



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.



Brauhaus-Bowls

Trendwochen 13.01. – 29.01.2023

Unsere Bowls werden frisch belegt, sie sind kalt, knackig, gesund und unfassbar lecker!

Alle Bowls werden mit Paprika, Mais, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Avocado, Sprossen belegt

Narcos Bowl

13,90

Reisbasis, Jalapeños, Chili-Cheese Sauce, Tortilla Chips, BBQ-Roastbeefstreifen

Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier

Asia Bowl

13,40

Reisbasis, Edamame, geröstete Kerne, Sesam, Zitronemayo, Teriyaki-Hähnchen

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Sparta Bowl

12,90

Quinoa Basis, Rote Beete, Sweet-Chili-Sauce, Rucola, Honig-Senf-Sauce, Halloumi Käse

Bierempfehlung: Schinkels Amber

End of Meat Bowl



12,90

Quinoa Basis, Rote Beete, geröstete Kerne, Zitronenmayo, Sesam, Tofu in Teriyaki Marinade

Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier



Vorspeisen

Gebackener Camembert

Mit Steinofenbaguette, Preiselbeeren und Salatgarnitur

8,00

Ungarische Gulaschsuppe

Würzig – pikant mit Baguette

5,90

Brauhaus-Saisonal

Witzenhäuser Roulade

Klassisch gefüllte Roulade mit Bio-Rindfleisch von Gut Fahrenbach

Serviert mit Salzkartoffeln und warmen Schmandbohnen

Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

18,90

Braumeisters Wintersalat mit knusprigen Baguette

Großes Salatbett mit zwei gebratenen Hähnchenbrustfilets mit Kräuterbutter,

Bacon, knackigem Grillwürstchen, gebratenen Wiesenchampignons und Röstzwiebeln serviert.

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

14,20

Leckerer "Weckewerk" kross gebraten,

„Aus der regionalen Metzgerei Brübach“

Salzkartoffeln und Schmandsalat

Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

12,90



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 24,90
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



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"** 16,90
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 Remouladensoße
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



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

Feta-Pfännchen

12,90

Ganzer Patros-Feta auf würzigem Spinat-Bett, mit Sc. Hollandaise verfeinert, mit Käse überbacken, dazu Steinofenbaguette
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen

Tofu – Burger



13,90

mit Pommes Frites
In Knoblauch, Pfeffer und Kräutern mariniertes Tofu im krossen Bun.
Belegt mit Rucola, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, veganer Mayonnaise und gerösteten Kernen.
Bierempfehlung: Schinkels Amber



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 Bio *Spritzig – naturtrüb – erfrischend* 0,33l 3,00
WIZ-Kirsche Bio *Witzzenhausen – Kirsche – Passt!* 0,33l 3,00
WIZ-Orange Bio *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