



Speisekarte

Here you can find our
English Menucard:



Regional - Nachhaltig - Lecker

**Wusstest du 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 (Weißbach)

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)

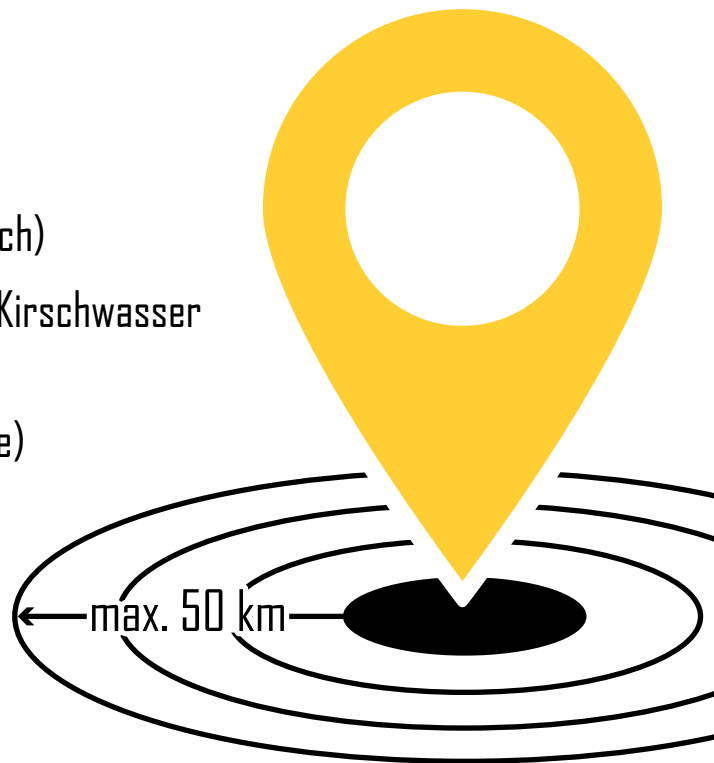
Kartoffeln vom Hof Siebold (Witzenhausen-Hundelshausen)

Bierbrand aus Schinkels Bio-Bockbier von der Mühlenbrennerei (Dietzenrode)

Bio-Braugerste vom Gut Friedrichsbrück (Hessisch Lichtenau)

Eis aus BIO-Milch vom Milchhof Griesels (Gudensberg)

WIZ-Limo von Schinkels Brauhaus



Wir sind Bio-Zertifiziert durch AGRECO (Code-Nr.:DE-ÖKO-012)

Aktuell

Mälzer Pfännchen 19,80

3 zart rosa gebratenen Schweinemedallions auf herzhaft cremigen Käsespätzlen, Röstzwiebeln und Bierjus serviert in der Pfanne

Bierempfehlung: Schinkels Weizen

Risotto mit Lachsfilet 24,90

Klassisch gekochtes Risotto mit Weißwein und Parmesan abgeschmeckt, frisch auf der Haut gebratenem Lachsfilet und getoppt mit gebratenen Pilzen

Wahlweise:

vegetarisch  16,90

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Feinschmeckertoast 16,90

Zarte Schweinefilets im Speckmantel, mit gebratenen Champignons auf gekochten Schinken und gerösteten Weißbrotschreibern, mit Hollandaise überzogen und Käse überbacken

Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

Alle Gerichte wahlweise mit:

Beilagensalat + 4,50

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten, sprich unser Servicepersonal an.
Alle Preise sind in Euro angegeben.

Aus dem Braukessel

Würzig Tomatensuppe **VEGAN** 5,40
mit grünen Pesto und Baguette

Deftige Gulaschsuppe 5,90
mit Baguette

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Beilagensalat **VEGGIE** 4,50

Gebackener Feta **VEGGIE** 11,90
auf würzigem Tomatensalat
hausgemachten Kräuterbutterbaguette

Hausgemachte Malzbutter mit frischen Laugengebäck 4,90

Rote Beete Carpaccio **VEGGIE** 11,90
fein aufgeschnittene Rote Beete mit Feta Käse,
Honig-Feige-Senf Dressing, Walnüsse, Blattsalat,
frische Feigen, Kürbis Chutney und Baguette

Bierbeißer vom Metzger Siebold **REGIONAL** 6,40
dazu Laugenkonfekt

Brauhaus Schmankerl

Grillteller 19,60

Variation vom Grill: kleine Hähnchenbrust, kleines Rumpsteak, kleines Schweinesteak und eine Bratwurst, garniert mit Knoblauchzwiebeln und Kräuterbutter dazu Pommes frites

Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

Sudpfanne 22,90

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

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

Braumeisters Frühlingssalat

Großes Salatbett, Kräuterbutter, Sweet-Chili-Sauce, Schmand- und Balsamicodressing, gebratene Wiesenchampignons, Grillwiener, Bacon, Röstzwiebeln und knusprigem Baguette

Wahlweise:

vegetarisch  **VEGGIE** 15,90

mit Hähnchenbrustfilet..... 19,90

mit frittierten Lachsfiletstreifen 21,90

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Brauhaus Schmankerl

Witzenhäuser Roulade REGIONAL 25,90

Klassisch gefüllte Roulade mit Bio-Rindfleisch von Gut Fahrenbach,
serviert mit Salzkartoffeln und warmen Schmandbohnen

Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

Sülze REGIONAL 15,20

aus der regionalen Fleischerei Brübach,
mit krossen Bratkartoffeln, sauren Gurken und
hausgemachter Remoulade

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Leckerer „Weckewerk“ - kross gebraten REGIONAL 14,80

aus der regionalen Fleischerei Brübach,
Salzkartoffeln und Schmandsalat

Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

Hirten-Pfännchen VEGGIE 15,40

Hirtenkäse im Pfännchen auf würzigem Spinat-Bett,
mit Sauce Hollandaise verfeinert, mit Käse überbacken,
dazu Steinofenbaguette

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen

Allgäuer Käsespätzle VEGGIE 14,40

Spätzle mit herzhaftem Käse vermengt,
mit Sahne abgeschmeckt dazu Röstzwiebeln

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils

Schnitzel

Brauhaus Cordon Bleu 19,90

panierte Schweineschnitzel saftig gebraten gefüllt mit kräftigen
Bauchspeck und herzhaften Käse, garniert mit einer Zitrone
dazu Bierchips mit Schmanddipp

Wahlweise:

mit Champignon-Rahmsauce + 2,00

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen

Traditionelles Jägerschnitzel 16,90

frisch angeschwenkte 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 **VEGGIE** 17,90

Bioland-Gebirgskäse – saisonal mit Kräutern
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 **REGIONAL** **Bio** 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

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Halloumi-Burger **VEGGIE** 14,50

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

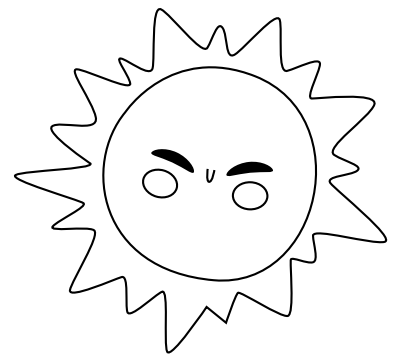
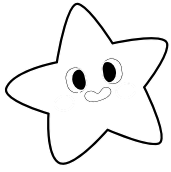
Wahlweise mit:

Brauhaus Fritten + 3,50

Bierchips mit Dipp + 4,00

Hausgemachten Coleslaw Salat + 4,50

Für die kleinen Brauer*



Kleiner Bio-Hamburger 6,90

Wahlweise mit Pommes oder Bierchips

Kleines Schnitzel 6,90

Wahlweise mit Pommes oder Bierchips

Hähnchen-Chips..... 6,90

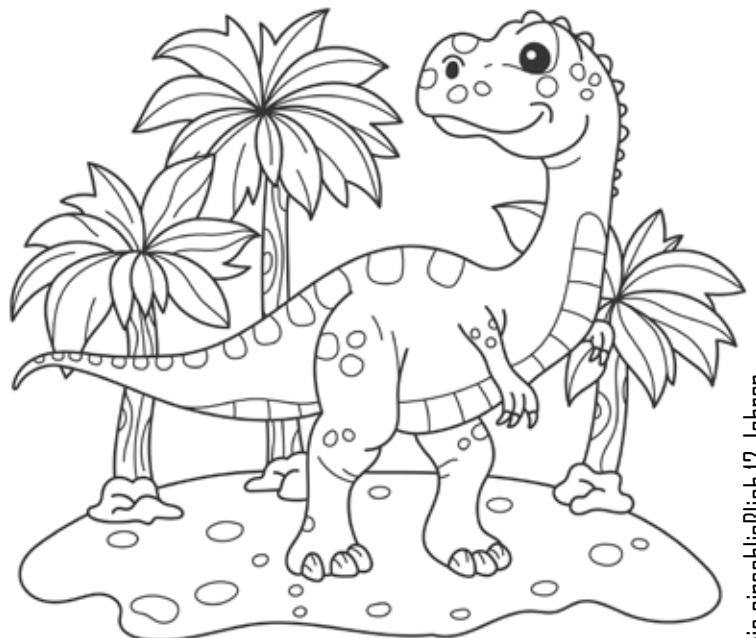
Wahlweise mit Pommes oder Bierchips

Fischstäbchen 6,90

Wahlweise mit Pommes oder Bierchips

Spiegelei 6,90

mit Bratkartoffeln



Dessert

Warmer Apfel-Crumble 8,00

Äpfel mit Streuseltopping, Vanillesauce und Sahne gereicht

Bierempfehlung: Schinkels Amber

Crème Brulée 8,00

Luftig feine Crème 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

Griesels Eis **REGIONAL** **Bio** 6,90

mit Sahne und Obstgarnitur

Zur Wahl

- Erdbeersorbet **VEGAN**

- Sahne Kirsche

- Schokolade

Kaffeespezialitäten

Cafe Crema 3,40

Espresso 2,90

Latte Macchiato 3,90

Cappuccino 3,90



Wir sind mehr...

Brauereiführungen

Biertastings

Bierseminare

Gruppenevents

Caterings



www.schinkels-brauhaus.de