



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Brauwasser</b>	0,5 l	€ 3,50
sprudel	1,0 l	€ 4,50
<b>Taunusquelle</b>	0,75 l	€ 6,50
naturell / medium		
<b>Homemade Lemonade</b>	0,5 l	€ 5,50
<b>Bio Johannisbeere Schorle</b>	0,3 l	€ 3,50
<b>Bio Rhabarber Schorle</b>	0,3 l	€ 3,50
<b>Coca Cola</b>	0,33 l	€ 3,80
<b>Coca Cola Zero</b>	0,33 l	€ 3,80
<b>Fanta Orange</b>	0,33 l	€ 3,80
<b>Bio Apfelschorle</b>	0,5 l	€ 4,00
<b>Thomas Henry</b>		
Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,50

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Kaffee Crème</b>	€ 3,20
<b>Cappuccino</b>	€ 3,50
<b>Latte Macchiato</b>	€ 3,80
<b>Espresso</b>	€ 2,50
<b>Espresso Macchiato</b>	€ 2,80
<b>Doppelter Espresso</b>	€ 3,50
<b>Eilles Tee</b>	€ 3,50
Verschiedene Sorten	
<b>Frischer Minze Tee</b>	€ 4,50

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Service- und Küchenpersonal zur Verfügung.  
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



## FRISCH AUS DEM BRAUKELLER

<b>Rüsselsheimer Bräu Helles</b>	0,3 l	€ 3,90
Unsere traditionelle, goldgelbe, naturtrübe Bierspezialität.	0,5 l	€ 4,90
Vollmundig im Geschmack mit sehr feinen Hopfenaromen. Ideal zum Genießen in unserem Biergarten. Stammwürze 11,8%, Alkoholgehalt 4,8% Vol.		
<b>Rüsselsheimer Bräu Dunkles</b>	0,3 l	€ 3,90
Ehrliches dunkles Exportbier mit kräftigen Malz- und feinen Röstaromen, die beim gesamten Genießen begleiten. Ideal zu unseren bayerischen Schmankerln aus unserer Küche. Stammwürze 13,0 %, Alkoholgehalt 5,0 % Vol.	0,5 l	€ 4,90
<b>Rüsselsheimer Bräu Weißbier</b>	0,3 l	€ 3,90
Unser bernsteinfarbenes Weißbier. Einzigartig durch seinen besonderen Geschmack. Mit seiner Vollmundigkeit verkörpert es das echte bayerische Lebensgefühl. Stammwürze 12,0 %, Alkoholgehalt 5,0 % Vol.	0,5 l	€ 4,90
<b>Spezialbiere</b>	0,3 l	€ 4,20
	0,5 l	€ 5,20
<b>Rüsselsheimer Bräu alkoholfreies Kellerbier</b>	0,5 l	€ 4,90
Unser alkoholfreies Kellerbier wird grundsätzlich genauso gebraut wie das alkoholhaltige, allerdings wird die Gärung gestoppt, bevor die Hefe Alkohol produzieren kann. Dieser Vorgang hat zur Folge, dass eine feine Restsüße im Bier verbleibt. Veredelt wird die alkoholfreie Bierspezialität durch eine Extraportion Hopfen. Alkoholgehalt unter 0,5%		
<b>Büble Edelweißbier Alkoholfrei</b>	0,5 l	€ 5,10
Ein frischer, fruchtiger Antrunk, recht bananing, leicht bitter, ordentliche Hefesüße.		



## GROSZER WEIN

Unsere Groszer Weine aus dem Südburgenland –  
dem kleinsten Weinanbaugebiet Österreichs.

<b>Gemischter Satz weisz</b>	0,2 l	€ 5,20
Welschriesling, Weißburgunder, Grüner Veltliner und Gelber Muskateller werden gemeinsam geerntet und vergoren. Die langsame Vergärung sorgt für cremige Molligkeit, zugleich wirkt der Wein frisch und würzig.	0,75 l	€ 19,00
<b>Gemischter Satz rosé</b>	0,2 l	€ 5,20
Echt einzigartig! Der Gemischte Satz Rosé ist das erfrischende Ergebnis eines Multi-Kulti-Weinbergs, der an den steilen Südhängen des Eisenbergs sowie auf dem lehmhaltigen Boden des Königsbergs liegt, auf denen Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot wild durcheinander wachsen, aber gemeinsam gelesen und vinifiziert werden.	0,75 l	€ 19,00
<b>Rote Küvee</b>	0,2 l	€ 6,30
Zweigelt, Blaufränkisch, Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot Vermählen sich zu spannender Vielschichtigkeit. Brillante Mineralik Paar sich mit weicher Fülle und der Aromatik von Weichsel, Kirsche und Brombeere. Der Wein bietet köstlichen Trinkspaß.	0,75 l	€ 23,50
<b>Blaufränkisch</b>	0,2 l	€ 6,30
Reinsortig angebaut, kommt hier das Terroir fantastisch zum Ausdruck. Frisch, mit kerniger Säure und kräftigen Tanninen, duftet der Wein nach Sauerkirsche und Brombeeren, am Gaumen viel Druck und salzige Mineralik.	0,75 l	€ 23,50



