



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
- 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)
- Ahle Wurst und 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)
- Eis aus BIO-Milch vom **Milchhof Griesels**
- **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  8,90
auf würzigem Tomatensalat, Rucola, roten Zwiebeln und hausgemachten Kräuterbutterbaguette

Kartoffelsuppe 5,90
Mit Sahnehaube und Speckstippen

Hausgemachter Obazda  5,20
mit Schinkels Bio-Weizenbier abgeschmeckt, dazu Laugengebäck

Brauhaus-Spezialitäten

Burrata-Baguette 12,90
Steinofenbaguette mit Knoböl eingestrichen, Rucola, Tomaten Avocado und Burrata belegt

Wahlweise mit Serrano-Schinken 13,90
Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier

Landsknechtschnitzel mit Bratkartoffeln 17,90
mit geschwenkten Pilzen, Speck, Zwiebeln und Kräuterbutter
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen

Sülze von Fleischerei Brübach 13,90
Mit knackigen Bratkartoffeln, Sauren Gurken und Hausgemachter Remoulade
Bierempfehlung: Schinkels Kirschbier



Brauhaus-Spezialitäten

Grillteller mit Hähnchenbrust, Rindersteak, Schweinesteak und Bratwurst, garniert mit Knoblauchzwiebeln und Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat
Bierempfehlung: Schinkels Dunkel 17,90


Große Sudpfanne 19,90
Rumpsteak, Schweinesteak, Grillwiener 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

Brauer-Pfännchen 14,90
3 Bratwürstchen von der Fleischerei Siebold, Malzkartoffeln, kräftiges Sauerkraut, Bierjus, Senf
Bierempfehlung: Schinkels Dunkel



Brauhaus-Klassiker

-  **Käseschnitzel aus Bio-Käse** eine Scheibe Käse paniert und gebraten 16,90
Bioland-Gebirgskäse, aus der Jausenstation Weißenbach, saisonal mit Kräutern.
Kräuter-Champignonsauce, dazu Pommes frites und Beilagensalat
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils
- Traditionelles Jägerschnitzel** 15,90
frisch angeschwenkte Wiesenchampignons in einer feinen Rahmsauce,
mit Pommes frites und Beilagensalat
Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier
- Brauhaus Burger** mit Bierchips und Dipp 14,90
180 g saftiges Rindfleisch im knackigen Burger Bun, mit Zwiebeln, Tomaten,
knackigem Salat, Käse und hausgemachter Knoblauch-Paprika-Soße
Bierempfehlung: Schinkels Dunkel
- Braumeisters Sommersalat** mit knusprigen Baguette 15,90
großes Salatbett mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und Kräuterbutter,
Bacon, Grillwiener, gebratenen Wiesenchampignons und Röstzwiebeln serviert
Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale



Brauhaus-Regional

Nordhessisches Schmandschnitzel

16,90

mit einer herzhaften Schmand-Speck-Lauchzwiebelsoße,
dazu Bratkartoffeln und einen Beilagensalat

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Leckeres „Weckewerk“ kross gebraten,

13,90

aus der regionalen Metzgerei Brübach,
Salzkartoffeln und Schmandsalat

Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

Bio-Burger mit Bierchips und Dipp

16,90

160g Bio-Rindfleisch von Gut Fahrenbach, im Burger Bun, mit Zwiebeln,
frischen Tomaten und Gurken, Rucola-Salat und hausgemachter Majo-Zitronen Creme

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Witzenhüsser Vesperbrett

15,90

Ahle Wurscht aus der Fleischerei Siebold, Sülze aus der Fleischerei Brübach,
Bio-Käse von der Jausenstation, Hausgemachter Obazda,
rote Zwiebeln, saure Gurken, Butter, Brot, Laugengebäck

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale



Brauhaus-Vegetarisch

Brauhaus Salatteller



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

13,90

Halloumi – Burger mit Bierchips und Dipp



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

13,90

Tofu – Burger mit Pommes frites



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

14,90

Hirten-Pfännchen



Hirtenkäse aus Kuhmilch auf würzigem Spinat-Bett,
mit Sauce Hollandaise verfeinert, mit Käse überbacken, dazu Steinofenbaguette
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen

13,90



Brauhaus-Dessert

Griesels Eis aus eigener Bio-Milch

6,90

Leckeres Eis aus BIO-Milch vom Milchhof Griesels aus Gudensberg (Kassel).

Handgemachtes, regionales und nachhaltiges Eis in verschiedenen Sorten mit Sahne und Fruchtgarnitur

Zur Wahl:

- Stracciatella
- Butterkeks
- Mandel-Mohn
- Schokosplit
- Sahne-Kirsch

Bierempfehlung: Schinkels Honey Stout

Quarktraum

6,90

Luftige Schmand-Quarkcreme mit erfrischendem Beerenpüree,

mit Sahne und Fruchtgarnitur

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen

Kaffeespezialitäten:

Espresso	2,50
Cafe Crema	2,80
Latte Macchiato	3,40
Pott Milchkaffee	2,90