



Schinkels Brauhaus

Regional – Nachhaltig – Lecker

Regionale Versorgungsstrukturen zu stärken ist ein überaus lohnendes Ziel, denn so wird die regionale Wirtschaft unterstützt und die Attraktivität unseres schönen Werra-Meißner-Kreises gefördert. Denn starke lokale Ernährungsstrukturen erhöhen die Lebens- und Wohnqualität und machen unsere Region auch in touristischer Hinsicht noch interessanter.

(Auszug aus der Broschüre „Regionale Entdeckungen – Lebensmittel im Werra-Meißner-Kreis“)

Wussten Sie schon, dass unsere Speisekarte und unsere Biere geprägt sind von regionalen Zutaten?

- Spargel vom **Spargelhof Klenke** (Bad Sooden-Allendorf), saisonal
- Ahle Wurst und Bio-Käse von der **Jausenstation** (Weißenbach)
- Kirsch- und Holunderwein, Kirschlikör und Kirschwasser von **Hof Kindervatter** (Witzenhausen)
- Forellen aus der **Fischzucht Schäfer** (Nieste)
- Bio-Hähnchenbrust vom **Geflügelhof Roth** (Witzenhausen-Unterrieden)
- Weckewerk aus der **Fleischerei Brübach** (Witzenhausen-Hundelshausen)
- Sülze aus der **Fleischerei Brübach** (Witzenhausen-Hundelshausen)
- Bratwurst **Fleischerei Siebold** (Witzenhausen-Hundelshausen)
- Bio-Rindfleisch vom **Gut Fahrenbach** (Witzenhausen)
*Übrigens, die Rinder werden sogar mit unserem Treber gefüttert
(Treber = Rückstände des Malzes bei der Bierherstellung)*
- Kartoffeln vom **Hof Siebold** (Witzenhausen-Hundelshausen)
- Bierbrand aus Schinkels Bio-Bockbier von der **Mühlenbrennerei** (Dietzenrode)
- Bio-Braugerste vom **Gut Friedrichsbrück** (Hessisch Lichtenau)
- **WIZ-Limo** von Schinkels Brauhaus

Falls Sie Fragen zu **Allergenen** haben, bitte sprechen Sie unser Service-Personal an, dieses händigt Ihnen gerne unser „Allergen-Verzeichnis“ aus.



Vorspeisen

Gebackener Feta

Auf würzigem Tomatensalat mit hausgemachtem Kräuterbaguette

5,90 €

Spargelcremesuppe

mit Streifen vom Schwarzwälder Schinken

5,40 €

Brauhaus-Saisonal

Schnitzel „Wiener-Art“

mit 1 Pfund Spargel vom Hof Klenke
dazu Kartoffeln, wahlweise Sc. Hollandaise oder geklärte Butter

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils

19,90 €

Schinkenbrett (gemischt roh und gekocht),

mit 1 Pfund Spargel vom Hof Klenke
dazu Kartoffeln, wahlweise Sc. Hollandaise oder geklärte Butter

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils

17,90 €

1 Pfund Spargel vom Hof Klenke

dazu Kartoffeln, wahlweise Sc. Hollandaise oder geklärte Butter

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen

16,80 €



Brauhaus-Spezialitäten

Brauhaus Burger mit Bierchips und Schmanddipp 10,90 €
180 g Rindfleisch im Burger Bun, mit Zwiebeln, Tomaten,
knackigem Salat, Käse und hausgemachter Knoblauch-Paprika-Soße
Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

Große Sudpfanne 15,90 €
Rumpsteak, Schweine-Steak, Grillwürstchen und Kräuterbutter,
gegrillte Speckscheibe, Bierjus, Sahnemeerrettich,
bayerische Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Prinzessbohnen
Dieses Gericht wird in der Pfanne zum Verzehr gereicht.
Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier

Schnitzel „Wiener - Art“ 10,80 €
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites,
Zitrone und Beilagen Salat
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils

Traditionelles Jägerschnitzel mit frischen Champignons 12,80 €
in Rahmsauce, mit Pommes frites und Beilagen Salat
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils



Grillteller mit Hähnchenbrust, Rindersteak, Schweinesteak und Bratwurst, garniert mit Knoblauchzwiebeln und Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagen Salat
Bierempfehlung: Schinkels Dunkel 14,90 €

Braumeister Steak – Traditionell^{1,2,5} 21,90 €
Ein ca. 200 g schweres Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln, Knoblauch-Fächerkartoffel, Prinzessbohnen im Speckmantel
Bierempfehlung: Schinkels Amber

Leckerer "Weckewerk" kross gebraten, 10,90 €
„Aus der regionalen Metzgerei Brübach“
Salzkartoffeln und Schmandsalat
Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

Bio-Burger mit Potatoe Wedges 14,20 €
160 g Bio-Rindfleisch* von Gut Fahrenbach, im Burger-Bun, mit Zwiebeln, frischen Tomaten und Gurken, Rucola-Salat und hausgemachter Majo-Zitronen Crème
Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Schmandschnitzel 13,90 €
mit einer leckeren Schmand-Speck-Lauchzwiebelsauce nach Hausrezept, dazu Herzoginkartoffeln und einen Beilagen Salat.
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils

www.Schinkels-Brauhaus.de

* DE-ÖKO-012 Deutsche Landwirtschaft



Feuerspieß

14,20€

Spieß mit saftigem Schweinefilet, Zwiebeln, Paprika, serviert auf einer feurigen Soße mit Pommes Frites und Beilagen Salat