# WEINMANUFAKTUR STEFAN BREUER

Moderne Weine mit Tradition  
(Eltille-Rauenthal)

<b>Breuer weiß Handwerk</b> Cuvee weiß, QBA trocken (Rhein Hessen) 33 % Riesling, 33 % Scheu, 33 % Baccus	0,2 l	€ 5,90
<b>Sauvignon blanc</b> S3B3 Handwerk, Qba feinherb	0,2 l	€ 6,20
<b>Spätburgunder</b> Qba feinherb	0,2 l	€ 6,20
<b>Roséwein</b> S3 Handwerk Rosé, Qba trocken (Rhein Hessen)	0,2 l	€ 6,20

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Service- und Küchenpersonal zur Verfügung.  
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



## SPRITZIGES

<b>HUGO mal anders</b> Holunderblütensirup / Minze / Limette / mit unserem Weizen	€ 8,50	<b>HUGO – klassisch</b> Holunderblütensirup / Minze / Limette / Sekt / Soda	€ 8,50
<b>Lillet &amp; Berry</b> Lillet / gemischte Beeren / Schweppes Wild Berry	€ 8,50	<b>Aperol Spritz</b> Aperol / Sekt / Sekt / Soda	€ 8,50

## DINGE, DIE JEDER GERNE HAT

<b>Moscow Mule</b> Wodka / Limette / Spicy Ginger	€ 9,50	<b>Wodka Lemon</b>	€ 9,00
<b>Whiskey Sour</b> Bourbon Whisky / Zitronensaft / Zuckersirup / Eiweiß	€11,50	<b>Gin Tonic</b> Larios Gin / Thomas Henry Tonic Water	€ 9,50
<b>Whisky Cola</b>	€ 9,00	<b>Cuba Libre</b>	€ 9,00

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Service- und Küchenpersonal zur Verfügung.  
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



## HOCHPROZENTIGES

### Gin (4cl)

Roku	€ 8,00
Sipsmith	€ 8,00
Hendrick's	€ 9,00
Monkey 47	€ 9,00

### Rum (4cl)

Bacardi 8 Anos	€ 8,00
----------------	--------

### Tequila (4cl)

Don Julio Blanco	€ 7,50
------------------	--------

### Kräuterschnäpse (4cl)

Ramazotti	€ 4,50
Jägermeister	€ 4,50

### Malt (4cl)

Auchentoshan 12y	€ 6,00
Laphroaig 10y	€ 8,50
Glenfiddich 15y	€ 13,00
Glenmorangie Signet	€ 25,00

### Whisky (4cl)

Johnnie Walker Black Label	€ 8,00
Toki Suntory	€ 9,00
Hibiki Japanese Harmony	€ 13,00

### Bourbon (4c)

Jim Beam	€ 5,00
Bulleit	€ 8,00
Makers Mark	€ 9,50

### Cognac (4cl)

Hennessy X.O	€ 25,00
--------------	---------

## Brände der Brennerei LIEBL

<b>Williambirne 40 %</b>	2 cl	<b>€ 3,90</b>	<b>Bärwurz 40 %</b>	2 cl	<b>€ 3,90</b>
<b>Obstler 40 %</b>	2 cl	<b>€ 3,90</b>	<b>Sauerkirschbrand 40 %</b>	2 cl	<b>€ 3,90</b>
<b>Marillenlikör 25 %</b>	2 cl	<b>€ 3,90</b>	<b>Aprikosenbrand 40 %</b>	2 cl	<b>€ 3,90</b>
<b>Blutwurz 50 %</b>	2 cl	<b>€ 3,90</b>			

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Service- und Küchenpersonal zur Verfügung.  
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



## VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

<b>Hessische Tapas</b>	€ 11,50
Handkäse mit Apfelmusik, Frankfurter Grüne Soße mit gekochtem Ei und Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat mit Treberbrot und Butter	
<b>Handkäs mit Apfelmusik</b>	€ 7,90
Mit Treberbrot und Butter	
<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b>	€ 9,90
mit Speck und Zwiebeln	
<b>Flammkuchen „heißer Winter“</b>	€ 11,50
Mit Kürbis, Ziegenkäse und Chili	
<b>Flammkuchen „All-In-Hessen“</b>	€ 11,90
Mit Zwiebeln, Handkäse, getrocknete Blutwurst und Sauerkraut	
<b>Beilagensalat</b>	€ 5,50
<b>Bräu's Caesar Salad</b>	€ 8,90
in Parmesandressing mit knusprigem Speck, Croutons	
dazu Label Rouge Hähnchenbrust (ca. 180g)	+ 13,50 €
dazu gebratene Rindersteak Streifen	+ 8,00 €
dazu crispy Fried chicken (180g)	+ 11,90 €

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Markklößchen und Pfannkuchenstreifen	€ 5,90
--	--------

weitere Suppen finden Sie in unserem Tagesangebot oder fragen Sie unser Servicepersonal



## VEGETARISCHES

<b>Käsespätzle</b> mit dreierlei zartschmelzenden Käsesorten, Röstzwiebeln und einem kleinen gemischten Salat	€ 10,90
<b>Frankfurter Grüne Soße</b> mit gekochten Eiern und Butterkartoffeln	€ 10,50
<b>Süß-Sauer eingelegter und gebackener Kürbis</b> auf Linsencurry mit Soja-Raita	€ 13,50

## HAUPTGERICHTE

<b>Schnitzel „Wiener Art“ – Schwäbisch Haller Landschwein</b> mit Preiselbeeren und Brauerpommes	€ 13,90
Wir empfehlen dazu eine unserer Soßen auf eigener traditioneller Herstellung Frankfurter Grüne Soße, Rahmsoße, Bratensoße	€ 2,00
<b>Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken</b> mit Preiselbeeren und Kapern, dazu Schwenkkartoffeln	€ 22,90
<b>Rüsselsheimer Bierbratwurst</b> mit Apfelsauerkraut, Sahnepüree und unserem Braumeister Senf	€ 12,50
<b>Deftiger Brauhausgulasch vom Weiderind</b> große Fleischstücke in reichlich Dunkelbier geschmort, karamellierter Speck und Perlzwiebeln dazu Serviettenknödel	€ 17,90
<b>Rumpsteak von der deutschen Färsen nach „Tiroler Art“</b> mit Tomaten und gebackenen Zwiebelringen dazu Brauerpommes und ein kleiner gemischter Salat - 21 Tage am Knochen gereift -	€ 32,00
<b>Ragout vom heimischen Wildbret</b> in Kirschwassersauce mit Gemüse und Pilzen, dazu Butternudeln	€ 26,50

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Service- und Küchenpersonal zur Verfügung.  
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.





## HAUPTGERICHTE

<b>Knusprige Schweinehaxe, gepökelt und gegrillt</b> dazu Dunkelbierjus, frisch geriebener Kren, Kartoffelknödel und ein kleiner Rettichsalat	<b>€ 19,90</b>
<b>Brust und Keule vom Maresin Maishähnchen</b> in Apfeljusmit Burgunderrotkohl und Sahnepüree	<b>€ 29,50</b>
<b>gebratenes Wallerfilet im Speckmantel</b> mit Dijon-Senfsauce, dazu Rahmwirsing und Butternudeln	<b>€ 24,90</b>
<b>Braumeister Burger vom Angusrind</b> mit Brioche-Bun, hausgemachtem Kirsch-Stout-Ketchup und Hopfen aromatisiertem Bergkäse, dazu Brauer Pommes	<b>€ 18,90</b>
Gebratener Speck dazu	<b>€ 1,00</b>
Vegetarische Variante	<b>€ 15,90</b>
<b>geschmorte Brauhausroulade nach „Hausfrauen Art“</b> in Bockbiersauce auf sautiertem Gemüse, mit hausgemachten Kartoffel-Kürbis-Nocken	<b>€ 26,90</b>

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Kinderteller</b>	<b>€ 8,00</b>
---------------------	---------------

Liebe Eltern, wir bieten Ihnen an, für Ihre Zwerge frei aus den Komponenten der Speisekarte auszuwählen und eine Portion nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.

Hierbei sind die Haxe und der Burger leider ausgeschlossen, es sein denn zwei Kinder teilen sich die Portion.

Guten Appetit.

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Service- und Küchenpersonal zur Verfügung.  
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



## DESSERTS

<b>Eisparfait von weißer Schokolade</b> mit Kokos und Zwetschgenröster	<b>€ 7,20</b>
<b>Lauwarmer Macadamia-Fudge-Brownie</b> mit Kirschen und Vanilleeis	<b>€ 8,20</b>