

Vorspeisen und Zwischengerichte

EUR

Brotkorb (herzhaftes Landbrot von der Albertmühle) **1,3,6,12,13,a,c,g,h**

dazu Griebenschmalz, hausgemachte Mayonnaise & Kräuterbutter

8.90

Oeufs Mayo ^c

5.90

2 hart gekochte Bio-Eier mit hausgemachter Mayonnaise

Gratinierter Münsterkäse (200g im Töpfchen geschmolzen) **1,10,g**

12.90

Croque Monsieur **1,3,6,12,13,a,c,g,l**

12.90

Sandwichtoast mit Béchamel-Sauce, Emmentaler & Kochschinken, Salatgarnitur

Gratinierter Ziegenkäse auf Toast, Blattsalate **1,12,13, a,g**

13.90

Kleines Steak Tatar (150g) **1,6,12,13, a,c,h,j,l**

17.90

mit allem, was Sie zum Würzen brauchen, Brot

„Pokoda“ (indisches Rezept) **1,2,10, c,g,h**

8.90

ausgebackener Teig aus Kichererbsen, Kartoffeln & Zwiebeln, dazu Joghurt-Minze-Dip

Gemüse-Couscous mit Safran-Mayonnaise & Garnelen **2,10,13, a,b,c,g**

16.90

Camembert aus dem Ofen mit Kräuterbaguette **1,12,13, a,c,g**

11.90

Schnecken in Knoblauch-Kräuterbutter **1,10,g,n**

6 Stck. 9.90

12 Stck. 17.90

Flammkuchen

klassisch mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln **1,3,10,13, a,g,h,l**

10.90

mit Sauerrahm, Chorizo, Paprika & geräuchertem Piment **1,2,3,6,10,13,14, a,g,h,i,l**

12.90

mit Ziegenkäse, Honig & gerösteten Walnüssen **1,13, a,g,i**

13.90

Salate

Beilagensalat **1,10, h,j**

5.20

Hausdressing

Salat „Caspary“ **1,3,6,10, h,j**

18.90

gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust und frischen Champignons,
Hausdressing

Salat „Berger“ **1,3,6,10, h,i,j,m**

19.90

mit gebackenem Ziegenkäse, rohem Schinken und gerösteten Walnusskernen,
Dijon-Senf-Vinaigrette

Steak & Salat **1,3,6,10, h,j,m**

24.90

mit kleinem Rumpsteak (ca. 200g), Hausdressing

Salat „Mediterran“ **1,3,10, 12,13, a,b,h,j**

20.90

mit 5 Garnelen & Kirschtomaten, dazu Kräuterbaguette
Vinaigrette

<i>Bratkartoffeln</i> mit Speck & Zwiebeln	EUR
mit einem kleinen Ring Lyoner (200g) & Beilagensalat 1,3,6,10,14, h,j,l,m	17.90
mit Sülze, Zwiebeln, Remoulade & Beilagensalat 1,3,6,10,14, h,j,l,m	17.90
mit gratiniertem Münsterkäse & Beilagensalat (<i>auf Wunsch vegetarisch</i>) 1,3,10,g,h,j	18.90

Typisch Brauhaus

½ Hähnchen aus dem Ofen 1,3,6,10,14,h,j,l	18.90
knusprig & saftig, dazu Pommes Frites & Beilagensalat (Zubereitungszeit ca. 35 Minuten)	
Steak Tartar vom Roastbeef (ca. 180g) 1,6,12,13, a,c,h,j,l	22.90
mit allem, was Sie zum Würzen brauchen & Pommes Frites (auf Wunsch mit Brot)	
Cordon Bleu vom Eifelschwein 1,3,6,10,12,13,14, a,c,g,h,j,l	23.90
gefüllt mit Münsterkäse & Honigschinken, dazu Pommes Frites & Beilagensalat	
Königin-Pastetchen 1,3,6,10,12,13,14, a,c,g,h,j,l	19.90
gefüllt mit feinem Ragout von Kalb & Huhn mit frischen Champignons, dazu Pommes Frites & Beilagensalat	

Schnitzel vom Eifelschwein mit Pommes Frites & Salat

Schnitzel „Wiener Art“ in Butterschmalz gebraten 1,3,6,10,12,13,14, a,c,h,j,l	18.90
Schnitzel in Rahmsauce & frischen Champignons 1,3,6,10,12,13,14, a,c,g,h,j,l	19.50
Brauhauschnitzel in einer kräftigen Schwarzbiersauce mit Speck & Zwiebeln 1,3,6,10,12,13,14, a,c,h,j,l	19.50
Schnitzel „Jäger Art“ 1,3,6,10,12,13,14, a,c,h,j,l	19.50
in einer kräftigen Sauce mit Speck, Zwiebeln & Champignons	
Schnitzel in Paprika-Sauce 1,3,6,10,12,13,14, a,c,h,j,l	19.50
Salimbocca vom Eifelschwein 1,3,6,10,14, h,j,l	20.50
ohne Panade, mit Salbei & rohem Schinken	

