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 gebrautes 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

Tasting-Brett 6,00
4 x 0,1 l vom Hahn zum Probieren: Pils/Weizen/Dunkel/Pale Ale

Biercocktail Citrus 0,3 l 7,50
Schinkels Pale Ale, WIZ-Zitrone, Bombay Gin, Zitrone

alkoholfrei 0.0 % Vol. 0,3 l 6,50

Biercocktail Spritz 0,3 l 7,50
Schinkels Pils, Aperol, WIZ-Orange, Zitrone

alkoholfrei 0.0 % Vol. 0,3 l 6,50

Aperol Spritz 0,3 l 7,50
Secco, Soda, Aperol, Orange

Lillet Wildberry 0,3 l 7,50
Wildberry, Lillet, gefrorene Früchte

Digestif

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

Aus dem Weinkeller

Sauerkirschwein REGIONAL 0,2 l 6,00 1,0 l 25
von Hof Kindervatter

Kesselring Grauburgunder Bio 0,2 l 5,80 1,0 l 22
halbtrocken, Duftet und schmeckt nach Birne, Netzmelone und Haselnuss.

Kesselring Riesling 0,2 l 5,80 1,0 l 22
trocken, prickelnde Noten von Ananas, Birne und Pfirsich

Kesselring Sauvignon - Merlot Bio 0,2 l 6,80 0,7 l 20
kräftig, trocken und herzhaft, ausdrucksvoller Merlot

Kesselring Rosé Bio 0,2 l 6,80 0,7 l 20
fruchtig, würzig, saftige Beerenaromatik

Mix dir deinen Longdrink 0,3l 8,00

Wähle aus einer Spirituose und einem Erfrischungsgetränk

Alkoholfreies

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

Absacker & Abschluss

Bierbrand 38% Vol. REGIONAL 2cl 3,50
Gebrannt aus Schinkels Bio-Bockbier in der Mühlenbrennerei Dietzenrode

Witzenhäuser Kirschwasser 38% Vol. REGIONAL 2cl 3,50
vom Kirschenhof Kindervatter Witzenhausen

Witzenhäuser Kirschlikör 22% Vol. REGIONAL 2cl 3,00
vom Kirschenhof Kindervatter Witzenhausen

Frau Holle Meißner Dry Gin 38% Vol. REGIONAL 2cl 3,50

Jägermeister 2cl 3,00

Jack Daniels 2cl 3,00

Baileys 2cl 3,00

Ouzo 2cl 3,00

Williams Christ Obstbrand 2cl 3,00

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Unsere Biere

Schinkels Pils frisch vom Fass	0,3 l 3,40	0,5 l 4,40
Schinkels Helles aus der Flasche	0,3 l 3,40	0,5 l 4,40
Schinkels Kellerbier aus der Flasche	0,3 l 3,40	0,5 l 4,40
Schinkels Amber aus der Flasche	0,3 l 3,80	0,5 l 4,80
Schinkels Weizen frisch vom Fass	0,3 l 3,60	0,5 l 4,60
Schinkels Pale Ale frisch vom Fass	0,3 l 3,60	0,5 l 4,60
Schinkels Dunkel frisch vom Fass	0,3 l 3,40	0,5 l 4,40
Schinkels Stout aus der Flasche	0,3 l 3,80	0,5 l 4,80



Saisonal

Schinkels Bockbier saisonal Oktober-Mai	0,3 l 3,80	0,5 l 4,80
Schinkels Kirschbier saisonal Juli-Oktober	0,3 l 3,60	0,5 l 4,60

Sondersude

Schinkels Bio-Kornblumenmix	0,33 l 3,70
Schinkels Naturradler Grapefruit	0,33 l 3,40

Alkoholfrei

Schinkels Bio-Alkoholfrei <0,5 % Vol.	0,33 l 3,40
Schinkels Alkoholfreies Weizen <0,5 % Vol.	0,5 l 4,60
Schinkels Naturradler Grapefruit alkoholfrei <0,5 % Vol.	0,33 l 3,40

DE-ÖKO-012
Deutsche
Landwirtschaft

Speisen

Aus dem Braukessel

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

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Beilagensalat VEGGIE 4,50

Gebackener Feta VEGGIE 11,90
auf würzigen Tomaten mit Blattsalat und
hausgemachten Kräuterbutterbaguette

