

## TAGESKARTE

### VORSPESIEN

#### Rote-Bete-Ingwer-Suppe

5,90



#### Bärlauchcremesuppe

6,40



### HAUPTGERICHTE

#### Rotbarsch gebacken

in Sesam-Pfeffer-Kruste, mit Kartoffelecken,  
roter Salsa und Blattsalat... 15,90



#### Waldpilz-Rahm-Gulasch

mit handgemachtem Semmelknödel  
13,90



#### Bärlauch-Cordon-Bleu

mit Käse und Schinken gefülltes, in Bärlauch-  
panade fein ausgebackenes Schweine-  
Schnitzel, dazu goldgelbe Wirtshaus-Pommes  
18,90



#### Hähnchenbrust gebacken

in Sesam-Pfeffer-Kruste, Granatapfel-Salsa,  
Rote Bete, Gnocchi und Pilzsoße ... 15,90

#### Champignons in Bierteig

gebacken, dazu Remoulade  
und Salat ... 10,90



#### Vegetarischer Flammkuchen

mit frischen Pilzen, Lauch und Käse  
11,90



#### Karpfen blau

dazu Salzkartoffeln ... 18,90



#### Karpfen gebacken

dazu selbstgemachten  
Kartoffelsalat ... 18,90



## SUPPEN

### Bayerische Leberknödelsuppe

5,90



ALLERGENE



ENGLISH



## SALATE

### Beilagensalat

4,40



### Bunter, knackiger Salat

mit unserem Bierdressing,  
ofenfrischem Baguette  
und Butter, wahlweise mit  
8,40



### Tomate-Mozzarella-Salat

mit einzigartigem Naturhopfen Balsamessig  
7,90



### Fitnesssalat

würzige Blattsalate mit Senf-  
Vinaigrette, Obst, roter Salsa,  
gebratenem Barschfilet und  
Baguette ... 15,40



- + Schnitzel »Wiener Art« ... 7,40
- + Veganem Schnitzel ... 8,40
- + gebratenen Riesengarnelen ... 13,40

## Naturhopfen Balsamessig mit Bierwürze und Hopfendolden

Der Apfel-Balsamessig ist eine wunderbare Kreation aus Bierwürze und Hopfendolden, die ohne Zuckerzusatz, Farbstoffe oder Schwefel auskommt. Durch die zweijährige Reifezeit in einem zuvor belegten Barrique Fass erhält das Produkt zusätzlich Holznoten, die es noch interessanter machen. Dieser Essig ist ein köstlicher Begleiter zu spritzigen Salat-Dressings und frischen Marinaden und verleiht diesen Gerichten eine besondere Note.

Flasche an der Theke erhältlich: 14,90



-Vegetarisch

-Vegan

## HAUPTGERICHTE

### Saftige Rinderroulade <sup>2,3</sup>

mit handgemachtem Kartoffelknödel  
16,40

### Zwiebelrostbraten <sup>5</sup>

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

### Oberpfälzer Schäufelr <sup>2,3</sup>

knusprig gebraten, mit handgemachtem  
Kartoffelknödel ... 15,90

### Tafelspitz vom Rind <sup>5</sup>

behutsam in kräftiger Rindsbrühe gegart,  
mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln  
16,40

### Schweinebraten <sup>2,3</sup>

mit handgemachtem Kartoffelknödel  
13,40

### Sauerbraten <sup>2,3</sup>

aus der Rinderkeule, traditionell mit Preisel-  
beerbirne und handgemachtem Kartoffel-  
knödel ... 15,40

### Bier-Krustenbraten <sup>2,3</sup>

in feiner Dunkelbiersoße,  
mit handgemachtem Kartoffelknödel  
14,40



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 ... 16,40



### Schnitzel »Wiener Art«

fein ausgebackenes Schweine-Schnitzel,  
dazu goldgelbe Wirtshaus-Pommes ... 14,40

### Münchner Schnitzel

in einer hauseigenen Meerrettich-Panade  
fein ausgebackenes Schweine-Schnitzel,  
dazu selbstgemachten Kartoffelsalat ... 15,40

### Cordon Bleu

mit Käse und Schinken gefülltes, paniertes  
und fein ausgebackenes Schweine-Schnitzel,  
dazu goldgelbe Wirtshaus-Pommes ... 16,40

### Veganes Schnitzel

Schnitzel auf Pflanzenprotein-  
basis mit Gurkensalat und  
goldgelbe Wirtshaus-Pommes ... 14,90