Umbestellung auf Bratkartoffeln statt Pommes Frites	Aufpreis	2.50
---	----------	------

Flieten (würzige frittierte Hähnchenflügel) EUR

Flieten mit Brot ^{1,3,6,10,12,13, a,h,j,l} Preis pro Fliete 1.90

Aufpreis für Pommes Frites ^{1,14,l} + 4.20

Rumpsteak mit Pommes Frites & Salat EUR

Rumpsteak (ca. 250g) mit hausgemachter Kräuterbutter ^{1,3,6,10,14 h,j,l} 29.90

Rumpsteak (ca. 250g) mit Zwiebeln & frischen Champignons ^{1,3,6,10,14 h,j,l} 29.90

Rumpsteak (ca. 250g) mit Senf-Kräuterkruste ^{1,3,6,10,14 h,j,l} 29.90

Fisch, vegetarisch & vegan

Fish & Chips ^{1,3,6,10,12,13,14 a,c,d,h,j,l} 21.90

knusprig ausgebackenes Filet vom Kabeljau in Cornflakes-Panade,
serviert mit Pommes Frites, hausgemachter Remoulade & Beilagensalat

Provençalischer Fischtopf ^{1,3,6,10,12,13,14 a,b,d,h,j,l} 22.90

mit Fisch und Meeresfrüchten, Tomaten, frischen Kräutern & Julienne-Gemüse,
dazu Kräuterbaguette

Lachssteak in Weißwein-Sauce ^{10,13,14, a,d,h,j,l} 24.90

auf der Haut gebraten, serviert mit Linguine und einer Auswahl von saisonalem Gemüse

Linguine aglio olio ^{13, a,c} 14.90

(in Knoblauch und Olivenöl - auf Wunsch auch scharf mit Peperoncini)

Linguine aglio olio mit 5 gebratenen Garnelen ^{1,6,13 14, a,b,c,l} 22.90

(in Knoblauch und Olivenöl - auf Wunsch auch scharf mit Peperoncini)

Couscous mit frischem Gemüse ^{1,3,10,14, f,h,i,j,k,m} 15.90

in orientalisch gewürztem Sud (vegan) - leicht pikant

Umbestellung auf Bratkartoffeln statt Pommes Frites Aufpreis 2.50

<i>Dessert</i>	EUR
Kugel Eis ^{1,2,10, g} Vanille, Schokolade, weiße Schokolade, Walnuss, Erdbeere	2.20
Kugel Sorbet ^{1,2,10} Apfel, Zitrone, Maracuja	2.20
Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis ^{1,2,9,10, g}	5.80
Colonel ^{1,2,10,14, l} Zitronensorbet, Vodka & Prosecco	5.80
Apfelsorbet mit Calvados & Cidre ^{1,2,10}	5.80
Hausgemachte Crème brûlée ^{1, c,g}	5.80
Mousse au Chocolat mit tasmanischem Bergpfeffer ^{1,3,10, c,g}	5.80
Tarte Tatin ^{1,2,10,12,13, a,c,g} karamellisierte französische Apfeltarte, dazu eine Kugel Vanille-Eis	5.80
Café Gourmand ^{1,2,9,10, a,c,g} Dreierlei Desserts, serviert mit einem Espresso	8.50

Heißgetränke

Julius Meinl, Wien:

Espresso ⁹	2.60
Espresso Macchiato ^{9, g}	2.80
Espresso Doppio ⁹	3.80
Tasse Kaffee ⁹	2.80
Cappuccino ^{9, g}	3.20
Milchkaffee ^{9, g}	3.80
Latte Macchiato ^{9, g}	3.80
Heiße Schokolade ^{1,2,4,9, g}	3.80
Heiße Schokolade mit Sahne ^{1,2,4,9, g}	4.30

Eilles Tee:

Schwarzer Tee ⁹ , Grüntee ⁹ , Pfefferminze, Kamille, Früchte	2.50
--	------

Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit künstl. Süsstoffen
- 5 enthält eine Phenylalaninquelle
- 6 mit Phosphaten
- 7 geschwefelt
- 8 chininhaltig
- 9 koffeinhaltig
- 10 mit Geschmacksverstärkern
- 11 gewachst
- 12 Gerstengluten
- 13 Weizengluten
- 14 Sulfite

Allergene:

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und Erzeugnisse
- c Eier und -Erzeugnisse
- d Fisch und -Erzeugnisse
- e Erdnüsse und -Erzeugnisse
- f Sojabohnen und -Erzeugnisse
- g Milch und -Erzeugnisse, inkl. Laktose
- h Sellerie und -Erzeugnisse
- i Schalenfrüchte/Nüsse und-Erzeugnisse
- j Senf und -Erzeugnisse
- k Sesamsamen und -Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen und -Erzeugnisse
- n Weichtiere und -Erzeugnisse