cl	6,60 €
Reisetbauer Williams, Österreich	2 cl	6,60 €
Reisetbauer Marille, Österreich	2 cl	6,60 €
Obstler, Scheibel, Deutschland	4 cl	3,60 €
Herzog Obstler, Österreich	2 cl	3,90 €
Herzog Zirbensch snaps, Österreich	2 cl	5,50 €

Grappa

Nonino il Prosecco, Italien	4 cl	5,20 €
Nonino lo Chardonnay, Italien	4 cl	5,20 €

Whisk(e)y

Chivas Regal 12Y, Schottland	4 cl	6,50 €
Kilbeggan, Irland	4 cl	4,40 €
Jack Daniel's, Tennessee (USA)	4 cl	5,20 €

Single Malt Whisky Schottland

Aberlour A'Bunadh, Speyside	4 cl	8,80 €
Glenmorangie 10Y, Highland	4 cl	6,60 €
Glenfarclas 12Y, Speyside	4 cl	6,60 €
Laphroaig 10Y, Isle of Islay	4 cl	6,60 €
Glenkinchie 12Y, Lowland	4 cl	6,20 €

Liköre

Chambord, Frankreich	4 cl	3,90 €
Baileys, Irland	4 cl	3,90 €
Cointreau, Frankreich	4 cl	3,90 €
Bénédictine, Frankreich	4 cl	3,90 €
Malibu, Barbados	4 cl	3,90 €
Herzog Schoko-Minze-Likör, Österreich	2 cl	5,50 €
Herzog Schoko-Chili-Likör, Österreich	2 cl	5,50 €



Kaffeespezialitäten

Kaffee	2,20 €
Espresso	2,00 €
Milchkaffee	2,80 €
Latte Macchiato	2,80 €
Cappuccino	2,60 €



Teespezialitäten

Bio Darjeeling Grün 2,60 €

Mit einer angenehm zart-herben Note verzaubert dieser Grüntee aus dem Hochland Darjeelings.

2–3 Min. empfohlene Ziehzeit

Bio Früchte Natur 2,60 €

Eine naturbelassene Fruchtemischung aus Hibiskus, Hagebutten-schalen, Apfelstücken, Orangenschalen, Rote Bete und Zitronen-schalen, die mit einem intensiven und reinen Geschmack überzeugt.

5–10 Min. empfohlene Ziehzeit

Assam Special Broken 2,60 €

Dieser Schwarztee aus Nordindien begeistert mit seinem gehaltvollen, leicht malzigen Aroma und einer kupferroten Farbe.

3–4 Min. empfohlene Ziehzeit

Tea Spa Magica 2,60 €

Eine herrliche Komposition aus Rooibos, Apfel, Brennnessel-blättern, Sonnenblumenblüten und Apfel-Quitten-Aroma.

5–8 Min. empfohlene Ziehzeit

Pfefferminzblätter 2,60 €

Die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter verleihen diesem Tee eine aromatisch erfrischende Note.

5–8 Min. empfohlene Ziehzeit



Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet:

Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.

In compliance with statutory requirements we are obliged to advise you as follows:

The consumption of raw or partly-cooked meat, poultry, fish, shellfish and eggs may pose a risk to health, in particular for individuals with a weakened immune system. We will be happy to fully cook these foods for you on request.