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 ... 13,90



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, knusprigem Bacon, Feldsalat, Käse, Tomate und BBQ-Soße in einem handgemachten Burger-Bun der Stadtbäckerei Übler aus Sulzbach-Rosenberg ... 13,90

### Veggie-Burger



Burger Patty auf Gemüse-Basis, Feldsalat und Tomate in einem handgemachten Burger-Bun der Stadtbäckerei Übler aus Sulzbach-Rosenberg ... 13,90



### WÄHLBARE BEILAGEN

#### Wirtshaus-Pommes

3,40

#### Kartoffelecken (Wedges)

3,40

#### Süßkartoffel-Pommes

3,90

#### Beilagensalat

4,40

## FISCH

### Forelle Müllerin <sup>5</sup>

dazu Salzkartoffeln ... 16,90



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 ... 16,90



### Riesengarnelen

Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuterbutter  
gebraten, dazu ofenfrisches Baguette  
und Salatbouquet ... 19,90



### Zanderfilet gebraten

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mit Dill-Rahmsoße und Salzkartoffeln  
20,90



### 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 <sup>8</sup>

auf schmackhaft-würziger Currysoße,  
dazu goldgelbe Wirtshaus-Pommes ... 11,90

### Oberpfälzer Käsespätzle

Handgemachte Spätzle mit würzigem Käse,  
gekrönt von knusprigen Röstzwiebeln  
12,90

### Oberpfälzer Bratwurstsalat <sup>8</sup>

dicke, scharf angebratene Aichazandter Brat-  
würste, dazu rote Zwiebeln, Gurke,  
Tomate und Bauernbrot ... 10,90

### Bratwürste mit Sauerkraut

zwei dicke, scharf angebratene Aichazandter  
Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot  
10,90

### Bunter Wurstsalat <sup>8</sup>

klassisch mit Bauernbrot ... 9,90

### Bayerischer Obazda

mit Bauernbrot ... 5,90

### Mediterraner-Flammkuchen

Flammkuchen mit Crème fraîche, sonnen-  
gereiften Tomaten, Rucola, Paprika und  
Parmesan ... 10,90

### Brauhaus-Flammkuchen

Pikanter Flammkuchen  
mit Crème fraîche, Speck,  
Lauch und Zwiebeln ... 10,90



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, überstret mit Zimtzucker, dazu Vanilleeis und Sahne ... 8,90



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.

### Zitronensorbet

mit Sekt aufgefüllt ... 5,90

### Gemischtes Eis mit Sahne

Vanille, Schokolade & Erdbeere ... 5,90

### Eis mit heißen Himbeeren

Vanilleeis neben heißen  
Himbeeren ... 7,90

### Schlackenkohle

In Schokoteig gebackene Birnen mit Kokos,  
Kaffeeis und Sahne ... 8,90

### Bier-Sommelier-Dessert

Vanilleeis trifft auf belgisches  
Kriek Lambic Kirschbier ... 8,90

TIPP





## Schlägel & Eisen-Menü

inkl. einem dunklem Weißbier »Steiger Schwarze«

### Bayerische Leberknödelsuppe

### Bier-Krustenbraten<sup>2,3</sup>

in feiner Steiger-Dunkelbiersoße,  
mit handgemachtem Kartoffelknödel

### Schlackenkohle

in Schokoteig gebackene Birnen mit Kokos,  
Kaffeeis und Sahne

29,90 p. P. und einem 0,5 ltr. Bier



Das dunkle Weißbier mit dem passenden Namen »Steiger Schwarze« präsentiert sich im Glas in einem tiefen Kohleschwarz 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

32,90 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 Naturhopfen Balsamessig



#### Zwiebelrostbraten<sup>5</sup>

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

#### Bayerische Apfelküchle

in Bierteig gebacken, überstret mit Zimt-  
zucker, dazu Vanilleeis und Sahne

42,90 p. P. bei 1 Person und 3 x 0,25 ltr. Bieren



## BIERE AUS UNSERER BRAUEREI

### HELLES VOLLBIER



0,25 ltr. 3,00  
0,5 ltr. 4,00

### CLASSIC LAGER

0,33 ltr. 3,40

### ZOIGL, NATURTRÜB

wahlweise hell oder dunkel



0,5 ltr. 4,20

### WEIZEN, NATURTRÜB

wahlweise hell, dunkel oder leicht



0,5 ltr. 4,20

### ROSENBURG PILS



0,5 ltr. 4,20

### 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  
übers Smartphone via QR-Code:



Bierkarte

## WEITERE GETRÄNKE

### MISCHBIERE

Helles Radler vom Fass	0,5 ltr.	4,00
Dunkles Radler vom Fass	0,5 ltr.	4,00
Cola-Weizen	0,5 ltr.	4,20
Weizen mit Zitronenlimonade	0,5 ltr.	4,20

