

Rinderkraftbrühe 6,50 €
Tafelspitz / Esterhazy Gemüse / Frühlingslauch / Kresse /
Mungo Sprossen

Tom Ka vegetarisch 6,90 €
Thailändische Kokosmilchsuppe / Austernpilze /
Erdnussöl / Koriander / Frühlingslauch

Tom Ka Gai 7,90 €
Thailändische Kokosmilchsuppe / Hähnchenbrustfilet /
Austernpilze / Erdnussöl / Koriander / Frühlingslauch

Warmer Ziegenkäse im Blätterteig 9,50 €
Salatbouquet / Oliventapenade

Bánh Cuôn 9,50 €
"Vietnamesische Frühlingsrolle" 2 Stück
Reispapier / Sellerie / Lauch / Karotte / Garnele / Rindfleisch / Koriander /
Sweet Chilisoße / Mushroom-Sojasoße

Falsche Schnecken 100g 12,50 €
Rinderfiletspitzen / überbacken / Gorgonzola

Tatar vom Brasilianischen Rinderfilet 12,90 €
Als Bausatz / Eigelb / Cornichons / Schalotten /
knusprige Kapern / Dijon Senf

King Prawns mit hausgemachter Aioli und Chili Dip 16,90 €
3 Stück 8/12 Größe / wie Gott sie schuf / Salatbouquet /
Himbeer-Walnuss -Dressing

STARTER

Carpaccio von der getrüffelten Roten Beete 9,50 €
Rucola / Parmesan / Olivenöl / Aceto Balsamico / Fleur de Sel /
knusprige Kapern / Trüffelöl

Carpaccio vom Brauhaus gebeiztem Lachs 11,90 €
Radicchio / Kartoffel-Karottenrösti / Ananas-Maracuja Marinade

Carpaccio vom Brasilianischen Rinderfilet, frisch geklopft 12,50 €
Rucola / Parmesan / Olivenöl / Aceto Balsamico
Fleur de Sel / knusprige Kapern

Oktopuscarpaccio 15,90 €
Radicchio / Kartoffel-Karottenrösti / Ananas-Maracuja Marinade

CARPACCIO

Kleiner Brauhaus Salat

Blattsalate / Chicorée / Kirschtomaten / Mozzarella / geröstete Sonnenblumenkerne / Oliven / Rote Beete Sprossen / Kräutercroutons / Orangenfilets

8,50 €

Großer Brauhaus Salat

Blattsalate / Chicorée / Kirschtomaten / Mozzarella geröstete Sonnenblumenkerne / Oliven / Rote Beete Sprossen / Kräutercroutons / Orangenfilets

12,50 €

mit gebratenem Hühnchenbrustfilet

plus 5,90 €

mit Ziegenfrischkäse und Peperoni

plus 5,90 €

mit gebratenen Gambas in Knoblauchöl

plus 6,90 €

mit gebratenem Bio FairTrade Tofu

plus 6,50 €

mit kleinem Schnitzel

plus 6,50 €

mit Rinderfiletspitzen 100g

plus 12,90 €

mit King Prawns (8/12 Größe / wie Gott sie schuf/ 3 Stk.)

plus 15,90 €

Ihr Lieblingsdressing zur Wahl:

Balsamico, Honig-Dijon Senf, Himbeere-Walnuss, Pfirsich-Sesam

**GEILES
GRÜNZEUG**

*Unsere
hausgemachten
Lieblingsdressings
gibt es auch für zu
Hause 250 ml für
6,00 €*

FLAMMKUCHEN MIT WEIZENTEIG**Flammkuchen Elsässer Art**

Schmand / Zwiebeln / Speck / Frühlingslauch

8,90 €

Flammkuchen Vegi

Schmand / Paprika / Mais / Kräuter / Weichkäse

8,90 €

Flammkuchen Champignons

Schmand / Schinken / Champignons/ Lauch

9,50 €

Flammkuchen Chili Mais

Schmand / Salami / Chili / Mais / Paprika

9,50 €

Flammkuchen Lachs und Lauch

Schmand / wildgefangener Lachs / Dill / Zitrone

10,90 €

DOCH LIEBER KAFFEE? UNSER SÜSSER:**Flammkuchen Apfel Zimt**

Schmand / Apfel / Zimt

8,90 €

FLAMMKUCHEN MIT ROGGEN-GERSTENMALZ-TEIG**Flammkuchen nach BRAUHAUS ART**

Schmand / Schwarzwälder Schinken / Lauch / Zwiebel

9,90 €

**WEIN- UND
BIERBEGLEITER**

*Unser Tipp zum
Landbier*

Der Oldtimer 9,90 €

Sesam Bun / 180g Rindfleischpatty / Blattsalat / Emmentaler / Gurke / Tomate / Portwein-Zwiebel Relish / Ketchup / Dijon Senf

