

SUPPEN

Bayerische Leberknödelsuppe

6,90



ALLERGENE



ENGLISH



SALATE

Beilagensalat

mit hausgemachtem Dressing

4,80



Bunter, knackiger Salat

mit unserem Bierdressing,
ofenfrischem Baguette
und Butter, wahlweise mit

8,90



Fitnesssalat

würzige Blattsalate mit Senf-
Vinaigrette, Obst, roter Salsa,
gebratenem Barschfilet und
Baguette ... 15,90



- + Schnitzel »Wiener Art« ... 7,90
- + Veganem Knusper-Schnitzel ... 8,90
- + gebratenen Riesengarnelen ... 9,90

Tomate-Mozzarella-Salat

mit einzigartigem »Bock« Balsamico

8,90



Limitierter Genuss: Bier-Balsamico mit Hopfennote!

Der »Bock« Balsamico ist ein einzigartiges Produkt, das aus unserem „Stiber Trunk“-Bockbier (Jahrgang 2020) hergestellt wurde. Dieses besondere Bier besticht durch seinen erdbeerigen und kirschartigen Charakter, welcher dem Balsamico seine einzigartige Note verleiht. Nach einer mehrjährigen Reifezeit in einem 300 Jahre alten Eichenholzfass entwickelt der Essig zudem holzige und traditionelle Balsamiconoten. Vor der Abfüllung wurde der Balsamico zusätzlich im Fass mit Cascade/Doldenhopfen veredelt, um sein fruchtig-hopfiges Aroma weiter zu verfeinern. Hergestellt in Kooperation mit »THEO dem Essigbrauer«

Erhältlich an der Theke: 19,90 € pro Flasche (solange der Vorrat reicht)



 -Vegetarisch

 -Vegan

BRATENGERICHTE

Saftige Rinderroulade ^{2,3}

mit handgemachtem Kartoffelknödel
16,90

Zwiebelrostbraten ⁵

Rosa gebratenes Rumpsteak
in feiner Biersoße, mit gebratenen
und gebackenen Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln ... 24,90

Oberpfälzer Schäufelr ^{2,3}

knusprig gebraten, mit handgemachtem
Kartoffelknödel ... 16,90

Tafelspitz vom Rind ⁵

behutsam in kräftiger Rindsbrühe gegart,
mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln
16,90

Schweinebraten ^{2,3}

mit handgemachtem Kartoffelknödel
14,90

Sauerbraten ^{2,3}

aus der Rinderkeule, traditionell mit Preisel-
beerbirne und handgemachtem Kartoffel-
knödel ... 15,90

Bier-Krustenbraten ^{2,3}

in feiner Steiger-Dunkelbiersoße,
mit handgemachtem Kartoffelknödel
15,90



Das dunkle, naturbelassene »Knorr-von-Rosenroth«-Zoigl-Bier besticht durch seine raffinierten Noten von Karamell und Kaffee, die perfekt mit den Röstaromen der Kruste und der Soße des Bratens harmonisieren.

SCHNITZEL

Braumeisterschnitzel

fein ausgebackenes Schweine-Schnitzel,
in **Braumalzpanade** knusprig gebacken,
dazu Wedges mit Obazda ... 17,90



Schnitzel »Wiener Art«

fein ausgebackenes Schweine-Schnitzel,
dazu goldgelbe Pommes frites ... 16,90

Münchner Schnitzel

in einer hauseigenen Meerrettich-Panade
fein ausgebackenes Schweine-Schnitzel,
dazu selbstgemachten Kartoffelsalat ... 17,90

Cordon Bleu

mit Käse und Schinken gefülltes, paniertes
und fein ausgebackenes Schweine-Schnitzel,
dazu goldgelbe Pommes frites ... 18,90

Veganes Schnitzel

Schnitzel auf Weizenprotein-
basis mit Gurkensalat und
goldgelbe Pommes frites ... 17,90



Für ein Schnitzel ist ein etwas herberes, schlankes Bier wie unser »Rosenburg Pils« die perfekte Begleitung. In diesem Bier findet sich der aromatische Herkules Hopfen, der mit einer blumigen und grün-grasigen Note überzeugt dazu dezente fruchtige Nuancen sowie einen Hauch von Zitrus mitbringt.

BURGER

Bier-Burger

Saftiges Rindfleischpatty, Feldsalat, Tomate, gebackenen Zwiebelringen und Dunkelbier-Zwiebel-Chutney in einem handgemachten Burger-Bun der Stadtbäckerei Übler aus Sulzbach-Rosenberg ... 15,90



In Kombination mit dem hellen Zoigl entsteht ein klassisches Kontrast-Pairing: Die Burger sind salzig durch das gewürzte Fleisch, den Käse und den Speck, säuerlich und süßlich durch Tomaten, den karamellisierten Zwiebeln oder Soßen. Durch die Zugabe der Bitterkeit des Bieres entsteht somit ein sog. »Umami«-Mundgefühl. Zudem mildert die Hopfenbittere deftige Speisen wie auch Schärfe ab und klärt den Gaumen für den nächsten Bissen.

