

C
R
A
F
T



Bierkarte



Hopfen, Malz und mehr!

Herzlich willkommen in Schinkels Brauhaus!

All unsere Bierspezialitäten werden in unserer Brauerei in Witzenhausen gebraut und abgefüllt. Seit 2021 stellen wir auch die Marke WIZ-Limo und damit unsere eigenen Limonaden her.

Seit 2001 sind wir Hessens erste Bio-Brauerei und produzieren somit nur mit hochwertigen Zutaten, möglichst nachhaltig und zukunftsfähig!

Lass dich auf eine Reise quer durch die Bierwelt ein, ob ein Biercocktail als Aperitif, unser Pilsener als Klassiker, ein englisches Ale oder den eigens hergestellten Bierbrand aus unserem Bio-Bockbier von der Mühlenbrennerei als Absacker.

Genieße!

Dein Schinkels Brauhaus

Unsere Bio-Sorten sind nach
DE-ÖKO-012 / Deutsche Landwirtschaft zertifiziert



Alle Biere und Limonaden auch
zum Mitnehmen erhältlich!

Aperitif

Tasting-Brett 5,50

4 x 0,1 l vom Hahn zum Probieren

Bio-Pilsener/Bio-Weizen/Dunkel/Pale Ale

Biercocktail Citrus 0,3 | 6,90

Schinkels Pale Ale, WIZ-Zitrone, Bombay Gin, Zitrone

Biercocktail Spritz 0,3 | 6,90

Schinkels Bio-Pils, Aperol, WIZ-Orange, Zitrone

Aperol Spritz 0,3 | 6,90

Secco, Soda, Aperol, Orange

Frisch gezapft

Bio-Pilsener 0,3 | 3,00 0,5 | 4,00

Unser untergäriges Bier mit feiner Hopfennote. Ausgeprägt im Geschmack und trotzdem sehr schlank. Unfiltriert und mit einem feinen Zusammenspiel aus dezenter Malznoten und eine angenehme Bittere.

4,8 % Vol. / 26 IBU / 11,8% Stammwürze

Dunkel 0,3 | 3,00 0,5 | 4,00

Ein wunderbar vollmundiges, aber unaufdringliches Bier, welches durch seine feinen Röstaromen besticht und dezente Karamell- und Schokoladenaromen mitbringt. Ein wahrer Genuss durch den feinen Abgang.

4,8 % Vol. / 18 IBU / 11,8% Stammwürze

Bio-Weizen 0,3 | 3,20 0,5 | 4,20

Eine obergärige Bierspezialität mit ausgeprägten Fruchtaromen, die im Vordergrund zur Bittere stehen. Das Zusammenspiel aus spritziger Rezenz und einer erfrischenden Hefebloomigkeit beschert einen weichen und milden Abgang.

5,5 % Vol. / 13 IBU / 12,5% Stammwürze

Pale Ale 0,3 | 3,20 0,5 | 4,20

Ein obergäriges hopfenbetontes Bier mit feinen fruchtigen Zitrusnoten und einem Geschmack von grünen Früchten. Eine angenehme, fein eingebettete Bittere macht das Bier wunderbar harmonisch.

5,5 % Vol. / 35 IBU / 13% Stammwürze

Aus der Flasche

Helles 0,3 | 3,00 0,5 | 4,00

Helles- das ideale Biergartenbier.

Ein erfrischendes und leicht trinkbares Helles. Der leichte Geruch nach Getreide macht Lust auf den ersten Schluck!

4,8 % Vol. / 26 IBU / 11,8% Stammwürze

Kellerbier 0,3 | 3,00 0,5 | 4,00

Eine obergärige Bierspezialität mit einem angenehm malzig-süßem und doch fruchtigen Aroma, welches man schon im Antrunk wunderbar herauschmeckt. Die Bittere hält sich dezent im Hintergrund, um feinsten Karamell und Apfelnote den Vortritt zu lassen.

5,0 % Vol. / 18 IBU / 12,0% Stammwürze

Amber 0,3 | 3,40 0,5 | 4,40

Eine obergärige, vollmundige Spezialität mit einer wunderschön opalisierenden Bernsteinfarbe. Unser Amber besticht durch seine ausgeprägten Karamellnoten, die von einer aromatischen Hopfenbittere noch unterstrichen, wird.

5,5 % Vol. / 15 IBU / 13% Stammwürze

Stout..... 0,3 | 3,40 0,5 | 4,40

Tiefschwarz, ausgeprägte Röstaromen, cremiger Schaum.

6,5 % Vol. / 20 IBU / 15% Stammwürze

Aus der Flasche

Bio-Kornblumenmix.....0,33 | 3,50..... 0,5 | 4,50

Dieses Biermischgetränk ist ein vollmundiges, ausgewogenes, goldblondes Getränk bei dem die duftig, floralen Noten des Kornblumenhonigs auf die feinherbe Frische des Tettninger Aromahopfen treffen. Der Honig wurde von der Imkerei Curic in Brandenburg geerntet und mit größter Sorgfalt verarbeitet.

