



# Schinkels Brauhaus

**Mit Liebe zur Region und zum Genuss** – entdecke unsere vielseitige Küche, die perfekt zu einem frisch gezapften Bier passt. Zu fast jedem Gericht findest du unsere persönliche Bierempfehlung – für das perfekte Geschmackserlebnis.

## Genuss, Braukunst und Gastlichkeit

Schinkels Brauhaus bietet dir alles, was du von einer Gaststätte mit eigener Brauerei erwartest: authentische Gastfreundschaft, eine vielfältige Auswahl an leckeren Speisen und unser frisch gebräutes Schinkels Bier in einzigartigen Sorten.

Egal zu welchem Anlass du uns besuchst, bei uns erlebst du Genuss, Geselligkeit und Tradition. Als Treffpunkt für Jung und Alt sind wir Kneipe, Bistro, Restaurant und Event-Location zugleich – in erster Linie aber ein Ort zum Wohlfühlen, Feiern und Genießen.

Unsere Speisekarte wird dich begeistern: Vorwiegend aus regionalen Zutaten zaubern wir leckere Gerichte, die saisonal variieren und immer wieder für neue Geschmackserlebnisse sorgen.

**Lass es dir schmecken!**

**Dein Schinkels Brauhaus-Team**

# Getränke



## Aperitif

<b>Tasting-Brett</b>	6,00
4 x 0,1 l vom Hahn zum Probieren: Pils/Weizen/Dunkel/Pale Ale	
<b>Biercocktail Citrus</b>	0,3   7,50
Schinkels Pale Ale, WIZ-Zitrone, Bombay Gin, Zitrone	
alkoholfrei <small>0,0% Vol.</small>	0,3   6,50
<b>Biercocktail Spritz</b>	0,3   7,50
Schinkels Pils, Aperol, WIZ-Orange, Zitrone	
alkoholfrei <small>0,0% Vol.</small>	0,3   6,50
<b>Aperol Spritz</b>	0,3   7,50
Secco, Soda, Aperol, Orange	
<b>Lillet Wildberry</b>	0,3   7,50
Wildberry, Lillet, gefrorene Früchte	

## Digestif

<b>Eisbock</b>	19,50
Ca. 6 cl pure Bieressenz (32% Vol.) aus gefrorenem Bockbier	

## Aus dem Weinkeller

<b>Sauerkirschwein</b> <small>REGIONAL</small>	0,2   6,00	1,0   25
von Hof Kindervatter		
<b>Kesselring Grauburgunder</b> <small>Bio</small>	0,2   5,80	1,0   22
halb trocken, Duftet und schmeckt nach Birne, Netzmelone und Haselnuss.		
<b>Kesselring Riesling</b>	0,2   5,80	1,0   22
trocken, prickelnde Noten von Ananas, Birne und Pfirsich		
<b>Kesselring Sauvignon - Merlot</b> <small>Bio</small>	0,2   6,80	0,7   20
kräftig, trocken und herzhaft, ausdrucksvoller Merlot		
<b>Kesselring Rosé</b> <small>Bio</small>	0,2   6,80	0,7   20
fruchtig, würzig, saftige Beerenaromatik		

## Mix dir deinen Longdrink

Wähle aus einer Spirituose und einem Erfrischungsgetränk

0,3l 8,00

## Alkoholfreies

<b>WIZ-Zitrone</b> <small>Bio</small>	0,33   3,80
<b>WIZ-Kirsche</b>	0,33   3,80
<b>WIZ-Orange</b> <small>Bio</small>	0,33   3,80
<b>WIZ-Apfel</b> <small>Bio</small>	0,33   3,80
<b>WIZ-Cola</b>	0,33   3,80
<b>WIZ-Cola 0%</b>	0,33   3,80
<b>WIZ-Mate</b> <small>Bio</small>	0,33   3,80
<b>WIZ-Mische</b>	0,33   3,80
Coca-Cola	0,4   4,40
Fanta	0,4   4,40
Sprite	0,4   4,40
Apfelsaftschorle	0,4   4,60
Rhabarbersaftschorle	0,4   4,60
0-Saft	0,4   4,60
Kirschsaft	0,4   4,60
Tafelwasser spritzig oder naturell	0,4   4,00
	1,0   6,50

