



TRINKEN

// DRINKS

BIERE

// BEER

BRAUHAUS BIERE

// BRAUHAUS BEER

SEKT/SEKTCOCKTAILS

// SPARKLING WINE/COCKTAILS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

// NON ALCOHOLIC

WEISSWEINE/ROSÈ

// WHITE WINE

ROTWEINE

// RED WINE

LONGDRINKS/GIN

// LONGDRINKS/GIN

SHOTS/SPIRITUOSEN

// SHOTS/LIQUEURS

KAFFEE & TEE

// COFFEE & TEA

COCKTAILS

// COCKTAILS

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

// NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



ESSEN

// FOOD

FRÜHSTÜCK

// BREAKFAST

MARKTFRISCHE SALATE

// MARKET FRESH SALADS

HAUSGEMACHTE SCHNITZEL // HOMEMADE SCHNITZELS

RUMPSTEAK

// RUMPSTEAK

VEGETARISCH/DESSERTS

// VEGETARIAN/DESSERTS

BRAUHAUSGERICHTE

// BRAUHAUS MEALS

FLAMMKUCHEN - AB 16:00 UHR

// CARTE FLAMBEE - FROM 4 P.M.

AKTIONEN // SPECIALS

ALLE AKTIONSTAGE NUR VON OKTOBER BIS EINSCHLIESSLICH APRIL
NICHT WÄHREND DER SOMMERZEIT...

ALL SPECIALS ONLY FROM OCTOBER TO APRIL
NOT DURING DAYLIGHT SAVING TIME...





Lautrer
Brauhaus

Café am Markt
Brauhaus am Markt
Markthalle

BIER ERLEBEN

Das Lautrer Brauhaus setzt seit dem Jahr 2000 die lange Tradition Kaiserslauterer Brauereien fort.

Im glänzenden, kupfernen Sudwerk unseres Brauhauses, entstehen naturtrübe Bierspezialitäten mit bester Schaumeigenschaft und hervorragender Bekömmlichkeit, gemäß dem deutschen Reinheitsgebot vom 1516.

Lange bevor der Begriff Craft Beer in aller Munde war, sammelten wir bereits 2011 erste Erfahrungen mit internationalen Hopfensorten, Spezialmalzen und verschiedenen Hefestämmen. So können wir heute unseren Gästen neben den traditionellen Brauhausbieren auch eine Vielzahl an charakterstarken Saisonbieren anbieten, die sich durch das Dry-Hoping-Verfahren deutlich von der Masse abheben.

***All unsere Biere sind ohne Zusätze gebraut,
tankfrisch und unfiltriert gezapft.***

Solche Bierspezialitäten sind selten geworden.

Genießen Sie diese Naturprodukte in gemütlicher Atmosphäre, begleitet von typisch pfälzischen und bierigen Genüssen.

Ihr Brauhaus-Team



LRK GASTRO GMBH

Stiftsplatz 2-3 | 67655 Kaiserslautern
0631 61944 | brauhausammarkt-kl.de



BRAUHAUS BIERE

// brauhaus beer

COLA-BIER/RADLER

Frisch gezapftes Brauhaus Hell gemischt mit Coca-Cola¹² oder Zitronenlimonade

0,3 L – 4,10 €

0,5 L – 5,10 €

KREFELDER

Frisch gezapftes Brauhaus Dunkel gemischt mit Coca-Cola¹²

0,3 L – 4,10 €

0,5 L – 5,10 €

COLA-WEIZEN/RADLER-WEIZEN

Frisch gezapftes Brauhaus Weizen gemischt mit Coca-Cola¹² oder Zitronenlimonade

0,3 L – 4,10 €

0,5 L – 5,10 €

MONACO

Französische Bierspezialität aus frisch gezapftem Brauhaus Hell, Zitronenlimonade und Grenadine¹¹

0,3 L – 4,10 €

0,5 L – 5,10 €

BANANEN-WEIZEN

Frisch gezapftes Brauhaus Weizen gemischt mit Bananennektar

Weitere Geschmacksrichtungen:

Himbeer-Weizen // Lemon-Weizen //

Erdbeer-Weizen // Waldmeister-Weizen¹ //

Kirsch-Weizen

0,3 L – 4,10 €

0,5 L – 5,10 €

FLASCHENBIERE

ALKOHOLFREIES WEIZEN

0,5 L – 5,10 €

ALKOHOLFREIES BIER

0,5 L – 5,10 €

ALKOHOLFREIES RADLER

0,33 L – 4,10 €

ZWISCHEN DEN BIEREN

LAUGENBREZEL

Brezel ofenfrisch serviert

ohne Butter 2,10 €

mit Butter 2,50 €

CURRYWURST – 13,90 €

Zwei rote Rindswürste⁹ in einer hausgemachten, pikanten Currysoße⁵ mit Pommes⁵ und kleinem Salat



BRAUHAUS BIERE

// brauhaus beer

BESONDERHEIT UNSERES BIERES

Aus besten Rohstoffen handwerklich gebraut, bekommen sie die Zeit, die es braucht, um im Gär- und Lagerkeller ihre Aromen zu entfalten und bekömmlich zu reifen. Unsere Biere sind alle unbehandelt und naturbelassen. Soll heißen, sie werden weder filtriert noch erhitzt, um sie haltbar zu machen. So behalten sie alle ursprünglichen Geschmacks- und Inhaltsstoffe bis ins Glas auf den Tisch.