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Feinschmecker Toast

13,40€

3 Lendchen mit angeschwenkten Champignons auf Toastbrot mit Sc.Hollandaise und geraspelten Gouda überbacken, dazu Beilagen Salat

Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier

Lachs Penne

12,90€

in feiner Knoblauchkräutersauce auf Blattspinatbett, mit Kirschtomaten und Rucola garniert

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Hausmacher Schüsselsülze aus der Fleischerei Brübach

9,90 €

mit Zwiebelringen und herzhaften Bratkartoffeln dazu reichen wir Remouladensoße

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils



Brauhaus-Vegetarisch

Halloumi - Burger

12,90 €

gebratener Halloumi Käse mit knackigem Salat, frischen Gurken, Tomaten, Zwiebeln, hausgemachte Honig-Senf Creme, Bierchips mit Schmanddipp

Bierempfehlung: Schinkels Amber

Käseschnitzel aus Bio-Käse*, in Scheiben paniert und gebraten

13,90 €

Bioland-Gebirgskäse, aus der Jausenstation Weißenbach, saisonal mit Kräutern. Champignon-Rahmsouße, dazu Pommes frites und Beilagen Salat

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils

Brauhaus Salatteller

10,90€

ausgewählte Blatt- und Rohkostsalate nach Saison, mit angeschwenkten Champignons, hausgemachten Dressing und Baguette

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils

Patros Feta

11,90€

Auf Blattspinat mit Sc. Hollandaise, Käse überbacken, dazu Baguette

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen

Wir legen bei unseren Salaten viel Wert auf Saisonalität, Frische und Qualität, daher sind all unsere Komponenten selbst geraspelt, gewürzt und angemacht

Hausgemachtes Schmand-Dressing und Baguette werden gesondert gereicht

www.Schinkels-Brauhaus.de

* DE-ÖKO-012 Deutsche Landwirtschaft



Biere

Unsere hausgebrauten Bierspezialitäten finden Sie in unserer Bierkarte.

Tasting - Brett - Unsere Fassbiere zum Probieren 4 x 0,1 l 5,40 €
(Bio-Pils / Dunkel / Bio-Weizen / Pale Ale)

Schinkels Alkoholfreies Bier 0,33l 2,60 €
Schinkels Bio-Radler 0,33l 2,60 €
 Alkoholfreies Weizen 0,5l 3,60 €
 Flasche Malzbier 0,33l 2,60 €

Alkoholfreie Getränke

WIZ-Limo - Die Bio Limonade aus Witzenhäusern.

WIZ-Limo ist eine Marke von Schinkels Brauhaus

WIZ-Zitrone *Spritzig - naturtrüb - erfrischend* 0,33l 3,00€
WIZ-Kirsche *Witzenhäuser - Kirsche - Passt!* 0,33l 3,00€
WIZ-Orange *Sonne - Sommer - Lecker* 0,33l 3,00€

Coca Cola ⁴⁶	0,2l	2,00 €	0,4l	3,60 €
Coca Cola light ⁸⁴⁶	0,2l	2,00 €	0,4l	3,60 €
Fanta ⁶	0,2l	2,00 €	0,4l	3,60 €
Sprite	0,2l	2,00 €	0,4l	3,60 €
Apfelsaft	0,2l	2,20 €	0,4l	3,80 €
Apfelsaftschorle	0,2l	2,20 €	0,4l	3,80 €
O- Saft	0,2l	2,20 €	0,4l	3,80 €
Kirschsaft	0,2l	2,20 €	0,4l	3,80 €
Mineralwasser	0,25l	1,80 €	0,5l	3,80 €



Weinauswahl

Grauer Burgunder Trocken	0,2 l	3,50 €
Riesling Halbtrocken	0,2 l	3,50 €
Spätlese Lieblich	0,2 l	3,50 €
Weißherbst Halbtrocken	0,2 l	3,50 €
Rotwein Rheinhessen Trocken	0,2 l	3,50 €
Rotwein Rheinhessen Halbtrocken	0,2 l	3,50 €
Rotwein lieblich	0,2 l	3,50 €
Apfelwein	0,25 l	2,10 €
Witzenhäuser Sauerkirschwein	0,2 l	3,30 €

Spirituosen Regional

Bierbrand - Gebrannt aus Schinkels Bio-Bockbier in der Mühlenbrennerei Dietzenrode	0,2cl 38 % Vol.	2,50€
Witzenhäuser Kirschwasser vom Kirschenhof Kindervatter Witzenhausen	0,2cl 38 % Vol.	2,50€
Witzenhäuser Kirschlikör vom Kirschenhof Kindervatter Witzenhausen	0,2cl 20% Vol.	2,50€

Spirituosen Klassik

Jubiläums Aquavit	0,2cl	2,20 €
Obstler	0,2cl	2,20 €
Jägermeister	0,2cl	2,20 €
Bailey`s	0,2cl	2,20 €
Ramazotti	0,2cl	2,20 €
Willi	0,2cl	2,20 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,00 €
Latte Macchiato	2,90 €
Cappuccino	2,40 €
Pott Milchkaffee	2,70 €
Espresso	1,70 €
Glas Tee	1,70 €