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

Leckeres „Weckewerk" - kross gebraten 15,40
aus der regionalen Fleischerei Brübach, saure Gurken, REGIONAL
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, REGIONAL
mit krossen Bratkartoffeln, sauren Gurken,
hausgemachter Remoulade und einem Salatbouquet
Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Hirten-Pfännchen VEGGIE 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 VEGAN 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 Rahmsoße, 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 VEGGIE 17,90
Bioland-Gebirgskäse – saisonal mit Kräutern REGIONAL
aus der Jausenstation Weißenbach.
Kräuter-Knobi-Champignonsauce, dazu Pommes frites
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils

Wahlweise mit:
Beilagensalat + 4,50

Burger

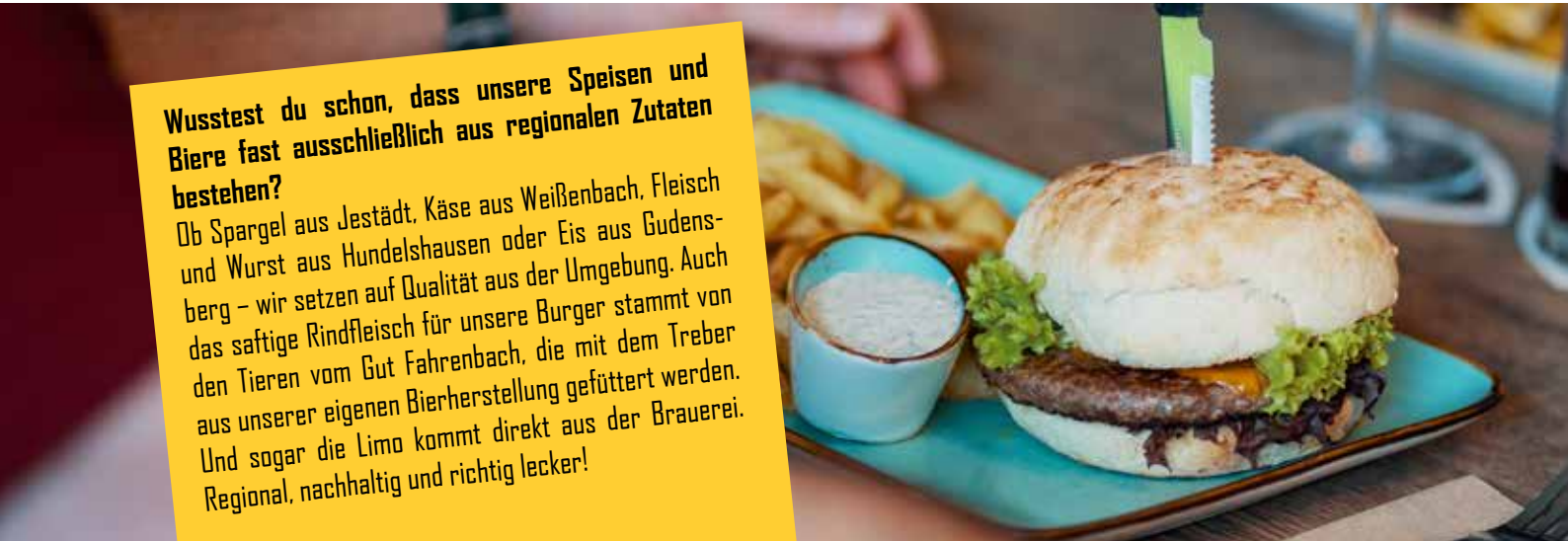
Brauhaus-Burger 14,90
180g saftiges Rindfleisch im knackigen Burger Bun,
mit Cheddar, Zwiebeln, Tomaten, knackigem Salat und
hausgemachter Knoblauch-Paprika-Soße
Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

Regio-Burger 16,90
160g Bio-Rindfleisch von Gut Fahrenbach im Burger Bun, REGIONAL
mit Cheddar, Zwiebeln, frischen Tomaten, Gurken und Bio
Rucola-Salat belegt und hausgemachter Zitronen-Pfeffer-Mayonnaise
Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Halloumi-Burger VEGGIE 14,90
gebratener Halloumi Käse mit knackigem Salat, frischen Gurken,
Tomaten und Zwiebeln belegt und hausgemachter Honig-Senf-Creme
Bierempfehlung: Schinkels Amber

Veganer-Burger VEGAN 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 Coleslow 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

Créme Brulée 8,00
Luftig feine Créme Brulée mit leckeren Vanillenoten
und knackiger Karamellkruste,
serviert mit einem Schälchen Rote Grütze
Bierempfehlung: Schinkels Stout

Bier-Schoko-Parfait 8,00
Halbgefrorenes Schokoladeneis, verfeinert mit Schinkels Stout,
karamelisierten Nüssen, mit Obst und Schokoladensauce dekoriert
Bierempfehlung: Schinkels Stout

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