HELLES

Untergäriges hausgebrautes Vollbier, schlank und spritzig im Geschmack mit feinem Schaum
Stw. 11 // 4,8% vol

0,3 L – 4,10 € // 0,5 L – 5,10 €
Maß 1 L – 9,50 €

WEIZEN

Obergäriges hausgebrautes Vollbier, hoher Weizenanteil, mild und fruchtig im Geschmack
Stw. 12,5 // 5,2% vol

0,3 L – 4,10 € // 0,5 L – 5,10 €
Maß 1 L – 9,50 €

DUNKEL

Obergäriges hausgebrautes Altbier, gebraut nach Düsseldorfer Brauart mit feiner Hopfennote, hopfenbetontes, dunkles Bier
Stw. 11,5 // 4,8% vol

0,3 L – 4,10 € // 0,5 L – 5,10 €
Maß 1 L – 9,50 €

SAISON

Saisonale hausgebraute Bierspezialität im Angebot

0,3 L – 4,10 € // 0,5 L – 5,10 €
Maß 1 L – 9,50 €



1 // 2 // 3 // VIER – BIER



BRAUHAUS-PROBIERSET

4 Bier im Set jeweils 0,1 L:
Hell // Weizen // Dunkel // Saison

je 0,1 L – 5,50 €

BIERTOWER

Zum Selbstzapfen:
Hell // Weizen // Dunkel // Saison

3 L – 28 € // 5 L – 46 €

ZUM MISCHEN – 5,00 €

(nur in Verbindung mit Biertower-Angebot)
1 Liter Flasche Coca-Cola¹² oder Sprite²



SELBST IST
DER MANN



FRÜHSTÜCK

// breakfast

UNSER BELIEBTES FRÜHSTÜCKSBUFFET – FÜR DEN PERFEKTEN START

Mit allem was das Herz begehrt... **FRÜHSTÜCKSBUFFET:** Mo.-Sa. 8:30 Uhr bis 11:30 Uhr
SONNTAGSBRUNCH: So. und Feiertags 10:00 Uhr bis 13:30 Uhr



OUR POPULAR BREAKFAST BUFFET – FOR THE PERFECT START

Everything your heart desires... **BREAKFAST BUFFET:** Mon.-Sat. 8:30 a.m. to 11:30 a.m
SUNDAY BRUNCH: Sundays and public holidays 10:00 a.m. to 1:30 p.m

FRÜHSTÜCKSBUFFET – 12,90 €



All you can eat // Mo-Sa: 08:30 – 11:30 Uhr
Frische Backwaren, Käse³, Schinken^{2,11},
Salami^{8,11}, Salate, Müsli, Rührei, Bacon,
Nürnberger, Antipasti, frische Waffeln,
Mousse, Quark, Obstplatte, Orangensaft,
Multivitaminensaft...
Kinder bis 6 Jahre frei // 6-12 Jahre 1/2 Preis

BREAKFAST BUFFET – €12.90

All you can eat // Mon-Sat: 8:30 a.m. – 11:30 a.m
Fresh baked goods, cheese, cold cuts, salads, muesli,
scrambled eggs, bacon, Nuremberg, antipasti, fresh waffles,
mousse, quark, fruit platter, orange juice, multivitamin juice...
Children up to 6 years free // Children 6-12 years 1/2 price

SONNTAGSBRUNCH – 15,90 €



All you can eat //
So. und Feiertags: 10:00 – 13:30 Uhr
Großes Brunchbuffet bestehend aus Früh-
stücksbuffet, kalten Vorspeisen, Tomaten
Mozzarella, Salate, Lachsplatte, warme
Hauptgerichte, original Münchner
Weißwürste⁸, Orangensaft, Multivitaminensaft...
Kinder bis 6 Jahre frei // 6-12 Jahre 1/2 Preis

SUNDAY BRUNCH – €15.90

All you can eat // Sundays & holidays: 10:00 a.m. – 1:30 p.m.
Large brunch buffet consisting of a breakfast buffet, cold
starters, tomato mozzarella, salads, salmon platter, warm
main dishes, original Munich white sausages, orange juice,
multivitamin juice...
Children up to 6 years free // Children 6-12 years 1/2 price

FRÜHSTÜCKSSEKT – 2,50 €

Während der Frühstückszeit bieten wir Ihnen
ein Glas Sekt zum Aktionspreis, mit oder
ohne Orangensaft

BREAKFAST CHAMPAGNE – €2.50

During breakfast we offer you a glass of sparkling wine at a
special price, with or without orange juice

KLEINES MARKTFRÜHSTÜCK – 5,50 €

Ein frisches Brötchen, und ein frisches Crois-
sant mit Butter und Marmelade oder Honig

SMALL MARKET BREAKFAST – €5.50

A fresh roll & a fresh croissant with butter & jam or honey

2 BELEGTE – 5,00 €

2 halbe belegte Brötchen, wahlweise mit
gekochtem Schinken^{2,11}, Salami^{8,11}, Käse³,
Marmelade oder Honig

2 OCCUPANCY – €5.00

2 half sandwiches, optionally with cooked ham, salami,
cheese, jam or honey

RÜHR- OD. SPIEGELEI – 6,80 €

Rührei oder Spiegelei mit einem
Brötchen und Butter

+ **Schinken^{2,11}/Speck – 7,50 €**

SCRAMBLED OR FRIED EGG – €6.80 // + ham/bacon – €7.50

Scrambled or fried eggs with a bun and butter

KAFFEEKLATSCH – AB 6,00 €

Eine Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen.
Bitte fragen Sie unseren Service nach
unserer Kuchenauswahl

COFFEE GOSSIP – starting from €6.00

A cup of coffee and a piece of cake. Please ask our service
about our cake selection.

WEISSWURSTFRÜHSTÜCK – 11,00 €

2 original Münchner Weißwürste⁸ im Sud,
serviert mit einer knusprigen Brezel und
süßem Senf, dazu ein leckeres Weizen 0,5 l

WHITE SAUSAGE BREAKFAST – €11.00

2 original Munich cooked white sausages in the broth, served
with a crispy pretzel and sweet mustard, plus a delicious
wheat 0.5 l



MARKTFRISCHE SALATE

// market fresh salads



HAUSGEMACHTE DRESSINGS:

GARTENKRÄUTER⁵ // SENF⁵ //
HONIG-SENF⁵ // CURRY⁵ // (JOGHURT)

HOMEMADE DRESSINGS:

GARDEN HERBS // MUSTARD // HONEY
MUSTARD // CURRY // (YOGHURT)

BRAUHAUSSALAT – 17,30 €

Frische Blattsalate der Saison mit Putenbruststreifen, garniert mit Tomaten, Gurken, Paprikastreifen und separatem Sauerrahm-Dip. Dazu Curry-Dressing