BBQ-Burger

Saftiges Rindfleischpatty, Bacon, Feldsalat, Käse, Tomate und BBQ-Soße in einem handgemachten Burger-Bun der Stadtbäckerei Übler aus Sulzbach-Rosenberg ... 15,90

Veggie-Burger

Burger Patty auf Gemüse-Basis, Feldsalat und Tomate in einem handgemachten Burger-Bun der Stadtbäckerei Übler aus Sulzbach-Rosenberg ... 15,90

Plant Knusper-Burger

Veganes Knusper Patty auf Weizenprotein-Basis, Feldsalat und Tomate in einem handgemachten Burger-Bun der Stadtbäckerei Übler aus Sulzbach-Rosenberg ... 15,90

WÄHLBARE BURGER-BEILAGEN

Pommes frites 3,40
Kartoffelecken (Wedges) 3,90

Süßkartoffel-Pommes 3,90
Beilagensalat 4,80

FISCH

Forelle Müllerin ⁵

dazu Salzkartoffeln ... 17,90



Ein fruchtiges, spritziges Weißbier wie die »Leichte Weisse« oder das klassische »Graf Gebhard« sind die perfekten Begleitungen zu Forelle Müllerin. Die fruchtigen Noten und die leicht hefigen Geschmacksnuancen des Biers harmonieren hervorragend zueinander.

Forelle gebacken

dazu selbstgemachten
Kartoffelsalat ... 17,90



Riesengarnelen

Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuterbutter
gebraten, dazu ofenfrisches Baguette
und Salatbouquet ... 20,90



Zanderfilet gebraten

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Dill-Rahmsoße und Salzkartoffeln
21,90



Karpfen gebacken

dazu selbstgemachten
Kartoffelsalat ... 18,90



Lieferanten

Feinkost Engert aus Amberg und die
Familie Rubenbauer, deren Weiher am
Fuße des Annabergs in Sulzbach-Rosenberg
liegen, beliefern uns mit frischem Fisch.



BROTZEITEN

Currywurst vom Strohschwein ⁸

auf schmackhaft-würziger Currysoße,
dazu goldgelbe Pommes frites ... 12,90

Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle mit würzigem Käse,
gekrönt von knusprigen Röstzwiebeln
13,90

Oberpfälzer Bratwurstsalat ⁸

dicke, scharf angebratene Aichazandter Brat-
würste, dazu rote Zwiebeln, Gurke,
Tomate und Bauernbrot ... 11,90

Bratwürste mit Sauerkraut

zwei dicke, scharf angebratene Aichazandter
Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot
11,90

Bunter Wurstsalat ⁸

klassisch mit Bauernbrot ... 10,90

Bayerischer Obazda

mit Bauernbrot ... 5,90

Flammkuchen »Mediterrano«

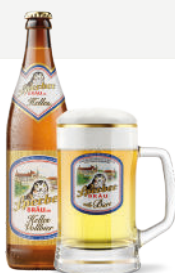
Flammkuchen mit Crème fraîche, sonnen-
gereiften Tomaten, Rucola und Parmesan
11,90

Flammkuchen »Ramona«

Flammkuchen mit Crème fraîche,
Lauch, Champignons und Mozzarella
11,90

Flammkuchen »Brauhaus«

Pikanter Flammkuchen
mit Crème fraîche, Speck,
Lauch und Zwiebeln ... 12,90



Der Geschmack des Flammkuchens ist äußerst vielfältig und bietet auch in Bezug auf das passende Bier mehrere Möglichkeiten. Wir empfehlen ein traditionelles Vollbier, das mit seinem frischen Anstrich und einer dezenten Süße bewusst im Hintergrund bleibt. Die Aromen des Flammkuchens kommen so optimal zur Geltung.

NACHSPEISEN

Bayerische Apfelküchle

in Bierteig gebacken, überstreut mit Zimtzucker, dazu Vanilleeis und Sahne ... 9,90



Der Herzog-Christian-August-Weißbierbock ist die ideale Begleitung zu unseren bayerischen Apfelkücheln in Bierteig. Mit seiner fruchtigen Süße und den Aromen von Banane und Rosine ergänzt er die Speise perfekt. Zusammen mit der Vanille entsteht eine harmonische Geschmackskombination.

