

Speisen

Weitere Bier- und Tagesgerichte
finden Sie auf unseren Tafeln

Schweinebraten * mit Wirsing und Kloß	6,50€
Schaschlikbraten * mit Pommes Frites	6,50€
Bohnenkerne mit Rauchfleisch * und Kloß	6,50€
Krustenbraten * mit Wirsing und Kloß	7,00€
Schäuferla gegrillt mit Sauerkraut und Kloß	8,50€
Rindfleisch mit Kren * mit Preiselbeeren und Kloß	7,50€
Sauerbraten * mit Blaukraut und Kloß	7,50€
Pizza Spezial hausgemacht	7,50€
Flammkuchen klassisch hausgemacht	6,50€
Currywurst mit Pommes Frites	5,00€
Schnitzel „Wiener Art“ * mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites	6,50€
Lasagne mit Hackfleisch	6,00€
<u>Hausgem.</u> Marinierte Heringe mit Salzkartoffeln *	6,00€
Drei <u>hausgemachte</u> Bratwürste mit Sauerkraut und Brot	5,00€
Zwei <u>hausgemachte</u> Bratwürste mit Sauerkraut und Brot	4,00€
Drei Fischstäbchen mit Pommes Frites	3,50€
Portion Pommes Frites mit Ketchup und/oder Mayonnaise	2,50€
Kloß mit Bratensauce	2,00€
Kloß mit Bratensauce & Wirsing	3,00€

* = auch als kleine Portion erhältlich
Informationen zu Zusatzstoffen erhalten Sie an der Küche.
Wir haben auch gluten- und laktosefreie Gerichte.



Sonn- und Feiertags

Bierbauch mit Malzkruste * mit Sauerkraut und Kloß	7,00€
Frische Egerlinge in Rahm mit 2 Semmelknödeln	8,50€
Pfefferhaxe mit Sauerkraut und Kloß	8,50€
1/4 Ente gegrillt mit Blaukraut und Kloß	8,50€
Rehbraten * mit Blaukraut und Kloß	10,50€

Wechselnde saisonale Gerichte
und Biere finden Sie auf unseren
Brauhaustafeln!

Verschiedene Langnese-Eis-Sorten gibt
es an der Kuchentheke!



Täglich ab 11 Uhr durchgehend warme Küche, Dienstag Ruhetag

Vegetarisch & vegan

Salat vom Buffet	groß	4,00€
(Teller an der Küche)	klein	2,00€
Gemüselasagne		6,00€
hausgemacht (saisonales Gemüse)		
Flammkuchen vegetarisch		6,50€
hausgemacht (Käse, frische Egerlinge, Paprika, Zwiebeln)		
Pizza Vegetarisch		7,50€
hausgemacht (Paprika, frische Egerlinge, Peperoni, auf Wunsch Zwiebeln)		
Limburger mit Musik		4,50€
im Essigsud mit Zwiebeln, Butter		
Emmentalerplatte *		5,50€
mit Butter		

Im Sommer:

Hausgemachter Ziebeleeskäse *		4,50€
mit Kartoffeln		5,00€
Hausgemachter Gerupfter *		5,00€
angemachter Camembert mit Butter		
Gemischte Käseplatte		6,50€
Emmentaler, Gouda, Ziebeleeskäse, Gerupfter mit Butter		

Brotzeit

Leberwurstplatte *		4,00€
Presssack rot und weiß *		4,00€
Sülze mit Musik *		4,50€
im Essigsud mit Zwiebeln		
Göttingerplatte *		4,50€
Schinkenplatte *	mit Butter	5,50€
Kalter Braten *		5,50€
Dosenfleisch *		5,50€
Kellerplatte gemischte Wurst		6,00€
mit Butter		
Brauhausplatte	halb Wurst, halb Käse	6,50€
mit Butter		

Im Sommer:

Hausgemachter Wurstsalat *		5,00€
grobe Fleischwurst im Zwiebel-Essigsud mit Gurke		

Bei allen Brotzeiten sind zwei Scheiben Keller-Krüstla und eine Gurke dabei. Falls Sie mehr benötigen, erhalten Sie Brot, Butter, Gurke für jeweils 30 Cent

* = Kleine Portionen bei den Brotzeiten immer 1,50€ weniger

Bruschetta-Pizza	7,50€
hausgemacht (Tomate, Rucola, Zwiebeln)	
Veganer Flammkuchen	6,50€
hausgemacht (Paprika, frische Egerlinge, Zwiebeln)	

Aischgründer Karpfen

Karpfen gebacken	nach Größe
mit Salat vom Buffet	
Pfefferkarpfen gebacken	nach Größe
mit Salat vom Buffet	
Karpfenfilet gebacken	8,50€
mit Salat vom Buffet	
Karpfenfilet „Brauhaus“ gebacken	8,50€
in Malzkruste, mit Salat vom Buffet	



Unser Norbert ist nicht nur an Braukessel und Brennblase in seinem Element, er ist auch ein Meister der Küche. Besonders beliebt sind in den Monaten mit „R“ unsere Aischgründer Karpfen, aus den eigenen Weihern am Fuße des Kreuzberges. Fangfrisch in der bierigen Malzkruste zubereitet, schmecken sie unseren Gästen besonders gut.

Täglich ab 11 Uhr durchgehend warme Küche, Dienstag Ruhetag