BRAUHAUS SALAD – €17.30 // salad // turkey breast // tomatoes // cucumber // pepper // sour cream // curry dressing

MARKTSALAT – 15,50 €

Frische Blattsalate der Saison mit Paprikastreifen und gebratenen Champignons. Dazu Gartenkräuter-Dressing

MARKET SALAD – €15.50 salad // bell pepper strips // fried mushrooms // garden herb dressing

ITALIENISCHER SALAT – 15,50 €

Frische Blattsalate der Saison mit Schinken^{2,11}-Käse³-Röllchen^{7,1}, Tomaten, Gurken und Ei. Dazu Gartenkräuter-Dressing

ITALIAN SALAD – €15.50 // salad // ham & cheese rolls // tomatoes // cucumber // egg // garden herb dressing

BARBAROSSA SALAT – 17,50 €

Frische Blattsalate der Saison mit zwei knusprig gebackenen, hausgemachten Schnitzeln (in Streifen geschnitten), garniert mit Tomaten, Gurken, Paprika, und separatem Sauerrahm-Dip. Dazu Gartenkräuter-Dressing

*mit zwei Putenschnitzeln
in Streifen geschnitten – 18,00 €*

BARBAROSSA SALAD – €17.50 // with two turkey escalopes cut into strips – €18.00 // salad // homemade crispy schnitzel strips // tomatoes // cucumber // pepper // sour cream // garden herb dressing

NIZZA SALAT – 16,50 €

Frische Blattsalate der Saison mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, Paprikastreifen, roten Zwiebeln, Oliven¹³ und Ei. Dazu Senf-Dressing

NICE SALAD – €16.50 // salad // tuna // tomatoes // cucumber // red onions // olives // egg // mustard dressing

ROASTBEEF-SALAT – 17,50 €

Frische Blattsalate der Saison mit gegrillten Roastbeefstreifen garniert mit Tomaten, Gurken, Paprikastreifen. Dazu Senf-Dressing

ROAST BEEF SALAD – €17.50 // salad // grilled roast beef strips // tomatoes // cucumber // pepper // mustard dressing

GOURMET SALAT – 17,30 €

Frische Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken und Paprika garniert mit geräuchertem Lachs und Ei. Dazu Honig-Senf-Dressing

GOURMET SALAD – €17.30 // salad // tomatoes // cucumbers // pepper // garnished with smoked salmon and egg // honey mustard dressing

GRIECHISCHER SALAT – 16,50 €

Frische Blattsalate der Saison mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprikastreifen, Oliven¹³, Peperoni und roten Zwiebeln. Dazu Gartenkräuter-Dressing

GREEK SALAD – €16.50 // salad // feta cheese // tomatoes // cucumbers // pepper // olives // chili peppers // red onions // garden herb dressing

PESTO POTATO BOWL – 18,90 €

Geröstete Kartoffelwürfel mit gebratenen Putenstreifen, frische Blattsalate, garniert mit Mozzarella, Tomaten, Oliven¹³ u. grünem Pesto

Roasted diced potatoes // fried turkey strips // salads garnished with mozzarella, tomatoes, olives and green pesto

HONIG-SENF POTATO BOWL – 18,90 €

Geröstete Kartoffelwürfel, gebratenen Putenstreifen, frische Blattsalate, Tomaten, Oliven¹³, Schafskäsewürfel und Honig-Senf Dressing

Roasted diced potatoes, fried turkey strips, fresh lettuce, tomatoes, olives, diced feta cheese and honey-mustard dressing



HAUSGEMACHTE SCHNITZEL // HOMEMADE SCHNITZELS

BEILAGENAUSWAHL UND PANADENAUSWAHL

ALLE SCHNITZEL: Klassische Panade oder Crunchy-Panade

BEILAGEN: Pommes⁵, Bratkartoffeln, Wildreis, Ofenkartoffeln oder Kartoffelecken



OPTIONAL SIDE DISHES AND BREAD SELECTION

ALL SCHNITZELS: Classic breading or crunchy breading

SIDE DISHES: French fries, fried potatoes, wild rice, baked potatoes, potato wedges



HAUSGEMACHTE
SCHNITZEL

HOMEMADE
SCHNITZELS



SCHNITZEL WIENER ART — 16,80 €

Zwei panierte Schweinerückenschnitzel, Beilage nach Wahl und kleinem Salat

VIENNA STYLE SCHNITZEL – €16.80 // two breaded pork loin escalopes, side dish of your choice and a small salad

SCHNITZEL ZWEIERLEI — 17,90 €

Zwei panierte Schweinerückenschnitzel, Beilage nach Wahl und kleinem Salat
Zwei Saucen nach Wahl: Rahmsauce⁵ // Champignon-Kräuterrahmsauce⁵ // Brasillianische-Pfefferrahmsauce⁵

*SCHNITZEL COMBINATION – €17.90 // two breaded pork loin escalopes, side dish of your choice and a small salad
Two sauces of your choice: cream sauce // mushroom and herb cream sauce // Brazilian pepper cream sauce*

BRAUMEISTERSCHNITZEL — 18,90 €

Zwei panierte Schweinerückenschnitzel mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons, Beilage nach Wahl und kleinem Salat

BREWMASTER SCHNITZEL – €18.90 // two breaded pork schnitzel with fried onions, bacon and mushrooms, side dish of your choice and a small salad

RAHMSCHNITZEL — 17,30 €

Zwei panierte Schweinerückenschnitzel mit fein cremiger Rahmsauce⁵, Beilage nach Wahl und kleinem Salat

CREAM SCHNITZEL – €17.30 // two breaded pork loin escalopes with a fine creamy sauce, a side dish of your choice and a small salad

BRASILSCHNITZEL — 17,30 €

Zwei panierte Schweinerückenschnitzel mit brasilianischer Pfefferrahmsauce⁵, Beilage nach Wahl und kleinem Salat

Two breaded pork loin escalopes with Brazilian pepper cream sauce, side dish of your choice and small salad