### ALKOHOLFREIE / ALKOHOLARME BIERE

Alkoholfreies Bier	0,5 ltr.	4,20
Alkoholarmes Weißbier »Leichte Weisse«	0,5 ltr.	4,20

### SCHORLEN

Apfel-/Orangensaftschorle (süß/sauer)	0,4 ltr.	4,20
Trauben/Johannisbeerschorle (süß/sauer)	0,4 ltr.	4,20
Weinschorle (süß/sauer)	0,4 ltr.	6,90

### LIMONADEN

Black-Mary-Mix, Cola-Orange Spezial <sup>1,12</sup>	0,4 ltr.	4,20
Zitronenlimonade	0,4 ltr.	4,20
Orangenlimonade	0,4 ltr.	4,20
Cola	0,4 ltr.	4,50
Cola light	0,4 ltr.	4,50

### WASSER

Tafelwasser	0,25 ltr.	2,90
	0,5 ltr.	4,00
Mineralwasser, still	0,5 ltr.	4,20









## 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 **Münchner 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.**



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

### »HOPFEN & MALZ« GIN

4 cl / 40 ml 7,90

Flasche 39,90

### THOMAS HENRY TONIC

0,2 ltr. 3,90

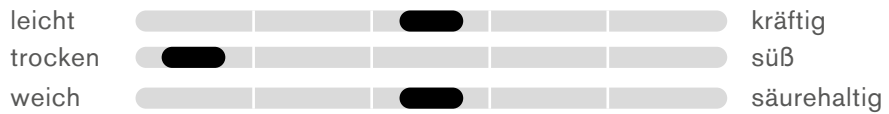


Mehr



**Silvaner, Kabinett trocken** 0,2 ltr. 7,40 1 ltr. 29,90

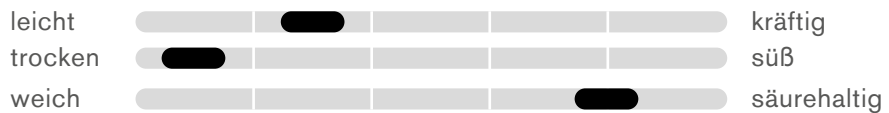
Franken, 2021, Volkacher Kirchberg, Weingut Andreas Braun



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.

**T Bianco Cuvée** 0,2 ltr. 6,90 0,75 ltr. 22,90

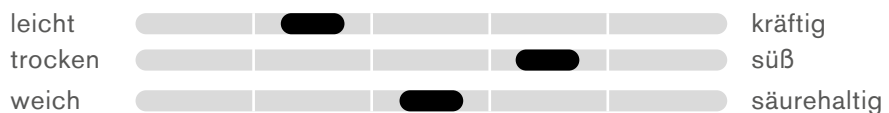
Italien (Südtirol), 2021, Kellerei Cantina Tramin



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.

**Müller-Thurgau, Kabinett halbtrocken** 0,2 ltr. 7,40 1 ltr. 29,90

Franken, 2021, Volkacher Kirchberg, Weingut Andreas Braun



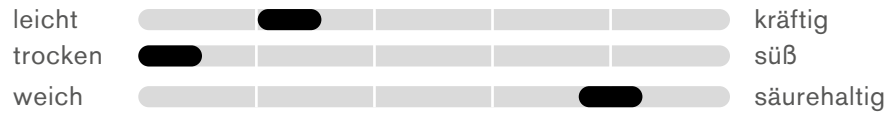
Der Kabinett halbtrocken aus der Müller-Thurgau Traube präsentiert sich in strahlendem Gelb mit grünen Nuancen. Sein blumiges Aroma weist zarte Andeutungen von Muskat auf. Der Geschmack ist von einer feinen, angenehmen Restsüße begleitet und schmeichelt dem Gaumen.



