



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-Käse von der Jausenstation (Weißenbach)

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)

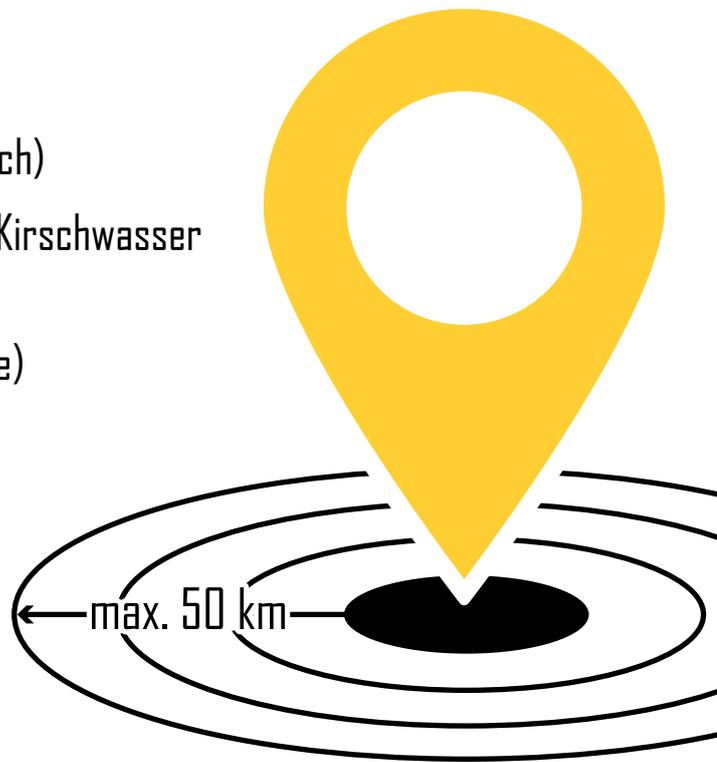
Übrigens, die Rinder werden sogar mit unserem Treber gefüttert
(Treber = Rückstände des Malzes bei der Bierherstellung)

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)

Aktionskarte

Vorspeise

Spargelcrèmesuppe 6,90

mit Schinkenstreifen und Sahnehaube

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener-Art“ mit Spargel 26,90

dazu Petersilienkartoffeln und wahlweise Sc. Hollandaise
oder geklärte Butter

Bierempfehlung: Schinkels Weizen

Gebratenes Lachsfilet mit Spargel 28,90

dazu Petersilienkartoffeln und wahlweise Sc. Hollandaise
oder geklärte Butter

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Mälzer Pfännchen 19,80

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

Bierempfehlung: Schinkels Weizen

Feinschmeckertoast 16,90

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

Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

Alle Gerichte wahlweise mit:

Beilagensalat + 4,50

Aus dem Braukessel

Würzige Tomatensuppe  5,40
mit grünen Pesto und Baguette

Deftige Gulaschsuppe 5,90
mit Baguette

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Beilagensalat  4,50

Gebackener Feta  11,90
auf würzigem Tomatensalat und
hausgemachten Kräuterbutterbaguette

Hausgemachte Malzbutter mit frischen Laugengebäck 4,90

Rote Beete Carpaccio  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  6,40
dazu Laugenkonfekt

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

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

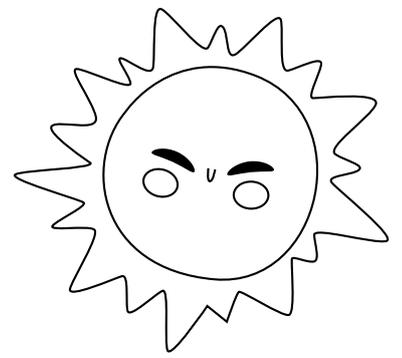
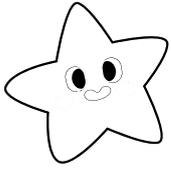
Wahlweise mit:

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

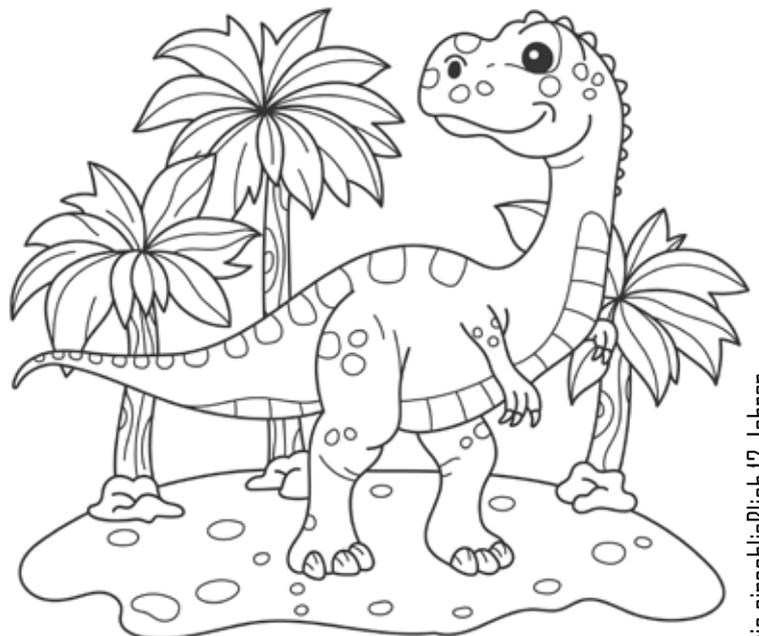
Wahlweise mit Pommes oder Bierchips

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