JÄGERSCHNITZEL — 17,30 €

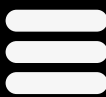
Zwei panierte Schweinerückenschnitzel mit frischen Champignons in Kräuter-Rahmsauce⁵, Beilage nach Wahl und kleinem Salat

HUNTER SCHNITZEL – €17.30 // two breaded pork loin escalopes with fresh mushrooms in a creamy herb sauce, side dish of your choice and a small salad



ALLE SCHNITZEL AUCH ALS
PUTENSCHNITZEL
ERHÄLTlich 1 € AUFPREIS

ALL SCHNITZEL ALSO AS
TURKEY SCHNITZEL
AVAILABLE €1 SUPPLEMENT



RUMPSTEAK

// rumpsteak

BEILAGENAUSWAHL: POMMES⁵, BRATKARTOFFELN, WILDREIS, OFENKARTOFFELN, KARTOFFELECKEN



OPTIONAL SIDE DISHES: FRENCH FRIES, FRIED POTATOES, WILD RICE, BAKED POTATOES, POTATO WEDGES

RUMPSTEAK KRÄUTERBUTTER/ CHILIBUTTER – 29,90 €

Bestes südamerikanisches Rindersteak vom Grill mit Kräuter- oder Chilibutter, Beilage nach Wahl und kleinem Salat

*RUMP STEAK WITH HERB BUTTER/CHILI BUTTER – €29.90
Best South American grilled beef steak with herb or chili butter, side dish of your choice and small salad*

RUMPSTEAK PFÄLZER ART – 29,90 €

Bestes südamerikanisches Rindersteak vom Grill mit Röstzwiebeln, Beilage nach Wahl und kleinem Salat

*RUMP STEAK PALATINATE STYLE – €29.90
Best South American grilled beef steak with roasted onions, side dish of your choice and a small salad*

RUMPSTEAK BRASIL – 29,90 €

Bestes südamerikanisches Rindersteak vom Grill mit einer brasilianischen Käse-Pfefferrahmsauce⁵, Beilage nach Wahl und kleinem Salat

*RUMP STEAK BRASIL – €29.90
Best South American grilled beef steak with a Brazilian cheese and pepper cream sauce, a side dish of your choice and a small salad*

RUMPSTEAK JÄGER – 29,90 €

Bestes südamerikanisches Rindersteak vom Grill mit einer feincremigen Champignon-Kräutersauce⁵, Beilage nach Wahl und kleinem Salat

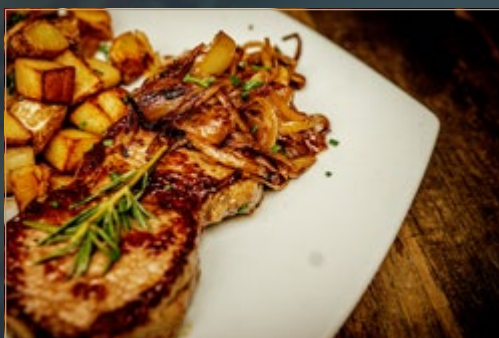
*RUMP STEAK HUNTER – €29.90
Best South American grilled beef steak with a creamy mushroom herb sauce, side dish of your choice and a small salad*

RUMPSTEAK ZWEIERLEI – 30,40 €

Bestes südamerikanisches Rindersteak vom Grill, Beilage nach Wahl und kleinem Salat
Zwei Saucen nach Wahl: Rahmsauce⁵ // Champignon-Kräuterrahmsauce⁵ // Brasilianische-Pfefferrahmsauce⁵ // Cognac-Pfefferrahmsauce⁵

*TWO KINDS OF RUMP STEAK – €30.40
Best South American grilled beef steak, side dish of your choice and a small salad
Two sauces of your choice: cream sauce // mushroom and herb cream sauce // Brazilian pepper cream sauce*

Unser Rindfleisch stammt ausschließlich aus der Block House Fleischerei.



250 GR. BESTE
PREMIUM-QUALITÄT

250 GR. BEST
PREMIUM QUALITY





VEGETARISCH/DESSERTS

// vegetarian/desserts

LECKEREIEN OHNE FLEISCH



MEATLESS TREATS

SPINATKNÖDEL – 13,90 €

Lockere Spinatknödel in hausgemachter Parmesansauce mit kleinem Salat

SPINACH DUMPLINGS – €13.90

Light spinach dumplings in homemade Parmesan cheese sauce with a small salad

OFENKARTOFFELN – 13,30 €

Im Ofen gebackene Kartoffeln, serviert mit frischem Salat und Sour Cream

BAKED POTATOES – €13.30

Oven baked potatoes served with fresh salad and sour cream

KÄSESPÄTZLE – 13,30 €

Feine Butterspätzle mit Käse³ im Ofen überbacken, garniert mit geschmorten Zwiebeln

CHEESE SPAETZLE – €13.30

Fine butter spaetzle baked with cheese in the oven, garnished with braised onions

MARKTSALAT – 15,50 €

Frische Blattsalate der Saison mit Paprikastreifen und gebratenen Champignons

MARKET SALAD – €15.50

Fresh seasonal lettuce with pepper strips and fried mushrooms

DESSERTS

KUCHEN – AB 4,10 €

Süßes zum Abschluss

Täglich wechselnde Kuchenangebote.

