



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

Gebackener Feta

Auf würzigem Tomatensalat mit hausgemachtem Kräuterbutterbaguette

8,00

Ungarische Gulaschsuppe

Würzig – pikant mit Baguette

5,90

Pfifferling-Cremesuppe

Mit Sahnehaube und Kräutercroutons

5,90

Brauhaus-Saisonal

All unsere Pfifferlinge werden in Butter, Speck, Zwiebeln, Knoblauch geschwenkt und mit Sahne verfeinert

Schnitzel mit geschwenkten Pfifferlingen

Garniert mit frischer Petersilie, Pommes Frites und Beilagen Salat

Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier

15,90

Hähnchenbrust in Pankomehl

knusprig gebraten mit geschwenkten Pfifferlingen, Spätzle und Beilagen Salat

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen

15,50

Serviettenknödel hausgemacht in Butter gebraten

Mit geschwenkten Pfifferlingen und Beilagen Salat (Auf Wunsch vegetarisch)

Bierempfehlung: Schinkels Summer-Ale

14,90

Pfifferlings Rumpsteak

Ca. 200 Gr. Saftig gebratenes Roastbeef mit geschwenkten Pfifferlingen, Zwiebeln, Speck, Cocktailtomaten und mit Knoblauch verfeinert.

Dazu eine würzige Knoblauch-Fächerkartoffel mit Schmanddipp

Bierempfehlung: Schinkels Amber

26,90



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, 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

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 12,90
180 g Rindfleisch im Burger Bun, mit Zwiebeln, Tomaten, knackigem Salat, Käse und hausgemachter Knoblauch-Paprika-Soße
Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

Braumeisters Sommersalat 13,90
Großes Salatbett mit zwei gebratenen Hähnchenbrustfilets auf knusprigen Baguette, mit Kräuterbutter, Bacon, knackigem Grillwürstchen und Röstzwiebeln serviert.
Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale



Brauhaus-Regional

- Bio-Burger** mit Potato Wedges 14,90
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
- Forelle aus dem "Niestetal"** 15,90
in Butterschmalz gebraten, dazu
Salzkartoffeln und Beilagen Salat (Zubereitungszeit ca. 30 Min)
Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale
- Hausmacher Schüsselsülze** aus der Fleischerei Brübach 11,90
mit Zwiebelringen und herzhaften Bratkartoffeln
dazu reichen wir Remouladensöße
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils
- Portion „Ahle Wurst“** 10,90
Luftgetrocknete Ahle Wurst vom Metzger Siebold aus Hundelshausen,
dazu Brot, Butter und Saure Gurken
Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier
- Leckerer "Weckewerk" kross gebraten,** 11,90
„Aus der regionalen Metzgerei Brübach“
Salzkartoffeln und Schmandsalat
Bierempfehlung: Schinkels Dunkel



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 Bratkartoffeln 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

14,90

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

12,90

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

Käs`spätzle

11,90

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

Schoko – Brownie mit Sahne Mit Vanillesauce serviert Bierempfehlung: Schinkels Honey-Stout	5,20
Klassische Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen	4,90
Warmer Apfel-Crumble Äpfel mit Streuseltopping, mit Vanillesauce und Sahne gereicht Bierempfehlung: Schinkels Amber	6,40
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

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
Schinkels Alkoholfreies Weizen 0,5l 3,80
Flasche Malzbier 0,33l 2,80

Brauhaus-Sommer-Specials

Biercocktail Hell WIZ-Zitrone, Schinkels Pale Ale, Gin, Zitrone 0,3l 5,50
Biercocktail Dunkel WIZ-Kirsche, Schinkels Dunkel, Kirchwasser 0,3l 5,50
Aperol Spritz 0,3l 5,90
Hard Seltzer Lemon 0,33l 3,50
Hard Seltzer Wildberry 0,33l 3,50

Alkoholfreie Getränke

WIZ-Limo – Die Bio Limonade aus Witzzenhausen.

WIZ-Limo ist eine Marke von Schinkels Brauhaus

WIZ-Zitrone *Spritzig – naturtrüb – erfrischend* 0,33l 3,00
WIZ-Kirsche *Witzzenhausen – 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



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