Der Gnadenlose (scharf) 9,90€

Mehrkorn Bun / 180g Rindfleischpatty / Blattsalat / Emmentaler / Peperoni / Chili / Tomate / Portwein-Zwiebel Relish / Andre's Tomaten-Chili Soße

Der Asia-Gourmet 9,90 €

Sesam Bun / 180g Rindfleischpatty / Chicorée / Rucola / Gouda / Mungosproßen / Frühlingslauch / Erdnussbutter / Sweet-Chilisoße

Der Frauenverstehrer 9,90 €

Brioche Bun / 180g Hähnchenbrustfilet / Rucola / Mozzarella / Gurke / Paprika / Cocktailsoße / Kräuterschmand

Pulled Pork Burger 9,90€

Brioche Bun / 180g Pulled Pork / Esterhazygemüse / BBQ / Radicchio

Pulled Beef Bärlauch 10,90€

Mehrkorn Bun / 180g Pulled Beef/ Esterhazygemüse / BBQ / Radicchio / regionaler handverlesener Bärlauch als Pesto

Der Krosse 10,90 €

Sesam Bun / 180g Hähnchenbrustfilet in Kellogspanade / Blattsalat / Gouda / Tomate / Rote Portwein-Zwiebel Relish / BBQ Soße

Der Exotische 10,90 €

Mehrkorn Bun / 180g Schweinefleischpatty / Bacon / Blattsalat / Cheddar / Tomate / Gurke / Rote Portwein-Zwiebel Relish / Cocktailsoße / gebratene Ananas

Der Brauhaus Bacon Burger 11,90 €

Mehrkorn Bun / 180g Rindfleischpatty / Bacon / Blattsalat / Emmentaler / Tomate / Gurke / Peperoni / Rote Portwein-Zwiebel Relish / Tomaten-Salsa

Der Edelmütige 28,90 €

Brioche Bun / 180g Rinderfilet / Gambas / Blattsalat / Rucola / Emmentaler / Tomate / Gurke / Trüffelbutter / Tomaten-Salsa

**DIE VIELLEICHT
BESTEN BURGER
DER STADT**

Na, Loch im Bauch?
Doppelt Fleisch und
doppelt Käse *6,90€
**der Edelmütige ist ausge-
nommen*

**„Ochnö“ - kein
Fleisch!**
Alle Burger gibt es
auch mit Bio-Fair
Trade- Tofu oder
einem veganen Bio-
Fair Trade - Sellerie-
Soja-Patty

BELAGEN | SOSSEN | DIPS | GIMMIKS | GRÜNZEUG |
↓ FINDET IHR AUF SEITE 5 ↑

STEAKS UND SCHNITZEL

Bist du falsch? Falsches „Wiener Schnitzel“ vom Schweinerücken /
in Butter souffliert / Panko Paniermehl / Kräuterdipp 11,90 €

... oder echt? Echtes „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken /
in Butter souffliert / Panko Paniermehl / Kräuterdipp 15,90 €

Deutschland glücklichstes Landschwein - BESSER ALS BIO!