Hopfiges Zitronensorbet

mit Holled'Auer Hopfen-Secco aufgefüllt
6,90

Bock Balsamico-Eis

TIPP

Vanilleiscreme mit Kirsch-Balsamico-Soße, hergestellt mit unserem limitierten »Bock« Balsamico ... 8,40

Eis mit heißen Himbeeren

Vanilleeis neben heißen
Himbeeren ... 7,90

Espresso Affogato

Vanilleeis übergossen mit frisch gebrühten
Espresso ... 5,90

Bier-Sommelier-Dessert

TIPP

Vanilleeis trifft auf belgisches
Kriek Lambic Kirschbier ... 9,90

Schlackenkohle

In Schokoteig gebackene Birnen mit Kokos,
Kaffeeis und Sahne ... 9,90

Schlägel & Eisen-Menü

inkl. einem dunklem Weißbier »Steiger Schwarze«

Bayerische Leberknödelsuppe

Bier-Krustenbraten^{2,3}

in feiner Steiger-Dunkelbiersoße,
mit handgemachtem Kartoffelknödel

Schlackenkohle

in Schokoteig gebackene Birnen mit Kokos,
Kaffeeis und Sahne

31,90 p. P. und einem 0,5 ltr. Bier



Das dunkle Weißbier mit dem passenden Namen »Steiger Schwarze« präsentiert sich im Glas in einem tiefen Kohle-schwarz und wird von einer cremigen, dunkel-beigefarbenen Schaumkrone gekrönt. Die Nase wird von einem malzig-röstigen Duft mit fruchtigen Nuancen umworben. Schon beim ersten Schluck breitet sich ein intensiver Geschmack von Röstkaffee, Lakritz und Mokka auf der Zunge aus.



Sulzbach-Rosenberg blickt auf eine eindrucksvolle Bergbaugeschichte zurück, die sich über Jahrhunderte erstreckt und ein wertvolles montangeschichtliches Erbe hinterlassen hat. Bereits 1341 wurde der Bergbau in der „Kleinen Hammereinung“ erstmals urkundlich erwähnt. Mit der Entstehung der Maxhütte und dem Bau der ersten Hochöfen in Rosenberg im Jahr 1863/64 erlebte der Eisenerzbergbau in der Region seine Hochzeit. Im Jahr 1965 erreichte die Anzahl der Beschäftigten in den Eisenerzgruben mit etwa 1.100 ihren Höchststand.

Als besondere Anerkennung für die tapferen Bergleute von Sulzbach-Rosenberg haben wir unser dunkles Weißbier »Steiger Schwarze« kreiert. Ferner bieten wir ein »Schlägel & Eisen«-Menü mit einem exquisiten Dessert an, um einen Beitrag zur Erhaltung der Bergbautradition in Sulzbach-Rosenberg zu leisten und die Geschichte für nachfolgende Generationen lebendig zu halten. In diesem Sinne: Glückauf!

WEITERE MENÜS MIT BIERBEGLEITUNG

Brauer & Mälzer-Menü

inkl. zu jedem Gang eine Bierbegleitung

Bayerische Leberknödelsuppe

Braumeisterschnitzel

vom Schwein in **Braumalzpanade** knusprig gebacken dazu Wedges mit Obazda

Sommelier-Dessert

Vanilleeis trifft auf belgisches Kriek Lambic Kirschbier

33,90 p. P. bei 1 Person und 3 x 0,25 ltr. Bieren

European Beer Star-Menü

inkl. zu jedem Gang eine Bierbegleitung

Tomate-Mozzarella-Salat

mit einzigartigem »Bock« Balsamico



Zwiebelrostbraten⁵

rosa gebratenes Rumpsteak in feiner Biersoße, mit gebratenen und gebackenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

Bayerische Apfelküchle

in Bierteig gebacken, überstret mit Zimtzucker, dazu Vanilleeis und Sahne

44,90 p. P. bei 1 Person und 3 x 0,25 ltr. Bieren



Bock auf Balsamico-Menü

inkl. einem Bier nach Wahl

Tomate-Mozzarella-Salat



mit einzigartigem »Bock« Balsamico

Flammkuchen »Mediterrano«






Flammkuchen mit Crème fraîche, sonnen- gereiften Tomaten, Rucola und Parmesan

Bock Balsamico-Eis

Vanilleeiscreme mit Kirsch-Balsamico-Soße, hergestellt mit unserem limitierten »Bock« Balsamico

