



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“)

Wir sind Bio-Zertifiziert durch AGRECO (Code-Nr.:DE-ÖKO-012)

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

| | |
|---|--------|
| Herzhafte Kartoffelsuppe mit Speckstreifen und Sahnehaube | 5,40 € |
| Gebackener Feta Auf würzigem Tomatensalat mit hausgemachtem Kräuterbaguette | 7,40 € |
| Ungarische Gulaschsuppe Würzig – pikant mit Baguette | 5,40 € |

Brauhaus Klassiker

| | |
|---|---------|
| Jungschweinerückensteak mit einer Waldpilz-Kräuter-Soße, dazu Spätzle und Beilagen Salat Bierempfehlung: Schinkels Dunkel | 12,40 € |
| Witzenhäuser „Grill - Toast“ zwei Hähnchenbrustfilets auf gerösteten Toastscheiben mit Kräuterbutter, Bacon, Röstzwiebeln, Grillwürstchen und viel frischem Salat mit Sweet-Chili-Sauce Bierempfehlung: Schinkels Amber | 12,60 € |



Brauhaus-Klassiker

- 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} 22,90 €
Ein ca. 200 g schweres Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln, Knoblauch-Fächerkartoffel, Prinzessbohnen im Speckmantel
Bierempfehlung: Schinkels Amber
- Leckerer “ Weckewerk” kross gebraten,** 11,90 €
„Aus der regionalen Metzgerei Brübach“
Salzkartoffeln und Schmandsalat
Bierempfehlung: Schinkels Dunkel
- 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



Brauhaus-Spezialitäten

- 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
- 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
- Witzenhäuser Roulade** 16,40 €
Klassisch gefüllte Roulade mit Bio-Rindfleisch* von Gut Fahrenbach
Serviert mit Salzkartoffeln und warmen Schmandbohnen
Bierempfehlung: Schinkels Dunkel
- Hausmacher Schüsselsülze** aus der Fleischerei Brübach 9,90 €
mit Zwiebelringen und herzhaften Bratkartoffeln
dazu reichen wir Remouladensöße
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils



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

Forelle aus dem "Niestetal"

15,80 €

in Butterschmalz gebraten, dazu Salzkartoffeln und Beilagen Salat (Zubereitungszeit ca. 30 Min)

Bierempfehlung: Schinkels India Pale



Brauhaus-Schnitzel

Schnitzel „Wiener-Art“

11,80€

Paniertes Schweineschnitzel, mit Pommes frites
Zitrone und Beilagen Salat

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Traditionelles Jägerschnitzel

13,80€

frisch angeschwenkte Wiesenchampignons in einer feinen Rahmsauce
mit Pommes frites und Beilagen Salat

Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier

Nordhessisches Schmandschnitzel

14,90€

Mit einer herzhaften Schmand-Speck-Lauchzwiebelsauce,
dazu Herzoginkartoffeln und einen Beilagen Salat

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Landsknechtschnitzel

15,20€

Saftig paniertes Schweineschnitzel mit angeschwenkten
Zwiebeln, Speck, Pilzen und Kräuterbutter.

Dazu herzhaftes Bratkartoffeln und einen Beilagen Salat

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-Rahmsoße, dazu Pommes frites und Beilagen Salat
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils

Brauhaus Salatteller

11,90 €

ausgewählte Blatt- und Rohkostsalate nach Saison, mit angeschwenkten Champignons, hausgemachten Dressing und Baguette
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils

Käs`spätzle | mit herzhaftem Käse,

10,80 €

Röstzwiebeln und Beilagen Salat
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils

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



Brauhaus-Dessert

Schoko – Brownie mit Sahne 4,80 €
Mit Vanillesauce serviert
Bierempfehlung: Schinkels Honey-Stout

Klassische Rote Grütze 4,90 €
mit Vanillesauce und Sahne
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen

Hausgemachte Quark – Schmandcrème 5,40 €
Mit saisonalen Fruchttopping
Bierempfehlung: Schinkels Amber

Für unsere kleinen Gäste:
Eis am Stiel – Spiderman (Wassereis) oder Frozen-Eis (Milcheis) 2,00 €

Kaffeespezialitäten:

Espresso 1,70 €
Cafe Créma 2,00 €
Latte Macchiato 2,90 €
Milchkaffee 2,70 €



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 | 0,2l | 1,80 € | 0,5l | 3,80 € |



Weinauswahl

| | | |
|---------------------------------|--------|--------|
| Grauer Burgunder Trocken | 0,2 l | 4,50 € |
| Riesling Halbtrocken | 0,2 l | 4,50 € |
| Spätlese Lieblich | 0,2 l | 4,50 € |
| Weißherbst Halbtrocken | 0,2 l | 4,50 € |
| Rotwein Rheinhessen Trocken | 0,2 l | 4,50 € |
| Rotwein Rheinhessen Halbtrocken | 0,2 l | 4,50 € |
| Rotwein lieblich | 0,2 l | 4,50 € |
| Apfelwein | 0,25 l | 2,60 € |
| Witzenhäuser Sauerkirschwein | 0,2 l | 4,30 € |

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 € |