Duke of Berkshire Nackensteak 250g -GARZEIT 35MIN- 14,90 €

Duke of Berkshire Kotelett 250g -GARZEIT 35MIN- 15,90 €

Brasilien Black Angus (grain fed)*

Hüftsteak vom Rind 200g -GARZEIT 20MIN- 14,90 €

Rumpsteak vom Rind 200g -GARZEIT 20MIN- 17,50 €

Filet vom Rind 200g -GARZEIT 20MIN- 19,50 €

Färse* aus Hamburg - Deutschland, (Dry aged)*

Filet vom Rind 200g -GARZEIT 20MIN- 29,90 €

Entrecôte vom Rind 300g -GARZEIT 40MIN- 34,90 €

T-Bone Steak vom Rind 550g -GARZEIT 45MIN- 54,90 €

Barbarie Entenbrustfilet aus Frankreich, 200g -GARZEIT 35MIN- 17,90 €

Lammrücken Steak aus Neuseeland, 200g 25,90 €
-GARZEIT 35MIN-

Tomahawk Steak vom Kalb aus Irland, 350g 29,90 €
-GARZEIT 50 MIN-

Entrecôte vom Japanischen Kobe Rind, 200g 99,00 €
-GARZEIT 35MIN-

Dry Age Tomahawk Steak vom Rind aus Irland, 1400g 119,90 €
-GARZEIT 65 MIN-

BELAGEN | SOSSEN | DIPS | GIMMIKS | GRÜNZEUG |
↓ FINDET IHR AUF SEITE 5 ↑

*Gut Ding braucht Weile, ein altes Sprichwort was gut zu unserem besonders schonendes Garverfahren passt. **Die Garzeiten lassen sich super mit einer Vorspeise überbrücken ;-)***

MAYO UND SO

Mayonnaise	0,70 €	Whisky-Ketchup	0,70 €
Ketchup	0,70 €	Chili-Mayo	0,70 €
Limetten- Curry -Mayo	0,70 €	Trüffel-Mayo	0,90€

VON SOSSE BIS CHUTNEY

Schwarzer Pfeffer-Dipp	0,70 €	Mango Chutney	2,00 €
Zwiebelrelish	2,00 €	Hollandaise	2,50 €
Salsa	2,00 €	Pfefferjus	2,50 €
BBQ Soße	2,00 €	Orangenjus	2,50 €
Kräuterbutter	2,00 €		

LECKER BEILAGEN

Thai Duftreis	2,90€	Kartoffel-Gurken-Salat	3,90 €
Pommes	3,50 €	Risottokroketten	3,90 €
Onion Rings	3,50 €	Süßkartoffelpommes	4,50 €
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	3,50 €		

GRÜNZEUG UND CO

gebratene Champignons	3,50 €	Speckbohnen	3,90 €
Honig Möhren	3,50 €	Beilagensalat	3,90 €
Blumenkohl im Buttersud	3,90 €		

GEGEN DEN STRICH

Unsere Asiatische Currywurst 3,90 €

Schärfegrad wählbar: Für Jungs, für Männer, für Helden

*Bitte beachtet das ihr für die Heldenversion 18 Jahre alt sein müsst und im vollen
Besitz euer geistigen Kräfte.*

BEILAGEN | SOSSEN | DIPS | GIMMIKS | GRÜNZEUG |

DAS IST SEITE 5



STREET THAI
STYLE

Tom Ka vegetarisch Thailändische Kokosmilchsuppe / Austernpilze / Erdnussöl / Koriander / Frühlingslauch	6,90 €
Tom Ka Gai Thailändische Kokosmilchsuppe / Hähnchenbrustfilet / Austernpilze / Erdnussöl / Koriander / Frühlingslauch	7,90 €
Pad Gai Hähnchenbrustfilet / Cashewkerne / Paprika Zuckerschoten / Babymais / Frühlingslauch / Thailändischer Duftreis	16,50 €
Bánh Cuôn "Vietnamesische Frühlingsrolle" 4 Stück Reispapier / Sellerie / Lauch / Karotte / Garnele / Rindfleisch / Koriander / Sweet Chilisoße / Mushroom-Sojasoße	17,50 €
Pad King geschmortes Rindfleisch / Paprika / Zuckerschoten / Babymais / Muer Pilze / Bambus / Ingwer / Thailändischer Duftreis	17,50 €
Gelbes Thaicurry (scharf) Paprika / Zuckerschoten / Babymais / Muerpilze / Bambus / Ingwer / Thailändischer Duftreis <i>wahlweise:</i> mit Gambas, mit Huhn oder mit geräuchertem Tofu	17,50 €
Rotes Thaicurry (sehr scharf) geschmortes Rindfleisch / Paprika / Zuckerschoten / Babymais / Muerpilze / Ingwer / Bambus / Thailändischer Duftreis	17,50 €

Frisch gebackene Belgische Zimt-Nuss Waffel Puderrucker / Vanilleparfait	7,50 €
Warme Apfeltarte Vanilleparfait	8,90 €
Frittiertes Vanilleeis Kelloggs-Nuss- Panade / Himbeercoulis	8,90 €
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Himbeersorbet	8,90 €
Flammkuchen Apfel Zimt Schmand / Apfel / Zimt	8,90 €
Warmer Palatschinken Gefüllt mit Mirabellen / Bourbon Vanilleeis	8,90 €
Käsebrett Ziegenfrischkäse / Granda Padano / Gogonzola / Emmentaler / Feigensenf / Pumpernickel / Kapern / Oliven	12,50 €