28,90 p. P. und einem 0,5 ltr. Bier nach Wahl



 AUSSEHEN	Mahagoni-Braun, im Licht schimmern leuchtende, rötliche Reflexe
 GERUCH	Eine leichte, die Nase kitzelnde Säure, gefolgt von einer ausgewogenen Süße. Fruchtige Noten von Brombeeren und Kirschen erfreuen die Sinne.
 GESCHMACK	Gleichgewicht zwischen Süße und Säure, würzig und fruchtig
 ZUTATEN	Reduzierte Bierwürze aus »Hauptmann Stiber Trunk« Bockbier, Apfelessig (reduzierter Apfelsaft) u. Hopfendolden 5% Säure, 0,0 % vol. Alk.
 HOPFENSORTE	Der »Cascade«-Hopfen aus der Hallertau Cascade hat ein sehr ausgeprägtes, blumiges und würziges Aroma.
 FREI VON ZUSÄTZEN	Ohne Zuckerzusatz, Farbstoffe und Schwefel, zudem vegan und glutenfrei.
 HERSTELLUNG	In Zusammenarbeit mit »Theo dem Essigbrauer« in Deutschland kreiert, wurde der Essig über Jahre in einem 300 Jahre alten Barriquefass gereift.
 FOOD-PAIRING	Der »Bock« Balsamico ist ein vielseitiger Begleiter für frische Salatdressings, aromatische Marinaden und kräftige Bratensoßen.

BIERE AUS UNSERER BRAUEREI

HELLES VOLLBIER



0,25 ltr. 3,20
0,5 ltr. 4,20

CLASSIC LAGER

0,33 ltr. 3,60

ZOIGL, NATURTRÜB

wahlweise hell oder dunkel



0,5 ltr. 4,40

WEIZEN, NATURTRÜB

wahlweise hell, dunkel oder leicht



0,5 ltr. 4,40

ROSENBURG PILS



0,5 ltr. 4,40

BOCKBIERE TIPP

Saisonal erhältlich: wahlweise rotes Bockbier, Weißbierbock oder Black Pale Ale-Bock

0,5 ltr. 4,80

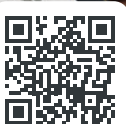
FESTBIER

Saisonal erhältlich

0,5 ltr. 4,80

BIERKARTE

Erhältlich bei unserem Personal oder über das Smartphone via QR-Code:



Bierkarte

WEITERE GETRÄNKE

MISCHBIERE		0,5 ltr.
Helles Radler vom Fass		4,20
Dunkles Radler vom Fass		4,20
Cola-Weizen		4,40
Weizen mit Zitronenlimonade		4,40
ALKOHOLFREIE / ALKOHOLARME BIERE		0,5 ltr.
Alkoholfreies Vollbier		4,80
Leichtes Weißbier		4,80
SCHORLEN	0,25 ltr.	0,4 ltr.
Apfel-/Orangensaftschorle (süß/sauer)	3,60	4,80
Trauben/Johannisbeerschorle (süß/sauer)	3,60	4,80
Weinschorle (süß/sauer)		6,90
LIMONADEN	0,25 ltr.	0,5 ltr.
Black-Mary-Mix, Cola-Orange Spezial ^{1,12}	3,40	4,60
Zitronenlimonade	3,40	4,60
Orangenlimonade	3,40	4,60
Cola	3,60	4,80
Cola light	3,60	4,80
WASSER	0,25 ltr.	0,5 ltr.
Tafelwasser	2,90	4,10
Mineralwasser, still	3,40	4,60

HOPFEN & MALZ, GIN ERHALT'S

Erleben Sie den Geschmack von Tradition und Innovation: Seit 1894, dem Jahr unserer Gründung, besteht eine enge Verbindung zwischen unserer Brauerei und den Rohstoffen Hopfen und Malz. Dies verdanken wir nicht zuletzt dem bayerischen Reinheitsgebot. Das über fünf Generationen erlangte Wissen und unser handwerkliches Können setzen wir nun gezielt dazu ein, um mit Hilfe von Hopfen und Malz neuartige Genussprodukte zu entwickeln – wie zum Beispiel unseren **ersten Dry Gin »Hopfen & Malz«**.

Der Gin wird mit Sorgfalt und Leidenschaft handwerklich-traditionell hergestellt. Dank des **Münchener Malz** und des **Tettnanger Aromahopfens** erhält unser Gin eine dynamische und nuancenreiche Note, die ihn von anderen Gins abhebt. Insbesondere der Hopfen verleiht unserem Produkt eine ganz besondere, blumige Charakteristik und macht es zu einer wahren Gaumenfreude.