Bitte fragen Sie unseren Service nach unserer Kuchenauswahl

CAKE – starting at €4.10 // Sweet to finish

Daily changing cake offers. Please ask our service for our cake selection

INHALTSSTOFFE SPEISEN UND GETRÄNKE

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Konservierungsstoffen
- 3: mit Farb- und Konservierungsstoffen
- 4: mit Antioxidationsmittel
- 5: mit Geschmacksverstärker
- 6: chininhaltig
- 7: Taurin
- 8: Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe
- 9: teinhaltig
- 10: koffeinhaltig
- 11: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 12: Farbstoff und koffeinhaltig
- 13: geschwärzt



BRAUHAUSGERICHTE

// brauhaus meals

DEFTIGES ZUM SCHLEMMEN



HEARTY FEAST

PFÄLZER BRAUERTELLER – 17,30 €

Leberknödel⁸ mit knuspriger Bratwurst und Saumagen⁸ vom Grill auf mildem Weinsauerkraut und Kartoffelpüree⁸ in Speck-Biersauce⁸

PALATINATE BREWERY PLATE – €17.30

Liver dumplings with crispy bratwurst and grilled pig's stomach on mild wine sauerkraut and mashed potatoes in a bacon-beer sauce

PFÄLZER SAUMAGEN – 15,10 €

Gebackener Saumagen^{8,11} mit mildem Weinsauerkraut und Kartoffelpüree⁸

PALATINATE SADDLE STOMACH – €15.10

Two big pieces of regional sausage with pieces of potatoe inside with mild wine sauerkraut and mashed potatoes

PFÄLZER BRATWÜRSTE – 15,10 €

Zwei grobe Bratwürste mit mildem Weinsauerkraut und Kartoffelpüree⁸

PALATINATE SAUSAGES – €15.10

Two coarse sausages with mild wine sauerkraut and mashed potatoes

LEBERKNÖDEL – 15,10 €

Zwei Leberknödel⁸ mit mildem Weinsauerkraut und Kartoffelpüree⁸

LIVER DUMPLINGS – €15.10

Two liver dumplings with mild wine sauerkraut and mashed potatoes

GRILLHAXE MIT SAUERKRAUT – 17,90 €

Knusprige Schweinehaxe in leckerer hausgemachter Altbiersauce⁵ mit mildem Weinsauerkraut und Kartoffelpüree⁸

GRILLED KNUCKLE WITH SAUERKRAUT – €17.90

Crispy knuckle of pork in a delicious homemade Altbier sauce with mild wine sauerkraut and mashed potatoes

CURRYWURST – 13,90 €

Zwei rote Rindswürste in einer hausgemachten, pikanten Currysoße⁵ mit Pommes⁵ und Salat

CURRYWURST – €13.90

Two red beef sausages in a homemade, spicy curry sauce with fries and salad

WEISSWÜRSTE – 7,90 €

2 original Münchner Weißwürste⁸ im Sud, serviert mit einer knusprigen Brezel und süßem Senf

WHITE SAUSAGE – €7.90

2 original Munich cooked white sausages in broth, served with a crispy pretzel and sweet mustard

BRAUHAUS WURSTSALAT – 15,10 €

Würzig angemachter Wurstsalat^{7,8} reich garniert, mit Pommes Frites⁵ oder Bratkartoffeln

BRAUHAUS SAUSAGE SALAD – €15.10

Spicy sausage salad richly garnished with French fries or fried potatoes





FLAMMKUCHEN AB 16:00 UHR

// tarte flambee available from 4 p.m.



AB 16:00 UHR. ALLE FLAMMKUCHEN AUF ORIGINAL ELSÄSSER FLAMMKUCHENBÖDEN OFENFRISCH AUS DEM STEINBACKOFEN.

AVAILABLE FROM 4 P.M. ALL TARTE FLAMBEE ON ORIGINAL ALSATIAN TARTE FLAMBÉE BASES FRESH FROM THE STONE OVEN.

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

CLASSIQUE D'ALSACE – 12,20 €

Flammkuchen Elsässer Art mit Sauerrahm, Speck⁸ und roten Zwiebeln

CLASSIQUE D'ALSACE – €12.20

Alsatian style tarte flambee with sour cream, bacon and red onions

MEDITERRAN – 13,30 €

Flammkuchen mit Sauerrahm, Mozzarella, Tomatenwürfeln, frischem Basilikum und wahlweise Knoblauch

MEDITERRANEAN – €13.30

Tarte flambee with sour cream, mozzarella, diced tomatoes and fresh basil and optionally garlic

GRATINÉE – 13,30 €

Original Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck⁸, Käse³ und roten Zwiebeln

GRATINÉE – €13.30

Original Alsatian tarte flambee with sour cream, bacon, cheese and red onions

PIZZA-FLAMMKUCHEN

SCHINKEN – 13,30 €

Pizza-Flammkuchen⁵ mit Käse³, Schinken^{2,11}, Champignons

HAM – €13.30

Pizza tarte flambee with cheese, ham, mushrooms

SALAMI – 13,30 €

Pizza-Flammkuchen⁵ mit Käse³, Salami^{8,11}, Champignons

SALAMI – €13.30

Pizza tarte flambee with cheese, salami, mushrooms

SPEZIAL – 14,40 €

Pizza-Flammkuchen⁵ mit Käse³, Schinken^{2,11}, Salami^{8,11}, Peperoni, Champignons

SPECIAL – €14.40

Pizza tarte flambee with cheese, ham, salami, pepperoni, mushrooms

BETZE-TEUFEL – 14,40 €

Pizza-Flammkuchen⁵ mit Peperoniwurst⁸, Jalapeños, Paprika, Champignons, Knoblauch und Crème Fraîche

BETZE-TEUFEL TARTE FLAMBEE – €14.40

Pizza tarte flambee with pepperoni sausage, jalapeños, peppers, mushrooms, garlic and crème fraîche



