



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 Camembert	8,00
Mit Steinofenbaguette, Preiselbeeren und Salatgarnitur	
Ungarische Gulaschsuppe	5,90
Würzig – pikant mit Baguette	
Kartoffelsüppchen	5,90
Mit einer gerösteten Speckscheibe garniert, mit Sahne verfeinert	

Brauhaus-Saisonal

Witzenhäuser Roulade	18,90
Klassisch gefüllte Roulade mit Bio-Rindfleisch von Gut Fahrenbach Serviert mit Salzkartoffeln und warmen Schmandbohnen Bierempfehlung: Schinkels Dunkel	
Braumeisters Wintersalat mit knusprigen Baguette	14,90
Großes Salatbett mit zwei gebratenen Hähnchenbrustfilets mit Kräuterbutter, Bacon, knackigem Grillwürstchen, gebratenen Wiesenchampignons und Röstzwiebeln serviert. Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale	




Brauhaus-Spezialitäten

Grillteller mit Hähnchenbrust, Rindersteak, Schweinesteak und Bratwurst, garniert mit Knoblauchzwiebeln und Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagen Salat
Bierempfehlung: Schinkels Dunkel 16,90

Große Sudpfanne 18,90
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 25,90
Ein ca. 200 g schweres Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln, Knoblauch-Fächerkartoffel, Prinzessbohnen im Speckmantel, Schmanddipp
Bierempfehlung: Schinkels Amber

Hirten-Pfännchen 13,90
 Ganzer Hirtenkäse aus Kuhmilch auf würzigem Spinat-Bett, mit Sc. Hollandaise verfeinert, mit Käse überbacken, dazu Steinofenbaguette
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen



Brauhaus-Regional

Forelle aus dem "Niestetal"

17,90

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

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Hausmacher Schüsselsülze aus der Fleischerei Brübach

12,90

mit Zwiebelringen und herzhaften Bratkartoffeln

dazu reichen wir Remouladensöße

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils

Portion „Ahle Wurst“

11,90

Luftgetrocknete Ahle Wurst vom Metzger Siebold aus Hundelshausen,
dazu Brot, Butter und Saure Gurken

Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier

Leckerer "Weckewerk" kross gebraten,

13,90

„Aus der regionalen Metzgerei Brübach“

Salzkartoffeln und Schmandsalat

Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

Brauhaus Salatteller



12,90

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

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils



Brauhaus-Schnitzel

Traditionelles Jägerschnitzel

14,90

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

Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier

Nordhessisches Schmandschnitzel

15,90

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

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Landsknechtschnitzel

16,40

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

Dazu herzhaftes Bratkartoffeln und einen Beilagen Salat

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils

Käseschnitzel aus Bio-Käse



15,90

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-Burger

Brauhaus Burger mit Bierchips und Dipp 13,90
180 g saftiges Rindfleisch im knackigen Burger Bun, mit Zwiebeln, Tomaten,
knackigem Salat, Käse und hausgemachter Knoblauch-Paprika-Soße
Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

Halloumi – Burger mit Bierchips und Dipp 13,90

gebratener Halloumi Käse mit knackigem Salat, frischen Gurken,
Tomaten, Zwiebeln, hausgemachter Honig-Senf Creme,
Bierempfehlung: Schinkels Amber

Bio-Burger mit Kartoffel Wedges und Dipp 15,90
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

Tofu – Burger mit Pommes Frites 13,90

In Knoblauch, Pfeffer und Kräutern marinierter 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	5,90
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	6,90
Für unsere kleinen Gäste: Eis am Stiel – Spiderman (Wassereis) oder Frozen-Eis (Milcheis)	2,00
Kaffeespezialitäten:	
Espresso	2,00
Cafe Créma	2,20
Latte Macchiato	3,20
Pott Milchkaffee	2,90

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 3,00

Schinkels Bio-Radler 0,33l 3,00

Schinkels Alkoholfreies Weizen 0,5l 4,00

Flasche Malzbier 0,33l 3,00

Brauhaus-Special

Biercocktail Hell WIZ-Zitrone, Schinkels Pale Ale, Gin, Zitrone 0,3l 5,90

Biercocktail Dunkel WIZ-Kirsche, Schinkels Dunkel, Kirchwasser 0,3l 5,90

Aperol Spritz 0,3l 6,40

Alkoholfreie Getränke

WIZ-Limo - Die Bio Limonade aus Witzenhäusern.

WIZ-Limo ist eine Marke von Schinkels Brauhaus

WIZ-Zitrone Bio *Spritzig - naturtrüb - erfrischend* 0,33l 3,00

WIZ-Kirsche Bio *Witzenhäuser - Kirsche - Passt!* 0,33l 3,00

WIZ-Orange Bio *Sonne - Sommer - Lecker* 0,33l 3,00

Coca Cola⁴⁶ 0,2l 2,00 0,4l 3,60

Coca Cola light⁸⁴⁶ 0,2l 2,00 0,4l 3,60

Fanta⁶ 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.	3,00
Witzenhäuser Kirschwasser vom Kirschenhof Kindervatter Witzenhausen	0,2cl 38 % Vol.	3,00
Witzenhäuser Kirschlikör vom Kirschenhof Kindervatter Witzenhausen	0,2cl 20% Vol.	2,80

Spirituosen Klassik

Jubiläums Aquavit	0,2cl	2,40
Obstler	0,2cl	2,40
Jägermeister	0,2cl	2,40
Bailey`s	0,2cl	2,40
Ramazotti	0,2cl	2,40
Willi	0,2cl	2,40

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		2,20
Latte Macchiato		3,20
Cappuccino		2,80
Pott Milchkaffee		2,90
Espresso		2,00
Glas Tee		1,90