Der Gin eignet sich perfekt für Liebhaber von hochwertigen Spirituosen, die auf der Suche nach einem außergewöhnlichen Genusserebnis sind. **Der Gin ist pro Jahrgang auf 111 Flaschen limitiert und wird händisch nummeriert.**



	Zutaten	Hopfen, Malz, Wacholder, Koriander, schwarzer und roter Pfeffer, Orangen- und Zitronenschalen
	Aroma	süßlich geprägter Duft von Orangen und Zitronen sowie blumige Hopfennoten
	Geschmack	würzig-süß, im Vordergrund Wacholder, feine Zitrus-Frische, mit pikanten Pfeffernoten
	Hopfensorte	Tettnanger Aromahopfen
	Malz	Münchener Malz aus der Sulzbach-Rosenberger Malzfabrik
	Alkohol	≈ 43% Vol% alc.
	Genuss-temperatur	15-18° Celsius
	Trink-Empfehlung	pur genießen oder mit neutralem Tonic

»HOPFEN & MALZ« GIN

4 cl / 40 ml 8,20

Flasche 39,90

THOMAS HENRY TONIC

0,2 ltr. 3,90



Mehr

WEINE

	0,125 ltr.	0,2 ltr.	1 ltr.	
Silvaner, Kabinett trocken	4,90	7,40	29,90	
Franken, 2021, Volkacher Kirchberg, Weingut Andreas Braun				
leicht				kräftig
trocken				süß
weich				säurehaltig

Der Silvaner trocken vom Weingut Andreas Braun präsentiert sich mit charakteristischen, gelb-grünen Fruchtnoten, die sich auf wunderbare Weise in der Nase entfalten und ein pikantes Aroma verströmen. Der Geschmack des Weins ist von erfrischender Lebendigkeit geprägt und besticht durch seine fränkische Trockenheit.

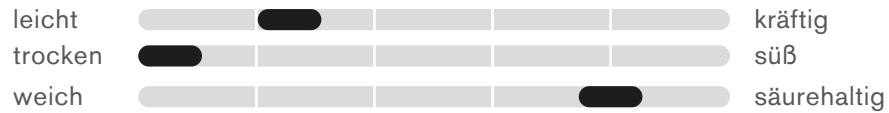
	0,125 ltr.	0,2 ltr.	0,75 ltr.	
T Bianco Cuvée	4,40	6,90	22,90	
Italien (Südtirol), 2021, Kellerei Cantina Tramin				
leicht				kräftig
trocken				süß
weich				säurehaltig

Die T Cuvée Weiß, die von Cantina Tramin produziert wird, ist eine perfekte Mischung aus Chardonnay, Weißburgunder und Sauvignon - ein erfrischender, leichter Wein, der sich ideal für den Sommer eignet. In der Nase ist dieser Wein von duftenden weißen Blumen und saftigen Äpfeln geprägt. Auf der Zunge beeindruckt er mit einer ausgewogenen Säure und einem intensiven Aroma. Dieser Wein ist ein idealer Begleiter zu leichten Vorspeisen, Fisch- und Gemüsegerichten und wird Sie mit seinem Geschmackserlebnis begeistern.

	0,125 ltr.	0,2 ltr.	1 ltr.	
Müller-Thurgau, Kabinett halbtr.	4,90	7,40	29,90	
Franken, 2021, Volkacher Kirchberg, Weingut Andreas Braun				
leicht				kräftig
trocken				süß
weich				säurehaltig

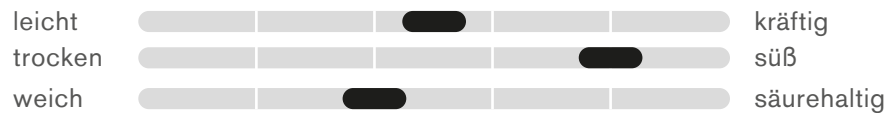
Der Kabinett halbtrocken aus der Müller-Thurgau Traube präsentiert sich in strahlendem Gelb mit grünen Nuancen. Sein blumiges Aroma weist zarte Andeutungen von Muskat auf. Der Geschmack ist von einer feinen, angenehmen Restsüße begleitet und schmeichelt dem Gaumen.

	0,125 ltr.	0,2 ltr.	0,75 ltr.
Riesling, trocken	4,40	6,90	22,90
Pfalz, 2019, Kindesheimer Vogelsang, Weingut Spieß			



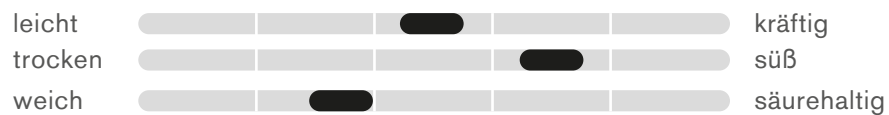
Der Riesling trocken begeistert mit seiner Frische und Eleganz. Charakteristisch für die Rebsorte Riesling ist die fruchtige Säure, die dem Gaumen schmeichelt. Die Aromen von Apfel und Pfirsich sind dezent und verleihen dem Wein eine vornehme Lebendigkeit. Besonders zu hellem Fleisch, leichten Speisen oder Fisch ist dieser Riesling eine ausgezeichnete Wahl.