HEIß TRIFFT KALT

Strawberry Cheesecake Erdbeer- & Käsekucheneiscreme mit Erdbeerstückchen und einem Keksstrudel	
Fairly Nuts Karamell-Eiscreme durchzogen von einem Karamellstrudel und Crispies mit Mandeln	
Cookie Dough Vanille-Eiscreme mit Riesenstücken aus Plätzchenteig und leckeren kakaohaltigen Bits	
Chocolate Fudge Brownie Sündhaft cremige Schokoladeneiscreme mit saftigen Schokogebäckstückchen	

EISBECHER VON



150ml Becher 4,50 €

GARSTUFEN

Rare/Stark blutig

Das Fleisch wird kräftig angebraten. Kalter roher Kern.

Medium Rare/Blutig

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass es im Kern bis auf etwa 55°C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig.

Medium/Rosa

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze "auf den Punkt gegart". Es weist im Inneren eine Temperatur von maximal 65°C auf und ist von außen nach innen gleichmäßig rosa gefärbt.

Medium Plus

Das Fleisch wird auf kleiner Hitze langsam gebraten, so dass es gebraten im Kern nur noch ganz leicht rosa ist. Es hat im Kern eine Temperatur von etwa 85°C.

Well done (Nur Butterflycut) durchgebraten/grau

(Bei dieser Garstufe übernehmen wir keine Verantwortung und der Koch hat kurzzeitig keine gute Laune ;-))

RINDERRASSEN

Färse

Ein weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat, nennt man Färse oder auch Kalbin. Im Alter von etwa zwei Jahren wird sie in der Regel besamt und trägt dann neun Monate. Erst danach wird sie dann korrekterweise als Kuh bezeichnet.

Das Fleisch ist gerade für uns Steakliebhaber von großer Bedeutung. Die Tiere sind in der Lage, sehr viel intramuskuläres Fett einzulagern, das dann dafür sorgt, dass wir ein hervorragend saftiges Steakfleisch erhalten. Die Färse hat relativ kurzfaseriges, zartes Fleisch. Ihre tägliche Gewichtszunahme und auch ihr Schlachtgewicht ist deutlich geringer als das eines Bullen.

Auch wenn das Fleisch einer Färse im Hinblick auf die Ausbeute (Fleisch-Fett-Knochenverhältnis) schlechter ausfällt, als das eines Bullen, so ist es aufgrund der Konsistenz und Zartheit bei der Steakerstellung doch dem Bullenfleisch vorzuziehen

Black Angus

Der Name „Angus“ stammt von der schottischen Grafschaft gleichen Namens, wo diese Rinder zuerst gezüchtet wurden. Von dort aus fand eine weltweite Verbreitung der schwarzen und hornlosen Rasse statt. „Black Angus Beef“ ist bekannt für seine Zartheit und seinen exzellenten Geschmack. Angus-Rinder liefern eindeutig die beste Fleischqualität.

Grain Fed (Ernährung)

Das Vieh gras während eines Zeitraums von 26 Monaten auf den ausgedehnten Weideflächen und wird anschließend in so genannten Feedlots untergebracht. Anhand einer sorgfältig zusammengestellten Diät mit Getreide als Hauptbestandteil und angereichert mit natürlichen Bestandteilen, wie Gras und Mais, wird das Vieh dort mindestens 120 Tage endgemästet. Diese spezielle Ernährung sorgt für eine Marmorierung des Fleisches, was zur besonderen Zartheit und zum vollen Geschmack des Fleisches beiträgt.

Dry Aged (Reifung)

das trocken abgehangene Rind, liefert die besten Steaks der Welt.! Die am Knochen gereiften Rinderrücken sind Kult. Die Reifung des Fleisches, das sogenannte „Dry Aging“, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt. Trockengereift, wie man so schön sagt.