## Absacker & Abschluss

<b>Bierbrand 38% Vol.</b> <small>REGIONAL</small>	2cl 3,50
Gebrannt aus Schinkels Bio-Bockbier in der Mühlenbrennerei Dietzenrode	
<b>Witzenhäuser Kirschwasser 38% Vol.</b> <small>REGIONAL</small>	2cl 3,50
vom Kirschenhof Kindervatter Witzenhausen	
<b>Witzenhäuser Kirschlikör 22% Vol.</b> <small>REGIONAL</small>	2cl 3,00
vom Kirschenhof Kindervatter Witzenhausen	
<b>Frau Holle Meißner Dry Gin 38% Vol.</b> <small>REGIONAL</small>	2cl 3,50
<b>Jägermeister</b>	2cl 3,00
<b>Jack Daniels</b>	2cl 3,00
<b>Baileys</b>	2cl 3,00
<b>Ouzo</b>	2cl 3,00
<b>Williams Christ Obstbrand</b>	2cl 3,00

## Unsere Biere

### Schinkels Pils

frisch vom Fass

0,3 | 3,40

0,5 | 4,40

### Schinkels Helles

aus der Flasche

0,3 | 3,40

0,5 | 4,40

### Schinkels Kellerbier

aus der Flasche

0,3 | 3,40

0,5 | 4,40

### Schinkels Amber

aus der Flasche

0,3 | 3,80

0,5 | 4,80

### Schinkels Weizen

frisch vom Fass

0,3 | 3,60

0,5 | 4,60

### Schinkels Pale Ale

frisch vom Fass

0,3 | 3,60

0,5 | 4,60

### Schinkels Dunkel

frisch vom Fass

0,3 | 3,40

0,5 | 4,40

### Schinkels Stout

aus der Flasche

0,3 | 3,80

0,5 | 4,80

## Saisonal

**Schinkels Bockbier** saisonal Oktober-Mai 0,3 | 3,80

0,5 | 4,80

**Schinkels Kirschbier** saisonal Juli-Oktober 0,3 | 3,60

0,5 | 4,60

## Sondersude

**Schinkels Bio-Kornblumenmix**

0,33 | 3,70

**Schinkels Naturradler Grapefruit**

0,33 | 3,40

## Alkoholfrei

**Schinkels Bio-Alkoholfrei** <0,5% Vol. 0,33 | 3,40

**Schinkels Alkoholfreies Weizen** <0,5% Vol. 0,5 | 4,60

**Schinkels Naturradler Grapefruit alkoholfrei** <0,5% Vol. 0,33 | 3,40






# Speisen

## Aus dem Braukessel



**Deftige Gulaschsuppe** mit Baguette   
Klein 6,40 Groß 10,90

## Vorspeisen & Kleinigkeiten



**Beilagensalat**   4,50

**Feldsalat mit Käsecken**    11,90  
mit Cranberry-Vinaigrette, Kürbiskerne, Tomaten, gebackenem Feta und gebackene Bio-Käse Ecken, dazu ofenfrisches Baguette

**Bierchips**  8,00  
Knusprige Kartoffelchips mit hausgemachtem Schmanddipp  
- perfekt zum Teilen als ersten Genuss

**Gebratene Champignons**   8,40  
geschwenkt in Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern,  
dazu Schmanddipp und Baguette


## Brauhaus Schmankerl

**Sudpfanne**   24,90  
Rumpsteak, Schweinesteak, Grillwiener und Kräuterbutter,  
gegrillte Speckscheibe, Bierjus, Sahnemeerrettich,  
bayerische Röstzwiebeln, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln.  
Dieses Gericht wird in der Pfanne zum Verzehr gereicht.  
**Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier**

**Leckerer „Weckewerk“ - kross gebraten**   15,40  
aus der regionalen Fleischerei Brübach, saure Gurken,  
Salzkartoffeln und Schmandsalat   
**Bierempfehlung: Schinkels Dunkel**




**Braumeister-Salat**   19,90  
Großes Salatbett, Kräuterbutter, Sweet-Chili-Sauce,  
Schmand- und Balsamicodressing, Hähnchenbrustfilet,  
gebratene Wiesenchampignons, Grillwiener, Bacon,  
Röstzwiebeln und knusprigem Baguette  
**Wahlweise:** vegetarisch 15,90  
**Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale**

## Brauhaus Schmankerl

**Grillteller**  21,90  
Variation vom Grill: kleine Hähnchenbrust, kleines Rumpsteak,  
kleines Schweinesteak und eine Bratwurst, garniert mit  
Knoblauchzwiebeln und Kräuterbutter dazu Pommes frites  
**Bierempfehlung: Schinkels Dunkel**

**Braumeister Steak**   29,40  
ein ca. 220 g schweres argentinisches Rumpsteak,  
Speckbohnen, Röstzwiebeln und hausgemachte Kräuterbutter,  
Knoblauch-Fächerkartoffel und Schmanddipp  
**Wahlweise:**  
300 g schweres argentinisches Rumpsteak + 4,50  
**Bierempfehlung: Schinkels Amber**