	0,125 ltr.	0,2 ltr.	0,75 ltr.
Bacchus	4,40	6,90	22,90
Pfalz, 2019, Kindesheimer Grafenstück, Weingut Spieß			



Der Wein, der seinen Namen von Bacchus, dem römischen Gott des Weines, trägt, begeistert seine Anhänger mit seinem blumigen, fruchtigen Aroma, das von zarten Muskatnoten verfeinert wird. Die subtile Süße des Tropfens macht ihn zu einem hervorragenden Begleiter für deftige Speisen ebenso wie für Desserts.

	0,125 ltr.	0,2 ltr.	0,75 ltr.
Portugieser Weißherbst	4,40	6,90	22,90
Pfalz, 2019, Kindesheimer Grafenstück, Weingut Spieß			



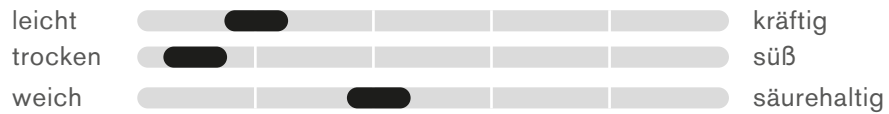
Dieser delikate Weißherbst verzaubert mit seinem blumigen Aroma und einer perfekt ausbalancierten Restsüße. Gefertigt ausschließlich aus der Portugiesertraube, präsentiert er sich als eleganter Vertreter seiner Art. Er begleitet Nudelgerichte, Geflügel, Kalbfleisch, Schinken oder Käse auf höchstem Niveau und rundet jedes Essen harmonisch ab. Ein wahres Geschmackserlebnis, das Genießer begeistert und Gaumen verwöhnt.

ROSÉWEIN

Kalterersee Classico Superiore

Italien (Südtirol), 2021, Kellerei Kaltern

0,125 ltr. 0,2 ltr. 0,75 ltr.
4,90 7,40 24,90

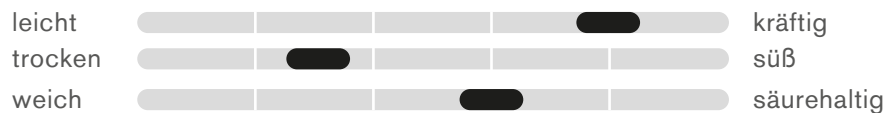


Der Kalterersee Classico Superiore ist ein milder Rotwein mit dem feinen Aroma von Kirsche und Himbeere, etwas Bittermandel. Besonders gut trinkt er sich zu einer Südtiroler Marende mit Speck, Wurst und mildem Käse.

Le Altanza Único 12 Meses Roble

Spanien (La Rioja), 2018, Bodegas Altanza

0,125 ltr. 0,2 ltr. 0,75 ltr.
5,90 8,90 28,90



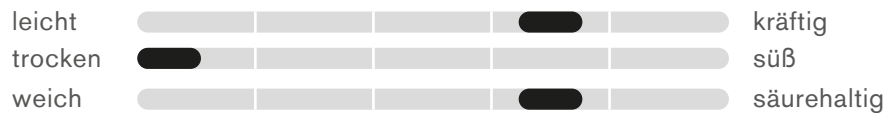
Dieser großartige Rotwein bietet eine reiche Aromenvielfalt von reifen dunklen Früchten, begleitet von subtilen Gewürznoten und einem Hauch von Eiche. Am Gaumen präsentiert er sich elegant, mit seidigen Tanninen und einem langen, harmonischen Abgang. Die lange Reifezeit der Crianza sorgt für einen geschmeidigen und dennoch vollmundigen Charakter.



Bordeaux

Frankreich (Bordeaux), 2019, Château Redon

0,125 ltr. 0,2 ltr. 0,75 ltr.
5,90 8,90 28,90



Ein niveauvoller, trinkfreudiger Gaumenschmeichler in hellem Granatrot, der sanft nach Steinobst, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeere und feinen Würznoten duftet. Am Gaumen gut strukturiert, saftig und seidig, köstlicher Fruchtaromatik, die mit feinen Anklängen an getrocknete Blüten und Bitterschokolade spielt.



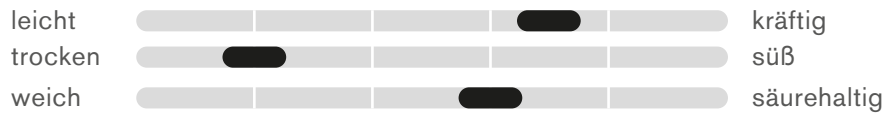
Rosso Piceno Etichetta Nera

Italien (Pedaso FM), 2020, Terra Fageto

0,125 ltr. 0,2 ltr. 0,75 ltr.