ALLE PIZZAFLAMMKUCHEN MIT PIKANTER TOMATENSAUCE. WAHLWEISE AUCH MIT GESCHROTETEN CHILISCHOTEN ODER FEURIGEN JALAPEÑOS

ALL PIZZA TARTE FLAMBEE WITH SPICY TOMATO SAUCE. OPTIONALLY WITH CRUSHED CHILI PEPPERS OR FIERY JALAPEÑOS



SEKT // SEKTCOCKTAILS

// SPARKLING WINE // SPARKLING COCKTAILS

SEKT

PROSECCO VILLA SANDI

Trocken // 10% vol

Weingut Villa Sandi/Crocetta del Montello

Italien, Prosecco frizzante

0,1 L – 4,10 €

0,2 L – 6,10 €

0,75 L – 24 €

SEKTCOCKTAILS

PROSECCO APEROL AUF EIS

0,1 L – 4,10 €

APEROL SPRITZ

Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe

0,2 L – 7,50 €

HUGO CLASSIC

Hugo mal anders: Grugo – Granatapfelsirup^{2,3}

// Helga – Himbeersirup^{2,3}

0,2 L – 7,50 €

SEKTCOCKTAILS

MELONENSPRITZ

Sekt, Soda, Wassermelone, Melonensirup^{2,3}

0,2 L – 7,50 €

SEKT PINK GRAPEFRUIT

Sekt, Soda, Pink Grapefruit Sirup^{2,3},

Limette, Minze

0,2 L – 7,50 €

SEKT SPEZIAL

Sekt, Orangensaft, Zitronensaft,
Grenadinesirup^{2,3}

0,2 L – 7,50 €

EIN KUSS VON IHR

Sekt mit Soda & Rosensirup^{2,3}

0,2 L – 7,50 €

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry^{3,5},
Eiswürfel, Erdbeeren

0,2 L – 7,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

// non-ALCOHOLIC

SODAS & WASSER

COCA-COLA¹² // COCA-COLA
LIGHT^{11,12} // COCA-COLA ZERO^{11,12} //
SPRITE² // FANTA¹ // SPEZI^{1,12}

0,2 L - 3,50 €

0,4 L - 4,60 €

EISTEE PFIRSISCH^{2,5,9} //
EISTEE ZITRONE^{2,5,9}

0,2 L - 3,20 €

0,4 L - 4,40 €

BITTER LEMON⁶ // TONIC WATER⁶ //
GINER ALE¹

0,2 L - 3,70 €

ORANGINA // ORANGINA ROUGE

Flasche 0,25 L - 3,70 €

MINERALWASSER //
STILLES MINERALWASSER

0,2 L - 3,10 €

0,4 L - 4,10 €

SÄFTE & NEKTAR

APFELSAFT (AUCH NATURTRÜB) //
MULTIVITAMINNEKTAR // ORANGEN-
SAFT // JOHANNISBEERSAFT //
KIRSCHSAFT // KIRSCH-BANANEN-
SAFT // BANANENNEKTAR // GRAPE-
FRUITSAFT // MARACUJANNEKTAR

0,2 L - 3,90 €

0,4 L - 4,90 €

SAFTSCHORLEN

APFELSAFT-SCHORLE (AUCH NATUR-
TRÜB) // MULTIVITAMIN-SCHORLE //
ORANGENSAFT-SCHORLE // JOHAN-
NISBEERSAFT-SCHORLE // KIRSCH-
SAFT-SCHORLE // GRAPEFRUITSAFT-
SCHORLE // MARACUJA-SCHORLE

0,2 L - 3,50 €

0,4 L - 4,60 €

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST

0,2 L - 5,00 €

ORANGEN-ZITRONEN-SAFT

Mit einem Schuss frisch gepresstem
Zitronensaft

0,2 L - 5,00 €



WEISSWEINE // ROSÉ

// white wines // rose

WIR FÜHREN AUSSCHLIESSLICH
VORDERPFÄLZER WEINE // ORTSWEINE/
SELEKTIVES LESEGUT/DT. QUALITÄTSWEIN



WEINSCHORLE / ROSÉ

RIESLING-/ROSÉSCHORLE

Sauer/süß, 0,5 im Dubbeglas

0,2 L – 3,90 €

0,5 L – 5,50 €

ALLE WEITEREN WEINE ALS SCHORLE

Sauer/süß, 0,5

0,2 L – 4,80 €

0,5 L – 6,50 €

METER RIESLING-SCHORLE

Sauer/süß

10 Gläser x 0,25 L – 30,00 €

ROSÉ

Feinherb/trocken // 12,5% vol

Weingut Michael Schroth / Asselheim

0,2 L – 4,90 €

1 L – 17,00 €

BLANC DE NOIR

Trocken // 12,5% vol

Weingut Michael Schroth / Asselheim

0,2 L – 6,50 €

0,75 L – 19,00 €

WEISSWEINE

RIESLING

Trocken // 12,5% vol

Weingut Michael Schroth / Asselheim

0,2 L – 4,90 €

1 L – 17,00 €

GRAUBURGUNDER

Trocken/fruchtig-nussig // 12,5% vol

Weingut Michael Schroth / Asselheim

0,2 L – 6,50 €

0,75 L – 19,00 €

SAUVIGNON BLANC

Trocken // 12,5% vol

Weingut Michael Schroth / Asselheim

0,2 L – 6,50 €

0,75 L – 19,00 €

CHARDONNAY

Trocken/würzig // 12% vol

Weingut Michael Schroth / Asselheim

0,2 L – 6,50 €

0,75 L – 19,00 €

GEWÜRZTRAMINER

Edelsüß // 10,5% vol

Weingut Michael Schroth / Asselheim

0,2 L – 6,50 €

0,75 L – 19,00 €



ROTWEINE

// red wines

WIR FÜHREN AUSSCHLIESSLICH
VORDERPFÄLZER WEINE // ORTSWEINE/
SELEKTIVES LESEGUT/DT. QUALITÄTSWEIN



DORNFELDER

Trocken/kräftig // 13% vol
Weingut Michael Schroth / Asselheim

0,2 L – 4,90 €
0,75 L – 18,00 €

HEROLDREBE

Lieblich // 12,5% vol
Basiswein
Weingut Mussler / Bissersheim

0,2 L – 5,90 €
0,75 L – 18,50 €

SPÄTBURGUNDER

Trocken // 13% vol
im Holzfass gereift
Weingut Michael Schroth / Asselheim

0,2 L – 6,50 €
0,75 L – 19,00 €

HANDSCHLAG CUVEE

Trocken // 14% vol
Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Merlot
im Holzfass gereift
Weingut Michael Schroth / Asselheim

0,2 L – 6,70 €
0,75 L – 19,50 €



LONGDRINKS // GIN

// LONGDRINKS // GIN



ALLE UNSERE LONGDRINKS 0,3 L SERVIEREN WIR MIT 4 CL.