**Sülze**  15,20  
aus der regionalen Fleischerei Brübach,   
mit krossen Bratkartoffeln, sauren Gurken,  
hausgemachter Remoulade und einem Salatbouquet  
**Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale**

**Hirten-Pfännchen**   15,40   
Hirtenkäse im Pfännchen auf würzigem Spinat-Bett,  
mit Sauce Hollandaise verfeinert, mit Käse überbacken,  
dazu Steinofenbaguette  
**Bierempfehlung: Schinkels Weizen**

**Teriyaki Bowl**   15,40  
solide Reisbasis mit Paprika, Mais, Tomaten, Zwiebeln, Gurken,  
gerösteten Kernen, Sprossen, Edamame, Röstzwiebeln, Siracha-Mayo,  
Zitronen-Mayo, Teriyaki-Hähnchen  
**Wahlweise:** Vegan mit Falafel  15,40  
**Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale**

Alle Preise sind in Euro angegeben. Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten, sprich unser Servicepersonal an. Trotz größter Sorgfalt können Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.

## Schnitzel

**Landsknechtschnitzel** 🌿 🍷 🍷 19,90

mit geschwenkten Zwiebeln, Speck, Champignons, Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln

**Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen**

**Traditionelles Jägerschnitzel** 🌿 🍷 🍷 16,90

Wiesenchampignons in einer feinen Rahmsauce, mit Pommes frites

**Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils**

**Nordhessisches Schmandschnitzel** 🌿 🍷 🍷 16,90

mit einer herzhaften Schmand-Speck-Lauchzwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln

**Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale**

**Käseschnitzel aus Bio-Käse** 🌿 🍷 🍷

**eine Scheibe Käse paniert und gebraten** 🌿 🍷 🍷 17,90

Bioland-Gebirgskäse – saisonal mit Kräutern  
aus der Jausenstation Weißenbach. **REGIONAL**

Kräuter-Knobi-Champignonsauce, dazu Pommes frites

**Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils**

**Wahlweise mit:**

**Beilagensalat** 🍷 + 4,50

## Burger

**Brauhaus-Burger** 🌿 🍷 🍷 14,90

180g saftiges Rindfleisch im knackigen Burger Bun, mit Cheddar, Zwiebeln, Tomaten, knackigem Salat und hausgemachter Knoblauch-Paprika-Soße

**Bierempfehlung: Schinkels Dunkel**

**Regio-Burger** 🌿 🍷 🍷 16,90

160g Bio-Rindfleisch von Gut Fahrenbach im Burger Bun, mit Cheddar, Zwiebeln, frischen Tomaten, Gurken und Rucola-Salat belegt und hausgemachter Zitronen-Pfeffer-Mayonnaise **REGIONAL Bio**

**Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale**

**Halloumi-Burger** 🌿 🍷 🌿 14,90

gebratener Halloumi Käse mit knackigem Salat, frischen Gurken, Tomaten und Zwiebeln belegt und hausgemachter Honig-Senf-Creme

**Bierempfehlung: Schinkels Amber**

**Veganer-Burger** 🌿 🍷 🌿 14,20

Mit hausgemachtem Gemüse-Patty auf Erbsenbasis im krossen Bun. Belegt mit Rucola, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, vegane Zitronen-Pfeffer-Mayonnaise

**Bierempfehlung: Schinkels Amber**

**Wahlweise mit:**

**Brauhaus Fritten** + 3,80

**Bierchips mit Dipp** 🍷 + 4,40

**Hausgemachten Coleslaw Salat** 🍷 + 4,50

Wusstest du schon, dass unsere Speisen und Biere fast ausschließlich aus regionalen Zutaten bestehen?

Ob Spargel aus Jestädt, Käse aus Weißenbach, Fleisch und Wurst aus Hundelshausen oder Eis aus Gudensberg – wir setzen auf Qualität aus der Umgebung. Auch das saftige Rindfleisch für unsere Burger stammt von den Tieren vom Gut Fahrenbach, die mit dem Treber aus unserer eigenen Bierherstellung gefüttert werden. Und sogar die Limo kommt direkt aus der Brauerei. Regional, nachhaltig und richtig lecker!