6,20 9,40 31,90

TIPP



Tief dunkelrot leuchtet der Wein im Glas und duftet intensiv nach reifen dunklen Früchten, mediterranen Gewürzen und getrockneten Kräutern. Am Gaumen zeigt er saftige Beeren- und Kirschfrucht, harmonische Würze, geschmeidiges Tannin, eine anregende Säure und einen vollmundigen, eleganten Abgang. Luca Maroni zückt seine Höchstwertung, die Frankfurt International Trophy kürt den ‚Colle del Buffo Etichetta Nera‘ mit Großem Gold und die Berliner Jury legt Gold obendrauf.



Traditionell, natürlich und nachhaltig



SCHAUMWEINE

CHAMPAGNER

Moët

0,75 ltr.

95,00 €

Ice Impérial

Moët

0,75 ltr.

115,00 €

Holled'Auer Hopfen-Secco

Holled'Auer Manufaktur

0,1 ltr.

5,40 €

0,75 ltr.

29,00 €

TIPP

Der **Holled'Auer Hopfen-Secco** ist ein überzeugender prickelnder und erfrischend-spritziger Secco, der die charakteristischen Aromen des Hallertauer Hopfens gekonnt in Szene setzt. Sowohl für Frauen als auch Männer bietet er mit seiner feinherb abgerundeten Fülle ein geschmackliches Erlebnis. Für den Holled'Auer Hopfen-Secco werden ausschließlich die besten Hallertauer Aromahopfen, regionale Biere und erstklassige, renommierte deutsche Qualitätsweine verwendet.

Die **Holled'Auer Manufaktur** ist ein kleiner zwei-Frauen-Familienbetrieb aus der Hallertau. Die Manufaktur wird von Mutter Hildegard Heindl, einer diplomierten Biersommelière und langjährigen Leiterin eines Hopfenlabors, sowie ihrer Tochter Juliane, einer ausgebildeten Brauerin und Mälzerin, geführt – eine unterstützenswerte, sympathische Familie.



Mehr



© Groß Photographie

COCKTAILS

GIN

Hopfen & Malz GIN by Sperber Bräu	4 cl / 40 ml
Hopfen, Malz, Wacholder, Koriander, schwarzer und roter Pfeffer, Orangen- und Zitronenschalen	8,20

TONIC

Thomas Henry	0,2 ltr.
Herb, erfrischend und charakterstark	3,90

APERITIF

Aperol Spritz	7,90
Orange, Mineralwasser, Aperol, Prosecco und Eis	

Hopfen Spritz	7,90
Limette, Hopfen-Secco, HopfaGschbusi (grüner Hopfen-Likör) und Eis	

Hopfiger Weißbier Cocktail	7,90
Weißbier, Hopfen-Secco, HopfaGschbusi (grüner Hopfen-Likör) und Eis	



Hugo	7,90
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze und Limette	

Lillet Wild Berry	7,90
Lillet Blanc, Schweppes Original Wild Berry, Himberren und Eis	

Colada (kukki Cocktails)	0,275 ltr.	6,40
Fruchtwein, Ananassaftkonzentrat, Kokossirup und Eis	8 % vol.	

El Presidente (kukki Cocktails)	0,275 ltr.	6,90
Brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Grenadinesirup, Sauerkirschsaft, frische Heidelbeeren und Eis	14,1 % vol.	

Mojito (kukki Cocktails)	0,275 ltr.	6,90
Weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minze und Eis	14,1 % vol.	

Red Berry (kukki Cocktails)	0,275 ltr.	6,40
Fruchtwein, Heidelbeersirup, Cranberrysaftkonzentrat, Himbeersaftkonzentrat, schwarzes Johannisbeersaftkonzentrat und Eis	8 % vol.	

Sex on the Beach (kukki Cocktails)	0,275 ltr.	6,90
Wodka, Ananassaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör, Orangensaft, frische Heidelbeeren und Eis	14,1 % vol.	

kukki Cocktails: nur natürliche Zutaten, vegan und glutenfrei, ohne künstliche Farbstoffe, ohne Konservierungsstoffe und ohne Geschmacksverstärker.



KAFFEE



ESPRESSO

● Espresso
einfach 2,90
doppelt 3,90



ESPRESSO MACCHIATO

● Milchschaum
● Espresso
Tasse 3,20



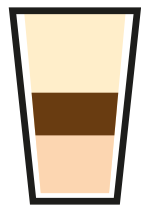
KAFFEE

● Kaffee Crema
Tasse 3,20
Haferl 4,20



CAPPUCCINO

● Milchschaum
● Heiße Milch
● Espresso
Tasse 4,40



LATTE MACCHIATO

● Milchschaum
● Espresso
● Heiße Milch
Tasse 4,40



HEISSE SCHOKOLADE

● Heiße Milch
● Schokolade
Tasse 3,90
+Sahne 4,40

SONSTIGES

Espresso Affogato	Tasse	5,90
Kaffee Americano	Tasse	3,20
Schokochino	Tasse	3,90
Glas Milch	0,2 ltr.	2,20
Glühwein	Tasse	4,40
Tee mit Rum	Tasse	4,80

