

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)

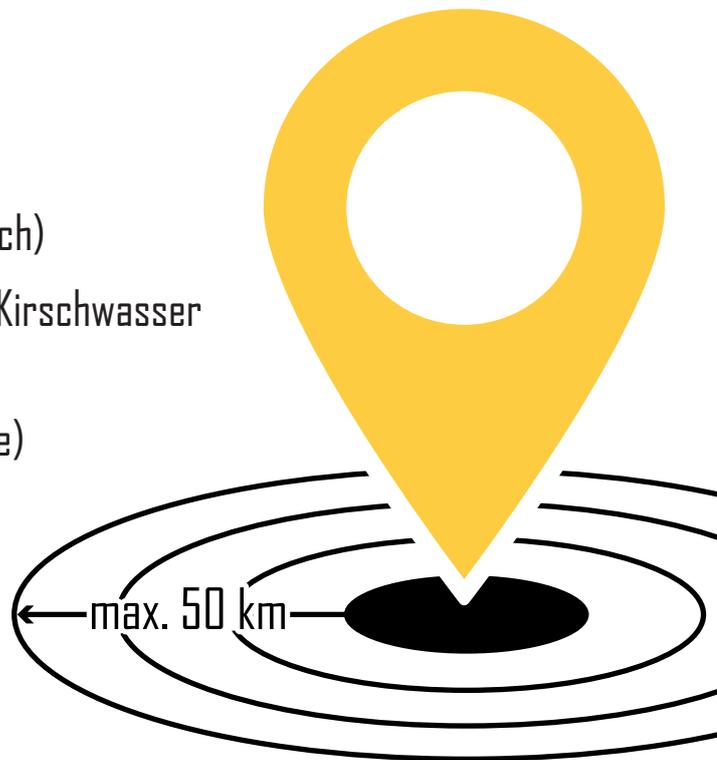
Kartoffeln vom Hof Siebold (Witzenhausen-Hundelshausen)

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

Münchener Schnitzel 19,90

Schweineschnitzel mit Senf und Meerrettich bestrichen
in einer knusprigen Panade, garniert mit einer Zitrone,
serviert mit hausgemachten Coleslaw Salat und
herzhaften Bratkartoffeln

Bierempfehlung: Schinkels Weizen

Brauer-Pfännchen 17,90

REGIONAL

2 Bratwürstchen von der Fleischerei Siebold,
saftig ausgelöstes Haxen-Fleisch, Bierjus, Senf,
kräftiges Sauerkraut, Malzkartoffeln

Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

Hirschkalbskeule 25,90

in feiner Thymian-Rosmarin Sauce, mit geschwenkten
Champignons, Kartoffelklößen und Speckbohnen

Bierempfehlung: Schinkels Bio Bockbier

Knusprige Ente 24,90

Knusprig gebratene halbe Ente mit einer
feinen Orangen-Pfeffersauce,
Speckbohnen und Süßkartoffelpüree

Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier

Alle Gerichte wahlweise mit:

Beilagensalat + 3,50

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

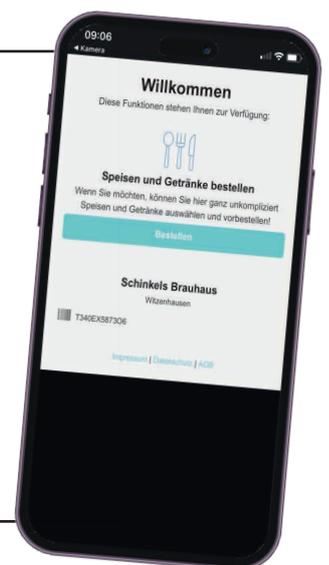
Waldpilzsuppe **VEGGIE** 6,90
mit hausgemachten Käseklößchen

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

Jetzt selber bestellen!

Durstig aber niemand in Sicht?

Wir wollen unser Personal vor allem in Stoßzeiten digital unterstützen, bestell jetzt mit unserem QR-Code am Besteckkasten selber deine Getränke und freu dich auf dein kaltes Bier!



Hauptgerichte

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 21,90

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 28,40

ein ca. 220 g schweres argentinisches Rumpsteak, Speckbohnen, Röstzwiebeln und hausgemachte Kräuterbutter, Knoblauch-Fächerkartoffel und Schmanddipp

Wahlweise:

300 g schweres argentinisches Rumpsteak + 4,00

Bierempfehlung: Schinkels Amber

Braumeisters Herbstsalat mit knusprigen Baguette 17,90

Großes Salatbett mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Kräuterbutter, Sweet-Chili-Sauce, Schmand- und Balsamicodressing, Bacon, Grillwiener, gebratenen Wiesenchampignons und Röstzwiebeln serviert

Wahlweise:

Vegetarisch  15,90

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Hauptgerichte

Witzenhäuser Roulade REGIONAL 23,90

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 14,80

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

Bierempfehlung: Schinkels Bio-Weizen

*Jetzt unsere Cola 0%
probieren*



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 + 3,50

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

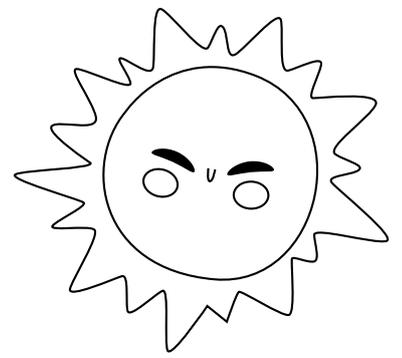
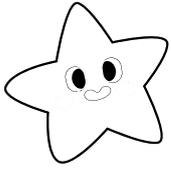
Wahlweise mit:

Brauhaus Fritten + 2,50

Bierchips mit Dipp + 3,00

Hausgemachten Coleslaw Salat + 3,50

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

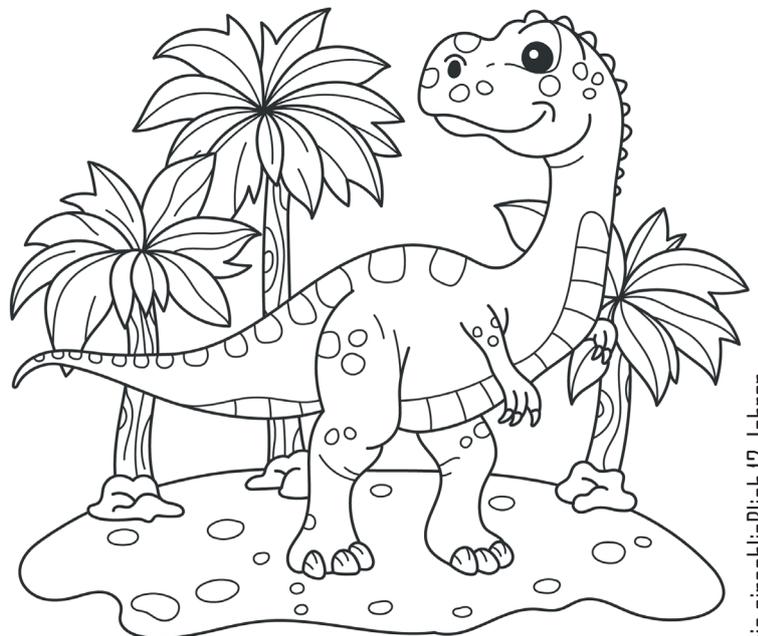
Wahlweise mit Pommes oder Bierchips

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

Zweierlei vom Brownie 8,00

Je zwei Mini Black & White Brownies

mit Schoko- und Vanillesoße serviert mit Sahne

Bierempfehlung: Schinkels Stout

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