

C
R
A
F
T



Speisekarte

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)

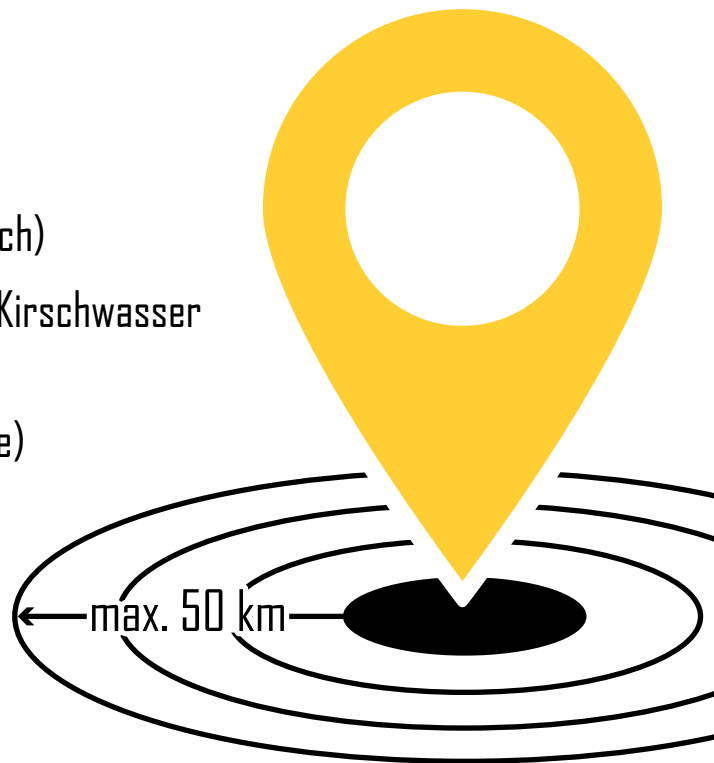
Kartoffeln vom Hof Siebold (Witzenhausen-Hundelshausen)

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)

Saisonal

Regionaler Bio-Spargel vom Hof Klenke aus Bad Sooden-Allendorf

Schnitzel „Wiener Art“ REGIONAL Bio 26,90

saftig paniertes Schnitzel mit Petersilienkartoffeln
und 1 Pfund Bio-Spargel*

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen

Gebratenes Lachsfilet REGIONAL Bio 27,90

Gebratenes Lachsfilet mit Zitrone,
dazu Petersilienkartoffeln und 1 Pfund Bio-Spargel*

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

1 Pfund Bio-Spargel* REGIONAL Bio 22,20

mit Petersilienkartoffeln

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen

Zu allen Gerichten wahlweise:

Gekläarte Butter oder Sauce Hollandaise

*Gewicht bezieht sich auf Rohgewicht

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten,
sprich unser Servicepersonal an.

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Vorspeisen

- Gebackener Feta** VEGGIE 9,80
auf würzigem Tomatensalat
hausgemachten Kräuterbutterbaguette
- Brauhaus Vitello** 10,90
Zart geschmortes Kalbsfleisch, hauchfein aufgeschnitten
mit Thunfisch-Kapern-Crème und Rucola serviert
- Spargelcrèmesuppe** 5,90
mit Schinkenstreifen und Sahnehaube

Salate

- Braumeisters Sommersalat mit knusprigen Baguette** 18,50
Großes Salatbett mit Schmand und Sweet-Chili-Sauce.
Gebratenes Lachsfilet, Kräuterbutter, geschwenkten
Wiesenchampignons und Sprossen
Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale
- Brauhaus Salatteller** VEGGIE 14,90
ausgewählte Blatt- und Rohkostsalate nach Saison,
mit angeschwenkten Champignons, dazu reichen wir
hausgemachten Schmanddressing und Baguette
Bierempfehlung: Schinkels Bio-Pils

Hauptgerichte

Grillteller 18,90

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

Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

Große Sudpfanne 20,90

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 26,90

ein ca. 200 g schweres argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln, Knoblauch-Fächerkartoffel, gebratenen Speck, Zwiebeln, Pilze, Schmanddipp

Bierempfehlung: Schinkels Amber

Hauptgerichte

Sülze REGIONAL 14,90

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

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Leckerer „Weckewerk“ - kross gebraten REGIONAL 14,50

aus der regionalen Fleischerei Brübach,
Salzkartoffeln und Schmandsalat

Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

Hirten-Pfännchen VEGGIE 14,80

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

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen

Gebratene Spitzpaprika VEGAN 14,80

Tomatenrisotto mit Cashewkernen, Tomaten, roten Zwiebeln
und gebratene Spitzpaprika auf einem Rucola-Salat

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Schnitzel

Landsknechtschnitzel mit Bratkartoffeln 18,90

mit geschwenkten Pilzen, Speck, Zwiebeln und Kräuterbutter

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 + 3,00

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,
veganer Pfeffermayonnaise

Bierempfehlung: Schinkels Amber

Wahlweise mit:

Brauhaus Fritten + 2,00

Bierchips mit Dipp + 2,50

Hausgemachten Coleslaw Salat + 3,00

Für die kleinen Brauer

Kleiner Bio-Hamburger 5.90

Wahlweise mit Pommes oder Bierchips

Kleines Schnitzel 5.90

Wahlweise mit Pommes oder Bierchips

Hähnchen-Chips..... 5.90

Wahlweise mit Pommes oder Bierchips

Fischstäbchen 5.90

Wahlweise mit Pommes oder Bierchips

Spiegelei 5.90

mit Bratkartoffeln



Dessert

Griesels Eis aus eigener Bio-Milch REGIONAL Bio 6,90

Leckerer Eis aus BIO-Milch vom Milchhof Griesels aus Gudensberg (Kassel).

Handgemachtes, regionales und nachhaltiges Eis in verschiedenen Sorten mit Sahne und Fruchtgarnitur

Zur Wahl:

- Piemont-Haselnuss
- Sahne-Kirsch
- Mandel-Mohn
- Butterkeks
- Erdbeersorbet (ohne Sahne / Vegan)

Bierempfehlung: Schinkels Honey Stout

Crème Brulée 6,90

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

Bierempfehlung: Schinkels Stout

Zweierlei vom Brownie 6,90

Je zwei Mini Black & White Brownies mit Schoko- und Vanillesoße serviert mit Sahne

Bierempfehlung: Schinkels Stout

Kaffeespezialitäten

Espresso 2,50

Cafe Crema 2,80

Latte Macchiato 3,40

Pott Milchkafee 2,90



Wir sind mehr...

Brauereiführungen

Biertastings

Bierseminare

Gruppenevents

Caterings



www.schinkels-brauhaus.de