4,5 % Vol. / 20 IBU / 11,2% Stammwürze

Honey Stout.....0,33 | 3,50 0,5 | 4,50

Original Schinkels Stout kombiniert mit frischem Kasseler Sommerhonig ergeben ein neues Geschmackserlebnis, bei dem der röstige Charakter des Stouts wunderbar mit der Süße des Honigs abgerundet wird.

4,8 % Vol. / 18 IBU / 11,8% Stammwürze

Bio-Alkoholfrei.....0,33 | 3,20 0,5 | 4,20

Das neue Schinkels Alkoholfrei, frisch hopfig und naturtrüb. Ideal zum Sport und für alle die auf Alkohol verzichten möchten.

<0,5 % Vol. / 25 IBU / 7% Stammwürze

Alkoholfreies Weizen..... 0,5 | 4,20

Schinkels Alkoholfreies Weizen, leicht im Antrunk, etwas süße und erfrischende Herbe runden unser Alkoholfreies Weizen ab. Perfekt für einen sommerlichen Biergarten-Besuch!

<0,5 % Vol. / 15 IBU / 7% Stammwürze

Alkoholfreies

WIZ-Limo – Die Bio-Limonade aus Witzenhausen

WIZ-Zitrone Spritzig-Naturtrüb-Erfrischend 0,33 | 3,50

WIZ-Kirsche Witzenhausen-Kirsche-Passt 0,33 | 3,50

WIZ-Orange Sonne-Sommer-Lecker 0,33 | 3,50

WIZ-Cola Erfrischend wach! Die Cola! 0,33 | 3,50

WIZ-Beelinda Zitronig-Honig-Lindenblüten 0,33 | 3,50

Coca-Cola 0,40 | 3,80

Coca-Cola Light..... 0,40 | 3,80

Fanta 0,40 | 3,80

Sprite 0,40 | 3,80

Apfelsaft..... 0,40 | 4,00

Apfelsaftschorle 0,40 | 4,00

Rhababersaftschorle..... 0,40 | 4,00

O-Saft 0,40 | 4,00

Kirschsaft 0,40 | 4,00

Tafelwasser spritzig oder naturell 0,50 | 3,80

Offene Weine

Bier auf Wein, Wein auf Bier?!

Vollkommen egal...solange es schmeckt!

Bremers „Pfälzer Schoppen“ 0,2 | 5,20 1,0 | 20

Riesling halbtrocken, toller Ananasduft.

Ein spritziger Riesling mit dezenter Restsüße

Bremers „Pfälzer Schoppen“ 0,2 | 5,20 1,0 | 20

Grauburgunder trocken, ausgewogener Zitrus

und Birnenduft, cremiger, weicher Burgunder

Merlot 0,2 | 5,50 0,7 | 20

kräftig, trocken und herzhaft, ausdrucksvoller Merlot

Klump Rosé 0,2 | 5,50 0,7 | 20

fruchtig, würzig, saftige Beerenaromatik

Bio-Flaschenwein

Rivaner Bio „Schmetterling“ 0,7 | 26

herzhafte Frische, saftige Fruchtaromen,

Absacker & Abschluss

Spirituosen regional

Bierbrand 38% Vol. 0,2cl 3,50
Gebrannt aus Schinkels Bio-Bockbier
in der Mühlenbrennerei Dietzenrode

Witzenhäuser Kirschwasser 38% Vol...... 0,2cl 3,50
vom Kirschenhof Kindervatter Witzenhausen

Witzenhäuser Kirschlikör 22% Vol...... 0,2cl 3,00
vom Kirschenhof Kindervatter Witzenhausen

Spirituosen Klassiker

Obstler 0,2cl 3,00

Jägermeister 0,2cl 3,00

Ramazotti 0,2cl 3,00

Willi..... 0,2cl 3,00

Bailey´s 0,2cl 3,00

Heiße Getränke

Tasse Kaffee..... 2,80

Espresso..... 2,50

Latte Macchiato 3,40

Cappuccino 3,20

Glas Tee 2,20

So wird übrigens Bier hergestellt:

1

Schrotmühle

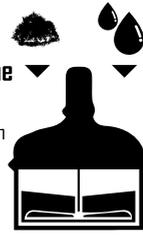
Malz (vorgekeimtes Getreide) wird gemahlen.



2

Maischepfanne

Malzschrot und Brauwasser werden zu Maische vermischt und erhitzt.



3

Läuterbottich

Feste und flüssige Bestandteile werden getrennt. Bierwürze entsteht.



4

Würzepfanne

Hopfen wird zur Würze gegeben und etwa eine Stunde gekocht.



5

Whirlpool

Trübstoffe u.ä. werden entfernt.



6

Würzekühler

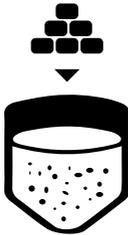
Heiße Würze wird abgekühlt.



7

Gärtank

Hefe wird hinzugegeben: Sie wandelt Malz Zucker in Alkohol und Kohlensäure.



8

Lagertank

Lagerung je nach Biertyp bis zu drei Monaten.



9

Abfüllung

Bier wird in Fässer oder Flaschen abgefüllt.



10

Genießen

Lass dir unser, nach dem Natürlichkeitsgebot, gebrautes Bier schmecken.

