

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)

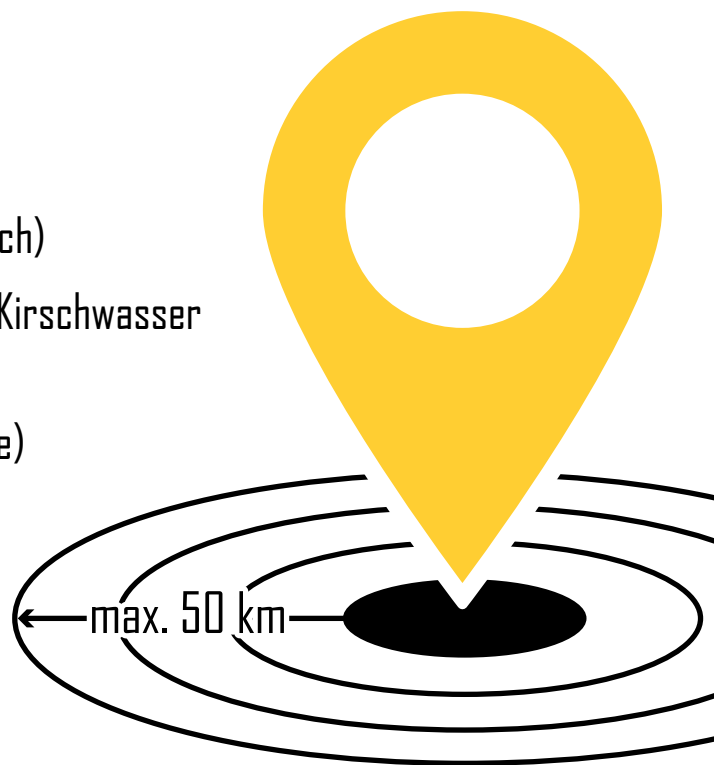
Kartoffeln vom Hof Siebold (Witzenhausen-Hundelshausen)

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

Pfifferling-Cremesuppe  6,40
mit Sahnehaube und Croutons

Paniertes Schnitzel mit Pfifferlingen 20,90
In Butter geschwenkte Pfifferlinge mit Zwiebel, Speck und Knoblauch
verfeinert mit Sahne und Petersilie abgeschmeckt
dazu Pommes Frites

Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier

Hausgemachtes Risotto  16,20
mit in Knoblauchöl angebratenen Pfifferlingen
mit Kirschtomaten und Rucola getoppt

Bierempfehlung: Schinkels Weizen

Bandnudeln Verde mit geschwenkten Pfifferlingen 16,90
mit Zwiebeln, Speck, Cocktailtomaten, abgeschmeckt mit Sahne,
Knoblauch und Petersilie

Bierempfehlung: Schinkels Kirschbier

Wahlweise:

Vegetarisch  16,90

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

Lauchcrèmesuppe VEGGIE 5,90
mit Croutons und Sahnehaube

Jetzt Neu!

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

Große 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

Bierempfehlung: Schinkels Amber

Braumeisters Sommersalat mit knusprigen Baguette 17,90

Großes Salatbett mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und Kräuterbutter, Bacon, Grillwiener, gebratenen Wiesenchampignons und Röstzwiebeln serviert

Wahlweise:

Vegetarisch **VEGGIE** 15,90

Bierempfehlung: Schinkels Pale Ale

Hauptgerichte

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

*Schon unsere neue Limo-Sorte
„Beelinda“ entdeckt?*



*Ausserdem jetzt:
Kirschbier und
Cherrycola!*



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 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** 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,
veganer Pfeffermayonnaise

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 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



*bis einschließlich 12 Jahren

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 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

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