0,2 ltr. 0,75 ltr.  
6,90 22,90

### Riesling, trocken

Pfalz, 2019, Kindesheimer Vogelsang, Weingut Spieß

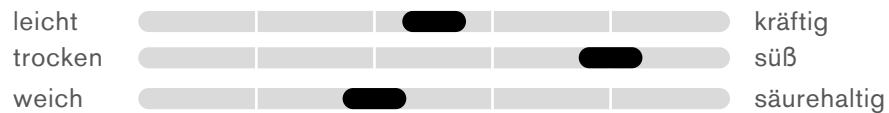


Der Riesling trocken begeistert mit seiner Frische und Eleganz. Charakteristisch für die Rebsorte Riesling ist die fruchtige Säure, die dem Gaumen schmeichelt. Die Aromen von Apfel und Pfirsich sind dezent und verleihen dem Wein eine vornehme Lebendigkeit. Besonders zu hellem Fleisch, leichten Speisen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

0,2 ltr. 0,75 ltr.  
6,90 22,90

### Bacchus

Pfalz, 2019, Kindesheimer Grafenstück, Weingut Spieß

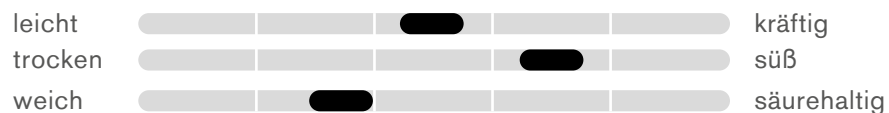


Der Wein, der seinen Namen von Bacchus, dem römischen Gott des Weines, trägt, begeistert seine Anhänger mit seinem blumigen, fruchtigen Aroma, das von zarten Muskatnoten verfeinert wird. Die subtile Süße des Tropfens macht ihn zu einem hervorragenden Begleiter für deftige Speisen ebenso wie für Desserts.

0,2 ltr. 0,75 ltr.  
6,90 22,90

### Portugieser Weißherbst

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.

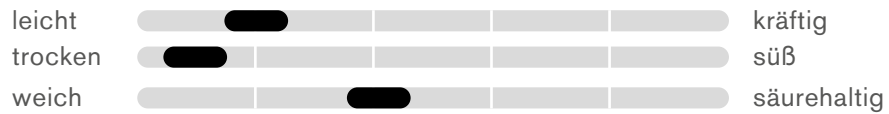
ROSÉWEIN

### Kalterersee Classico Superiore

0,2 ltr. 0,75 ltr.

7,40 € 24,90 €

Italien (Südtirol), 2021, Kellerei Kaltern



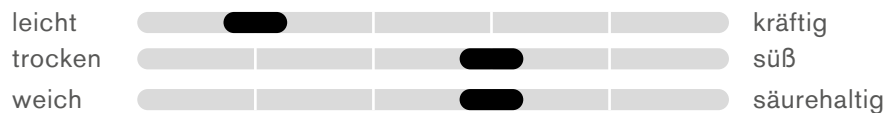
Der Jubiläumskellerei Kalterersee Classico Superiore ist ein milder Rotwein mit dem feinen Aroma von Kirsche und Himbeere, etwas Bittermandel. Besonders gut trinkt er sich zu einer Südtiroler Marende mit Speck, Wurst und mildem Käse.

### Le Pérréon Beaujolais Villages

0,2 ltr. 0,75 ltr.

8,90 € 28,90 €

Frankreich (Beaujolais), 2020, Domaine de la Madone



Der Le Pérréon Beaujolais Villages aus der Weinbau-Region Beaujolais zeigt sich im Glas in leuchtendem Hellrot. Die erste Nase des Le Pérréon Beaujolais Villages offenbart Noten von Heidelbeeren, Brombeeren und Maulbeeren. Den fruchtigen Komponenten des Bouquets gesellen sich noch mehr fruchtig-balsamische Nuancen hinzu.



Robert Parker



James Suckling

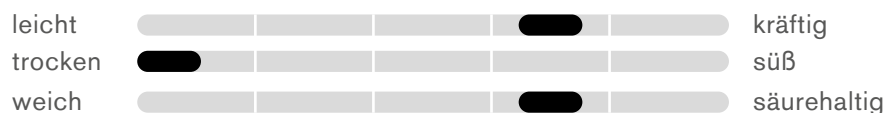


### Bordeaux

0,2 ltr. 0,75 ltr.

8,90 € 28,90 €

Frankreich (Bordeaux), 2019, Château Redon



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.