LONGDRINKS

BACARDI COLA // JACK DANIELS COLA
// HENNESSY COLA // JÄGERMEISTER
COLA // CAPTAIN MORGAN COLA //
HAVANNA COLA //
WODKA LEMON, ORANGE, TONIC,
ORANGINA/ROUGE
SOUTHERN COMFORT GINGER
CAMPARI ORANGE // BATIDA KIRSCH,
ORANGE // MALIBU MULTI

0,3 L – 8,50 €
mit Red Bull – 8,90 €

GIN

GIN TONIC GORDON'S

4 CL – 8,50 €

GIN TONIC HENDRICKS
GIN TONIC TANQUERAY
BOMBAY SAPPHIRE
GIN TONIC MONKEY 47

4 CL – 8,90 €



I LOOOOOVE WHISKEY...

Auch als Londrinkbasis gegen Aufpreis.

BOURBON WHISKEY: *Jim Beam*

IRISH WHISKEY: *Paddy // Jameson*

SCOTCH WHISKEY: *Ballantines // Chivas*

Regal // Glenfiddish // Glenmorangie

// Johnny Walker Red Label

CANADIAN WHISKEY: *Crown Royal*



I LOOOOOVE GIN...

Kreieren Sie gegen Aufpreis Ihren individuellen Gin-based Longdrink, indem Sie einen unserer hochwertigen Gins für Ihren exklusiven Drink auswählen. Folgende Gins stehen zur Auswahl:

***Hendrick's // Tanqueray //
The Duke // Monkey 47***



SHOTS/SPIRITUOSEN

// SHOTS/LIQUEURS

SHOTS / SPIRITUOSEN

JÄGERMEISTER // ASBACH //
TEQUILA (SILBER/GOLD) //
WODKA // WODKA WALDMEISTER //
WODKA PINK, BLACK, BLUE //
SAMBUCCA // OUZO 12 // MALTESER //
BAILEYS // MALIBU //
BATIDA DE COCO // ORGASMUS //
GRAPPA JULIA // BERLINER LUFT
2 cl - 3,10 €

RAMAZZOTTI // AVERNA //
FERNET MENTA // FERNET BRANCA
4 cl - 3,90 €

JACK DANIEL'S // REMY MARTIN //
HENNESSY //
JOHNNY WALKER RED LABEL //
SOUTHERN COMFORT //
CAPTAIN MORGAN
4 cl - 5,90 €

MARTINI BIANCO // ROSATO // FIERO
5 cl - 5,50 €

HAUSSPEZIALITÄTEN

KELTENFEUER – 52% VOL
KOKOS-RUM – 40% VOL
BRAUHAUS ANGEL – 40% VOL
BRAUHAUS DEVIL – 50% VOL
2 cl - 3,90 €

WILLIAMS CHRISTBIRNE – 40% VOL
MIRABELLENBRAND – 41% VOL
WALDHIMBEERGEIST – 40,5% VOL
Silberne Kammerpreismünze
Landesprämierung
2 cl - 3,90 €



EXKLUSIV AUS DER
NORDPÄLZER EDELOBST- &
WHISKYDESTILLE HÖNING
PRÄMIERTE DESTILLATE



KAFFEE & TEE

// COFFEE & TEA

KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN AUS DER ÄLTESTEN
KAFFEERÖSTEREI IN DEUTSCHLAND – HEIMBS

ALLE UNSERE TEES STAMMEN AUS KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU.
UNSERE TEES WERDEN IN ELEGANTEN PYRAMIDEN-TEEBEUTELN SERVIERT.



KAFFEESPEZIALITÄTEN

KAFFEE – 3,40 €

große Tasse – 4,00 €

CAPPUCCINO – 3,70 €

LATTE MACCHIATO – 4,20 €

MILCHKAFFEE – 4,30 €

Große Tasse

ESPRESSO – 2,70 €

doppelt – 3,90 €

ESPRESSO MACCHIATO – 3,30 €

doppelt – 3,90 €

HEISSE SCHOCKOLADE^{2,3} //

WEISSE SCHOCKOLADE^{2,3} – 4,90 €

Mit Milch im großen Glas und Sahnehaube

MOCCHACHINO – 4,80 €

Latte Macchiato im Glas,
mit Schokoladensirup^{2,3}

LATTE JAY JAY'S – 5,90 €

Latte Macchiato in diversen Geschmacksrichtungen:
Vanille^{2,3}, Haselnuss^{2,3},
Karamell^{2,3}, Mandel^{2,3}, Kokos^{2,3}, im Glas

KAFFEE BAILEYS ODER AMARETTO

große Tasse – 5,70 €

LATTE MACCHIATO BAILEYS

im Glas – 5,70 €

TASSE TEE

SCHWARZER TEE⁹ – 3,50 €

Darjeeling First Flush, Assom BOP

SCHWARZER TEE⁹ – 3,50 €

Mit Gewürzen Earl Grey, Indian Chai

GRÜNER TEE⁹ – 3,50 €

Japan Sencha

WELLNESS TEE – 3,50 €

Ayurveda Tulsi Orange

FRÜCHTETEE – 3,50 €

Vitamin Oase

KRÄUTERTEE – 3,50 €

Pfefferminze, Kamille, Kräutergarten,
Garten der Provence

ROOIBUSH TEE VANILLE – 3,40 €

HEISSE ZITRONE – 4,20 €

Im Glas serviert

VITAMINBOMBE – 6,10 €

Früchtetee mit frisch gepresstem
Orangensaft und einem Schuss Zitronensaft

MILCHAUSWAHL...

