



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 gebräutes 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 7,50
Schinkels Pale Ale, WIZ-Zitrone, Bombay Gin, Zitrone	
Biercocktail Spritz	0,3 7,50
Schinkels Pils, Aperol, WIZ-Orange, Zitrone	
Aperol Spritz	0,3 7,50
Secco, Soda, Aperol, Orange	

Digestif

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

Frisch gezapft

Pils	0,3 3,20	0,5 4,20
Dunkel	0,3 3,20	0,5 4,20
Weizen	0,3 3,40	0,5 4,40
Pale Ale	0,3 3,40	0,5 4,40

Alkoholfreies

WIZ-Zitrone	0,33 3,50
WIZ-Kirsche	0,33 3,50
WIZ-Orange	0,33 3,50
WIZ-Cola	0,33 3,50
WIZ-Cola 0%	0,33 3,50
Coca-Cola	0,40 4,20
Coca-Cola Light.....	0,40 4,20
Fanta	0,40 4,20
Sprite.....	0,40 4,20
Apfelsaftschorle	0,40 4,40
Rhabarbersaftschorle	0,40 4,40
0-Saft.....	0,40 4,40
Kirschsaft	0,40 4,40
Tafelwasser spritzig oder naturell	0,40 4,00
	1,0 6,50

Aus der Flasche

Helles	0,3 3,20	0,5 4,20
Kellerbier	0,3 3,20	0,5 4,20
Amber	0,3 3,60	0,5 4,60
Stout	0,3 3,60	0,5 4,60
Bockbier saisonal Oktober-Mai.....	0,3 3,60	0,5 4,60
Kirschbier saisonal Juli-Oktober.....	0,3 3,40	0,5 4,40
Alkoholfreies Weizen 0,5 % Vol.		0,5 4,40
Bio-Kornblumenmix		0,33 3,50
Naturradler Grapefruit		0,33 3,20
Bio-Alkoholfrei 0,5 % Vol.		0,33 3,20
Naturradler Grapefruit alkoholfrei 0,5 % Vol.		0,33 3,20

Aus dem Weinkeller

Bremers „Pfälzer Schoppen“	0,2 5,60	1,0 20
Riesling halbtrocken, toller Ananasduft		
Bremers „Pfälzer Schoppen“	0,2 5,60	1,0 20
Grauburgunder trocken, ausgewogener Zitrus- und Birnenduft		
Merlot	0,2 6,50	0,7 20
kräftig, trocken und herzhaft, ausdrucksvoller Merlot		
Rosé	0,2 6,50	0,7 20
fruchtig, würzig, saftige Beerenaromatik		

Absacker & Abschluss

Spirituosen regional

Bierbrand 38% Vol.	2cl 3,50
Gebrannt aus Schinkels Bio-Bockbier in der Mühlenbrennerei Dietzenrode	
Witzenhäuser Kirschwasser 38% Vol.	2cl 3,50
vom Kirschenhof Kindervatter Witzenhausen	
Witzenhäuser Kirschlikör 22% Vol.	2cl 3,00
vom Kirschenhof Kindervatter Witzenhausen	

Alle Preise sind in Euro angegeben.



DE-ÖKO-012
Deutsche
Landwirtschaft

Speisen

Aus dem Braukessel

Kartoffelsuppe	5,90
Cremige Kartoffelsuppe mit Sahne abgeschmeckt und Speckstreifen	
Deftige Gulaschsuppe	6,40
mit Baguette	

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Beilagensalat VEGGIE	4,50
auf würzigem Tomatensalat und	
hausgemachten Kräuterbutterbaguette	
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	
Bierchips	6,50
Knusprige Kartoffelchips mit hausgemachtem Schmanddipp	
– perfekt zum Teilen als ersten Genuss	

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	

Brauhaus Schmankerl

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	
Sülze REGIONAL	15,20
aus der regionalen Fleischerei Brübach, mit krossen Bratkartoffeln, sauren Gurken, hausgemachter Remoulade und einem Salatbouquet	
Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale	
Leckeres „Weckewerk“ - kross gebraten REGIONAL	14,80
aus der regionalen Fleischerei Brübach, saure Gurken, 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 Weizen	
Allgäuer Käsespätzle VEGGIE	14,40
Spätzle mit Emmentaler und Bergkäse, mit Sahne abgeschmeckt dazu Röstzwiebeln	
Bierempfehlung: Schinkels Pils	
Witzenhäuser Roulade REGIONAL	25,90
Klassisch gefüllte Roulade mit Bio-Rindfleisch von Gut Fahrenbach, serviert mit Salzkartoffeln und warmen Schmandbohnen	
Bierempfehlung: Schinkels Dunkel	

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 REGIONAL 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

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 Gudens-
berg – 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

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 6,90

mit Sahne und Obstgarnitur

Zur Wahl

- Erdbeersorbet
- Schokolade
- Zitrone
- Strawberry-Cheesecake
- Pflaume Zimt
- Haselnuss-Piemont

Kaffeespezialitäten

Cafe Crema 3,40

Espresso 2,90

Latte Macchiato 3,90

Cappuccino 3,90

Glas Tee 2,50

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

*bis einschließlich 12 Jahren

In English please!
For the menu with translated
descriptions please scan
the QR-Code.