James Suckling



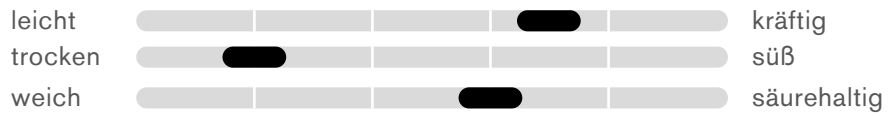
Michael Ludwig



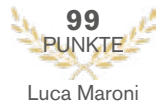
**Rosso Piceno Etichetta Nera Colle del Buffo** 0,2 ltr. 9,40 € 0,75 ltr. 31,90 €

Italien (Pedaso FM), 2020, Terra Fageto

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**



# KAFFEE



## ESPRESSO

● Espresso  
einfach 2,80  
doppelt 3,80



## ESPRESSO MACCHIATO

● Milchschaum  
● Espresso  
Tasse 3,00



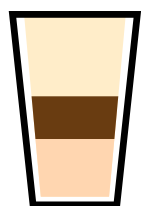
## KAFFEE

● Kaffee Crema  
Tasse 3,00  
Haferl 4,00



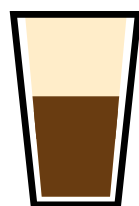
## CAPPUCCINO

● Milchschaum  
● Heiße Milch  
● Espresso  
Tasse 3,80



## LATTE MACCHIATO

● Milchschaum  
● Espresso  
● Heiße Milch  
Tasse 4,40



## HEISSE SCHOKOLADE

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

### SONSTIGES

Heiße Zitrone	Tasse	2,20
Glas Milch	0,2 ltr.	1,80
Grog	Tasse	3,20
Glühwein	Tasse	3,80
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 Früchtemischung 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.



### GRÜNTEE JINGSHEN

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



### GRÜNTEE 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 bitte das Servicepersonal um Auskunft.

## COCKTAILS

### GIN

<b>Hopfen &amp; Malz GIN by Sperber Bräu</b>	4 cl / 40 ml
Hopfen, Malz, Wacholder, Koriander, schwarzer und roter Pfeffer, Orangen- und Zitronenschalen	7,90

### TONIC

<b>Thomas Henry</b>	0,2 ltr.
Herb, erfrischend und charakterstark	3,90

### APERITIF

ca. 0,3 ltr.

<b>Aperol Spritz</b>	7,40
Orange, Mineralwasser, Aperol, Prosecco und Eis	
<b>Hugo</b>	7,40
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze und Limette	
<b>Lillet Wild Berry</b>	7,40
Lillet Blanc, Schweppes Original Wild Berry, Himberren und Eis	

### KUKKI COCKTAILS

<b>Colada</b>	0,275 ltr.	6,40
Fruchtwein, Ananassaftkonzentrat, Kokossirup und Eis	8 % vol.	
<b>El Presidente</b>	0,275 ltr.	6,90
Brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Grenadinesirup, Sauerkirschsaft, frische Heidelbeeren und Eis	14,1 % vol.	
<b>Mojito</b>	0,275 ltr.	6,90
Weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minze und Eis	14,1 % vol.	
<b>Red Berry</b>	0,275 ltr.	6,40
Fruchtwein, Heidelbeersirup, Cranberrysaftkonzentrat, Himbeersaftkonzentrat, schwarzes Johannisbeersaftkonzentrat und Eis	8 % vol.	
<b>Sex on the Beach</b>	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.





# SCHNÄPPE

## KLARE

Bierschnaps im Krügl	2 cl / 20 ml	3,20
Williams Birne	2 cl / 20 ml	3,20
Williams mit Frucht	2 cl / 20 ml	3,40
Obstler	2 cl / 20 ml	3,20
Zwetschgenwasser	2 cl / 20 ml	3,20
Himbeergeist	2 cl / 20 ml	3,20
Bär-/Blutwurz	2 cl / 20 ml	3,20
Schlehengeist	2 cl / 20 ml	3,20
Malteser	2 cl / 20 ml	3,20
Wodka	2 cl / 20 ml	3,20

## LIKÖRE & KRÄUTER

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

### 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 aufs Zimmer schreiben lassen und beim Check-Out zusammen mit ihrer Übernachtung bezahlen.

Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie das Bedienungsgeld. Die aufgeführten Preise sind in Euro angegeben und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.