Alle Heißgetränke auch mit **laktosefreier
Milch** oder **Hafermilch** erhältlich:

Laktosefreie Milch + 0,60 €

Hafermilch + 0,70 €



COCKTAILS

COCKTAILS MIT ALKOHOL – 8,90 €

PINA COLADA^{2,3,5}

(Rum weiß, Rum braun, Kokos, Sahne, Ananassaft)

CAIPIRINHA³

(Limette, Rohrzucker, Cachaca, Lime Juice)

CUBA LIBRE^{1,2,3,4}

(Havana, Lime Juice, Cola)

MAI TAI^{2,3}

(Rum weiß, Rum braun, Rum 73%, Apricot, Mandelsirup, Lime Juice, Orangensaft, Ananassaft)

MOJITO^{2,3}

(Minze, Havana, Lime Juice, Soda)

PLANTERS PUNCH^{2,3}

(Havana, Rum weiß, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft)

SEX ON THE BEACH^{2,3}

(Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft)

STRAWBERRY COLADA^{2,3,5}

(Rum weiß, Rum braun, Kokossirup, Erdbeersirup, Ananassaft, Sahne)

COCKTAILS MIT ALKOHOL – 8,90 €

SWIMMING POOL^{2,3,5}

(Wodka, Rum weiß, Kokos, Sahne, Ananassaft, Orangensaft, Curacao blue)

TEQUILA SUNRISE^{2,3}

(Tequila, Zitronensaft, O-Saft, Grenadine)

ZOMBIE^{2,3}

(Rum weiß, Rum braun, Rum 73%, Triple Sec, Lime Juice Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft)

HARDLINER COCKTAILS – 9,90 €

WILLENLOS STRONG^{2,3}

(Rum weiß, Wodka, Triple Sec, Mandelsirup, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft)

LONG ISLAND ICETEA^{2,3}

(Rum weiß, Wodka, Gin, Cachaca, Triple Sec, Lime Juice, O-Saft, Cola)

INHALTSSTOFFE COCKTAILS

- 1: koffeinhaltig // 2: mit Farbstoff //
- 3: mit Konservierungsmittel //
- 4: mit Antioxidationsmittel //
- 5: enthält Laktose



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

// non-alcoholic cocktails

COCKTAILS OHNE ALKOHOL – 6,90 €

BABY FACE^{2,3}

(Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Erdbeersirup)

BEACH COOLER^{2,3}

(Curacao blue, Kokos, Zitronensaft, O-Saft, Ananassaft)

COCONUT KISS^{2,3}

(Kokossirup, Ananassaft, Sahne, Grenadine)

FLORIDA^{2,3}

(Kokossirup Grenadine, Zitronensaft, Maracujasaft, O-Saft)

FRUIT PUNCH^{2,3}

(O-Saft, Maracujasaft, Zitronensaft, Lime Juice)

GEKKO^{2,3}

(O-Saft, Maracujasaft, Lime, Curacao)

LEMONFRESHER^{2,3}

(Limetten, Lime Juice, Maracujasirup, alkoholfreies Bier)

SUNRISE^{2,3}

(Ananassaft, Maracuja, Zitronensaft, Mandelsirup Grenadine)

OCEAN DIVER^{2,3}

(Curacao blue, Sahne, Ananassaft, Lime Juice)

REFRESHER^{2,3}

(Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, O-Saft, Lime Juice, Soda)

STRAWBERRY TROPIC^{2,3}

(Maracujanektar, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Erdbeersirup)

WAKE UP^{2,3}

(O-Saft, Maracujasaft, Zitronensaft, Mandelsirup)

XTRACOOOL^{2,3}

(Maracujanektar, Zitronensaft, Zuckersirup, Lime Juice, Maracujasirup, alkoholfreies Bier)

INHALTSSTOFFE COCKTAILS

- 1: koffeinhaltig // 2: mit Farbstoff //
- 3: mit Konservierungsmittel //
- 4: mit Antioxidationsmittel //
- 5: enthält Laktose

AKTIONEN // SPECIALS



ALLE AKTIONSTAGE NUR VON OKTOBER BIS INKL. APRIL
NICHT WÄHREND DER SOMMERZEIT...
ALL SPECIALS ONLY FROM OCTOBER TO APRIL
NOT DURING DAYLIGHT SAVING TIME...

MONTAG — AB 18:00 UHR // MONDAY FROM 6 P.M.



SALATABEND

SALATABEND IM BRAUHAUS...
Jeder Salat mit einem Gratisgetränk

SALAD EVENING AT BRAUHAUS...
Each salad with a free drink

DIENSTAG — AB 18:00 UHR // TUESDAY FROM 6 P.M.

FLAMMKUCHENABEND IM BRAUHAUS...
Jeder Flammkuchen mit einem Gratisgetränk

FLAMBEE EVENING AT BRAUHAUS...
Each tarte flambee with a free drink



FLAMMKUCHENABEND

MITTWOCH — AB 18:00 UHR // WEDNESDAY FROM 6 P.M.



SCHNITZELABEND

SCHNITZELABEND IM BRAUHAUS...
Jedes Schnitzelgericht mit einem Gratisgetränk

SCHNITZEL EVENING AT BRAUHAUS...
Each schnitzel dish with a free drink

DONNERSTAG — AB 18:00 UHR // THURSDAY FROM 6 P.M.

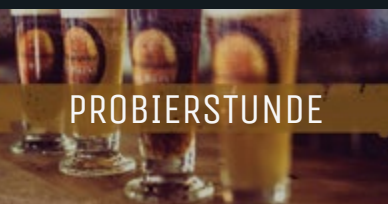
STEAKABEND IM BRAUHAUS...
Jedes Steakgericht mit einem Gratisgetränk

STEAK EVENING AT BRAUHAUS...
Each steak with a free drink



STEAKABEND

FREITAG — 16:00 — 18:00 UHR // FRIDAY 4 P.M. — 6 P.M.



PROBIERSTUNDE

PROBIERSTUNDE IM BRAUHAUS...
Alle 0,5 l Brauhausbiere für nur 3,00 €

TASTING LESSON AT BRAUHAUS...
All 0.5 l brewhouse beers for only €3.00

COCKTAILABEND/COCKTAIL EVENING IM BRAUHAUS...

ALLE Classic Cocktails 6,40 €
ALLE Hardliner Cocktails 7,00 €
ALLE Alkoholfreien Cocktails 5,40 €

IMMER DONNERSTAG ABEND - **GANZJÄHRIG**
EVERY THURSDAY - **WHOLE YEAR ROUND**



COCKTAILABEND