



# 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?**

- Bio-Spargel vom **Spargelhof Klenke** (Bad Sooden-Allendorf), saisonal
- Ahle Wurst von Hauschlachtung **Siebold** (Hundelshausen)
- 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

**Alle Preise in Euro inkl. Ust.**

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



# Vorspeisen

<b>Gebackener Feta</b> Auf würzigem Tomatensalat mit hausgemachtem Kräuterbaguette	8,00
<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> Würzig – pikant mit Baguette	5,90
<b>Spargelcrèmesuppe</b> Mit Schinkenstreifen und Sahnehaube	5,50

## Brauhaus-Saisonal

**Spargelzeit!** – Regionaler Bio-Spargel vom Hof Klenke aus Bad Sooden Allendorf  
Kartoffeln vom Hof Siebold aus Hundelshausen

<b>Schnitzel „Wiener-Art“</b> mit 1 Pfund Bio-Spargel dazu Kartoffeln vom Hof Siebold <b>Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen</b>	19,90
<b>Schinkenbrett</b> (gemischt roh und gekocht) mit 1 Pfund Bio-Spargel und Kartoffeln vom Hof Siebold <b>Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen</b>	18,90
<b>1 Pfund Bio-Spargel</b> mit Kartoffeln vom Hof Siebold <b>Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen</b> Zu allen Gerichten wahlweise: Geklärte Butter oder Sauce Hollandaise	16,90



# Brauhaus-Spezialitäten

**Grillteller** mit Hähnchenbrust, Rindersteak, Schweinesteak und Bratwurst, garniert mit Knoblauchzwiebeln und Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagen Salat  
**Bierempfehlung: Schinkels Dunkel** 15,90

**Große Sudpfanne** 16,90  
Rumpsteak, 2 kleine Schweine-Steaks, Kräuterbutter, gegrillte Speckscheibe, Bierjus, Sahnemeerrettich, bayerische Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Prinzessbohnen  
Dieses Gericht wird in der Pfanne zum Verzehr gereicht.  
**Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier**

**Braumeister Steak – Traditionell** 23,90  
Ein ca. 200 g schweres Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln, Knoblauch-Fächerkartoffel, Prinzessbohnen im Speckmantel, Schmanddipp  
**Bierempfehlung: Schinkels Amber**

**Brauhaus Burger** mit Bierchips und Schmanddipp 11,90  
180 g Rindfleisch im Burger Bun, mit Zwiebeln, Tomaten, knackigem Salat, Käse und hausgemachter Knoblauch-Paprika-Soße  
**Bierempfehlung: Schinkels Dunkel**

**Forelle aus dem "Niestetal"** 15,90  
in Butterschmalz gebraten, dazu Salzkartoffeln und Beilagen Salat (Zubereitungszeit ca. 30 Min)  
**Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale**



# Brauhaus-Regional

<b>Bio-Burger</b> mit Potato Wedges 160 g Bio-Rindfleisch* von Gut Fahrenbach, im Burger-Bun, mit Zwiebeln, frischen Tomaten und Gurken, Rucola-Salat und hausgemachter Majo-Zitronen Crème <b>Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale</b>	14,50
<b>Witzenhäuser Roulade</b> Klassisch gefüllte Roulade mit Bio-Rindfleisch von Gut Fahrenbach Serviert mit Salzkartoffeln und warmen Schmandbohnen <b>Bierempfehlung: Schinkels Dunkel</b>	16,90
<b>Hausmacher Schüsselsülze</b> aus der Fleischerei Brübach mit Zwiebelringen und herzhaften Bratkartoffeln dazu reichen wir Remouladensöße <b>Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils</b>	11,90
<b>Portion „Ahle Wurscht“</b> Luftgetrocknete Ahle Wurst vom Metzger Siebold aus Hundelshausen, dazu Brot, Butter und Saure Gurken <b>Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier</b>	9,90
<b>Leckerer „Weckewerk“ kross gebraten,</b> „Aus der regionalen Metzgerei Brübach“ Salzkartoffeln und Schmandsalat <b>Bierempfehlung: Schinkels Dunkel</b>	11,90



# Brauhaus-Schnitzel

## **Schnitzel „Wiener-Art“**

12,90

Paniertes Schweineschnitzel, mit Pommes frites  
Zitrone und Beilagen Salat

**Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale**

## **Traditionelles Jägerschnitzel**

13,90

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

13,90

in Scheiben paniert und gebraten  
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

10,90

mit herzhaftem Käse, 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

<b>Schoko – Brownie</b> mit Sahne Mit Vanillesauce serviert <b>Bierempfehlung: Schinkels Honey-Stout</b>	5,20
<b>Klassische Rote Grütze</b> mit Vanillesauce und Sahne <b>Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen</b>	4,90
<b>Warmer Apfel-Crumble</b> Äpfel mit Streuseltopping, mit Vanillesauce und Sahne gereicht <b>Bierempfehlung: Schinkels Amber</b>	6,40
<b>Für unsere kleinen Gäste:</b> <b>Eis am Stiel – Spiderman (Wassereis) oder Frozen-Eis (Milcheis)</b>	2,00
<b>Kaffeespezialitäten:</b>	
Espresso	1,70
Cafe Créma	2,00
Latte Macchiato	2,90
Milchkaffee	2,70

C  
R  
A  
F  
T



## 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 2,80  
**Schinkels Bio-Radler** 0,33l 2,80  
Alkoholfreies Weizen 0,5l 3,80  
Flasche Malzbier 0,33l 2,80

## 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 <sup>46</sup>	0,2l	2,00	0,4l	3,60
Coca Cola light <sup>846</sup>	0,2l	2,00	0,4l	3,60
Fanta <sup>6</sup>	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





C  
R  
A  
F  
T

## 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	4,50

## Spirituosen Regional

<b>Bierbrand</b> - Gebrannt aus Schinkels Bio-Bockbier in der Mühlenbrennerei Dietzenrode	0,2cl 38 % Vol.	2,50
<b>Witzenhäuser</b> Kirschwasser vom Kirschenhof Kindervatter Witzenhausen	0,2cl 38 % Vol.	2,50
<b>Witzenhäuser</b> 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 Milchkafee		2,70
Espresso		1,70
Glas Tee		1,70