ERNÄHRUNG
REIFUNG

Sous vide (Zubereitung Schritt 1)

französisch sous (,unter‘; vide ,Vakuum‘) bezeichnet man eine Garmethode in einem Vakuumbbeutel bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 100 ° C. Das Vakuumgaren erfolgt als Variante des Niedrigtemperaturgarens. Im Vergleich zu einem Backofen ist der Wärmeaustausch in einem Wasserbad oder in temperaturgeregeltem Dampfgarer höher, effizienter und noch schonender.

Bei unsern Dry Age Fleischstücken:

Unser Grill mit 800 Grad (Zubereitung Schritt 2)

Der Grill arbeitet ausschließlich mit Oberhitze und erreicht hierbei für handelsübliche Grillgeräte ungekannte Temperaturen von ca. 800°C. Dies wird ermöglicht durch einen keramischen Gashochleistungsbrenner. Die extrem hohe Temperatur auf der Oberfläche des Grillgutes führt zu einer Art Karamellisierung, eine knusprige Kruste entsteht. In Verbindung mit dem zart-saftigen Inneren des Fleisches (Sous vide, Schritt 1) ein orgastisches Geschmackserlebnis, das sich jeder Beschreibung entzieht.

Bei unseren anderen Fleischstücken:

Grill mit 400 Grad (Zubereitung Schritt 2)

Die hohen Temperaturen an der Oberfläche führen zur Bildung einer Kruste. Der größte Teil des Saftes im Gargut erhalten und in Verbindung mit dem zart-saftigen Inneren des Fleisches (Sous vide, Schritt 1) wird ein erstklassiges Geschmackserlebnis erschaffen.

ZUBEREITUNG

DAS FILET,
französisch für „dünner Faden“, deutsch Lende oder Lendenbraten. Ist der lange keulenförmige Muskelstrang, der sich im Lendenbereich auf beiden Seiten der Wirbelsäule entlangzieht. Weil dieser Muskel von den üblichen Tieren kaum betätigt wird, ist das Fleisch besonders zart, mager und saftig. Da das Filet nur einen sehr kleinen Anteil der gesamten Masse eines Tiers ausmacht, ist es das teuerste Stück.

ALLES AUS DEM ROASTBEEF (ZWISCHENRIPPENSTÜCK)

Das Porterhouse-Steak und T-Bone-Steak,

wird mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Die beiden sehr ähnlichen Zuschnitte unterscheiden sich hauptsächlich durch Dicke und Größe des Filet-Anteils.

Der Name „Porterhouse-Steak“ leitet sich von der Bezeichnung britischer und amerikanischer Gasthäuser ab, in denen das Bier Porter ausgeschenkt wurde. Nach anderen Quellen wird er auf den Amerikaner Zacharias B. Porter zurückgeführt. Beim Porterhouse-Steak ist eine Dicke von etwa 6 cm und ein Gewicht von etwa 700 – 1.000 g üblich.

Der Name „T-Bone-Steak“ folgt der englischen Bezeichnung des T-förmigen Knochens, hierbei ist eine Dicke von etwa 4 cm und ein Gewicht von etwa 600 g üblich.

Das Entrecôte oder Rib-Eye-Steak

französisch entre ‚zwischen‘, côte ‚Rippe‘ ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück des Rinds, ähnlich dem Rib-Eye-Steak bei der englischen Art der Fleischzerlegung. Je nach Verwendung hat das Fleisch ein Gewicht von 350 bis 550 Gramm und ist vier bis sechs Zentimeter dick.

Das Rumpsteak

bezeichnet man als eine Scheibe Rindfleisch. Rump bezieht sich dabei auf den Englischen Begriff für Kruppe, während Steak die Zubereitungsart beschreibt. Allgemein wird eine Scheibe des Roastbeefs vom Rinderrücken verwendet. Während einfache Steaks ein Gewicht von 100 bis 150 Gramm haben, gibt es auch schwerere Stücke.

Das Tomahawk

Tomahawks werden aus dem vorderen Rücken (der Hochrippe) geschnitten und sind ideal zum Kurzbraten geeignet. Besonders auf dem Grill ist das Tomahawk ein echter Hingucker. Und wenn Sie sich fragen, woher der Name stammt – betrachten Sie das Produkt doch einmal von Weitem... erkennen Sie es?...Durch den ganzen Rippenbogen sieht das Stück aus wie ein Indianer Tomahawk. Das aus dem indianischem stammende Wort tamahaac steht für Axt/Kriegsbeil. Also, begraben Sie das Kriegsbeil und laden sie ein zum gemeinsamen Genuss eines Tomahawk Steaks.