Warum wir auf Bio- und Fair-Trade-Kaffee/Tee setzen:

Im Brauereigasthof setzen wir auf bio-zertifizierten Kaffee, der zusätzlich über das **Fair-Trade-Siegel** verfügt. Doch was bedeutet das eigentlich? Bio- und Fair-Trade-Produkte sind nicht gleichzusetzen. Während bei **Bio-Produkten** vor allem ökologische Standards geprüft werden, liegt der Fokus bei fair gehandelten Waren auf Sozialstandards und fairen Handelsbedingungen. Das Ziel von Fairtrade ist es, einen wertvollen Beitrag zur Entwicklung zu leisten und das Leben der Menschen und Familien in den Anbauländern zu verbessern, die an der Produktion beteiligt sind.



TEE

Eilles



ENGLISH BREAKFAST

Die charakteristische und unverwechselbare Kombination aus traditionellen, zerbrochenen Teeblättern für das Frühstück. Stark, würzig und belebend.



EARL GREY

Genießen Sie den einzigartigen Geschmack einer exquisiten Mischung aus erstklassigem Darjeeling und Assam Schwarztee, verfeinert mit dem belebenden Duft von erlesenen Zitrusfrüchten.



PFEFFERMINZE

Die ungekünstelt geschnittenen, unbehandelten Blätter der Pfefferminze, mit ihrer erfrischenden Geschmacksnote, garantieren ein einzigartiges Genusserlebnis.



FRÜCHTE NATUR

Die unverfälschte Kombination von natürlichen Zutaten wie Hibiskus, Apfelstücken, Hagebutte, Orangenschalen, Rote Beete und Zitronenschalen verleiht dieser Früchte Mischung einen Geschmack, der intensiv und aromatisch ist.



FRÜCHTE CASSIS-CRANBERRY

Eine erlesene Mischung aus Früchtetee, angereichert mit einer Vielzahl von Aromen, die sowohl die leicht säuerlichen Cranberries als auch die süß-aromatischen Johannisbeeren perfekt abrunden.



KAMILLE

Der Feinschnitt besteht aus den Blüten der Kamille und zeichnet sich durch seinen charakteristischen Geschmack nach Honig aus.



GRÜNTÉE JINGSHEN

Der Grüntee aus China, der im Frühjahr geerntet wird, besticht durch seine sanfte, hellgrüne Farbe und seinen delikater-herben Geschmack.



GRÜNTÉE ZITRONE-INGWER

Ein erfrischender Mix aus grünem Tee mit erfrischender Zitrone und würzigem Ingwer.



HERBAL REFRESH

Erfrischende Kräutermischung aus Fenchel, Krauseminze, Zitronengras abgerundet mit einem Hauch Zimt.

Tasse (0,3 ltr.) 3,30

Für zusätzliche Teesorten bitten Sie das Servicepersonal um Auskunft.

SCHNÄPPSE

KLARE

Bierschnaps im Krügl	2 cl / 20 ml	3,50
Williams Birne	2 cl / 20 ml	3,50
Williams mit Frucht	2 cl / 20 ml	3,80
Obstler	2 cl / 20 ml	3,50
Zwetschgenwasser	2 cl / 20 ml	3,50
Himbeergeist	2 cl / 20 ml	3,50
Bär-/Blutwurz	2 cl / 20 ml	3,50
Schlehengeist	2 cl / 20 ml	3,50
Malteser	2 cl / 20 ml	3,50
Wodka	2 cl / 20 ml	3,50

LIKÖRE & KRÄUTER

Zwetschgenbrandy	2 cl / 20 ml	3,50
Amaretto	2 cl / 20 ml	3,50
Jägermeister	2 cl / 20 ml	3,50
Underberg	2 cl / 20 ml	3,50
Ramazotti	2 cl / 20 ml	3,50
Sechssämer	2 cl / 20 ml	3,50

FUSSNOTEN

- 1) mit Farbstoff
- 2) konserviert
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmitteln
- 10) enth. eine Phenylalaninquelle
- 12) koffeinhaltig
- 13) Farbstoff E150d
- 14) Säuerungsmittel E338

ALLERGENE

Gäste, die auf Allergene reagieren, fragen bitte nach unserer separaten Speisekarte für Allergiker.

BEZAHLUNG UND PREISE

Ab einem Betrag von zehn Euro akzeptieren wir gerne EC- und Kreditkarten. Als Hotelgast können Sie sich die Essens-/Getränkerechnung auf das Zimmer schreiben lassen und beim Check-Out zusammen mit ihrer Übernachtung bezahlen. Die aufgeführten Preise sind in Euro angegeben und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.