## Dessert

### Mini Pancakes

Schokoladen- und Vanillesauce mit Sahne gereicht

**Bierempfehlung: Schinkels Amber**

### Crème Brulée

Luftig feine Crème Brulée mit leckeren Vanillenoten und knackiger Karamellkruste, serviert mit einem Schälchen Rote Grütze

**Bierempfehlung: Schinkels Stout**

### Bier-Schoko-Parfait

Halbgefrorenes Schokoladeneis, verfeinert mit Schinkels Stout, karamelisierten Nüssen, mit Obst und Schokoladensauce dekoriert

**Bierempfehlung: Schinkels Stout**

8,00

8,00

8,00

## Dessert für Kids

### Eis am Stiel

1,00

## Kaffeespezialitäten

Cafe Crema

3,40

Espresso

2,90

Latte Macchiato

3,90

Cappuccino

3,90

Glas Tee

2,50

## Allergene



Glutenhaltiges Getreide



Milch



Schalenfrüchte



Eier



Fisch

## Für die kleinen Brauer\*

\*bis einschließlich 12 Jahren

### Kleiner Bio-Hamburger

6,90

Wahlweise mit Pommes oder Bierchips

### Kleines Schnitzel

6,90

Wahlweise mit Pommes oder Bierchips

### Hähnchen-Chips

6,90

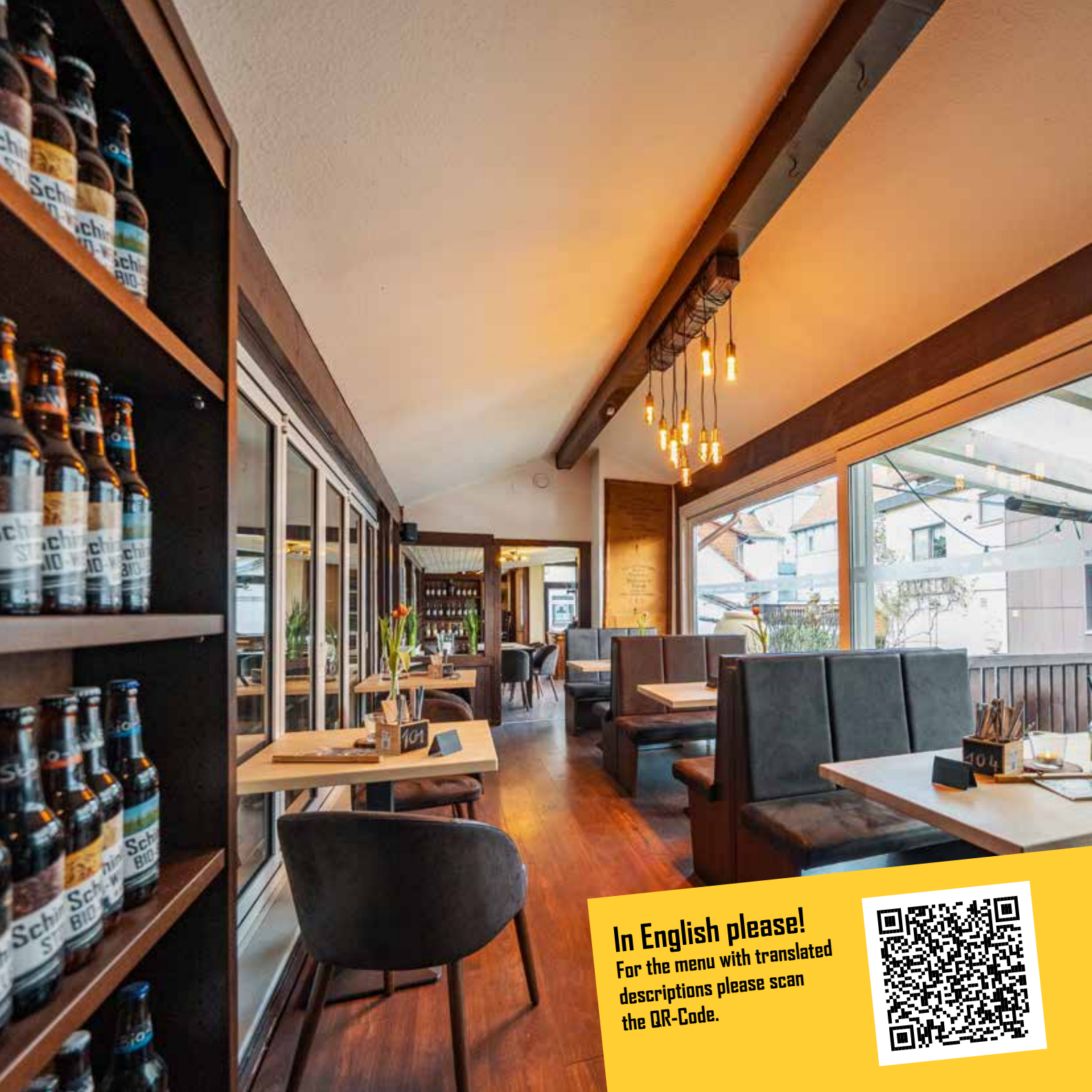
Wahlweise mit Pommes oder Bierchips

### Fischstäbchen

6,90

Wahlweise mit Pommes oder Bierchips





**In English please!**  
For the menu with translated  
descriptions please scan  
the QR-Code.

