



Idsteiner Brauhaus

Frühling/Sommer

2015

gültig bis 30.09.2015

Idsteiner Brauhaus GmbH

„Alte Feuerwache“

Schulgasse 6

65510 Idstein

Tel. 06126/958 112 Fax 06126/224 212

www.brauhaus-alte-feuerwache.de

Das Idsteiner Brauhaus -

in dem wunderschönen Ambiente der 1924 erbauten

alten Idsteiner Feuerwache bietet es Ihnen einen besonderen Rahmen für Ihre Firmen- oder Familienfeiern. Wir stehen Ihnen mit Vorschlägen

und Empfehlungen zur Seite, von der passenden Dekoration bis zur Verköstigung in Form eines Buffets, Menüs oder einfach á la carte.

Öffnungszeiten:

Dienstag - Samstag 11:30 - 24:00 Uhr

Sonn-/Feiertag 11:30 - 23:00 Uhr

Montag Ruhetag

Durchgehend warme Küche von 11:30 - 22:00 Uhr

Seit Mai 2014 hat das Brauhaus mit Patrick Maler den Küchenchef gefunden, mit dem sich unser Anspruch an eine frische, kreative Küche umsetzen lässt.

Er kümmert sich um die Ausarbeitung der Speisekarten und wird bei deren Umsetzung am Herd tatkräftig von seinem erfahrenen Küchenteam unterstützt.

Unser Team verarbeitet Produkte aus der Region und achtet dabei auf deren artgerechte Herkunft, Frische, Vielfalt und Qualität. Wir kochen z. B. unsere Fonds selbst und verzichten bei den Speisen auf künstliche Geschmacksverstärker und Aromen.

Und gerade weil wir frisch für Sie kochen, kann es - wenn auch selten - zu Wartezeiten kommen, für die wir Sie schon jetzt um Verständnis bitten.

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Unser Küchenchef berät Sie gerne über die Inhaltsstoffe unserer Speisen.

Auch können Sie auf Wunsch eine Produktliste einsehen.

Das Team vom Idsteiner Brauhaus wünscht Ihnen Guten Appetit!

Was ist los im Brauhaus?

- Jeden 1. Dienstag Monat hausgemachter Kochkäse
- Jeden 1. Donnerstag im Monat deftiges "Haxenessen"
- Jeden letzten Donnerstag im Monat "hausgemachter Hackbraten"
- Jeden Mittwoch "Flammkuchentag"
- Je nach Saison "Wildspezialitäten"
- Wöchentlich wechselnde Tagesgerichte
- Durchgehend warme Küche bis 22:00 Uhr

Nachfolgend finden Sie einen kleinen Auszug aus unserer umfangreichen Speisekarte. Bleiben Sie neugierig, denn je nach Saison wechseln unsere Gerichte. Über die aktuellen zusätzlichen Gerichte berät Sie unser Servicepersonal gerne.

GETRÄNKE

Warme Getränke/ warm beverages

Tasse Kaffee, Espresso (9)		1,90 €
Cappuccino, Latte Macchiato (9)		2,30 €
Tasse Kakao mit Sahne		2,20 €
Glas Tee		1,80 €

Alkoholfreie Getränke/ non-alcoholic beverages

Oberselters/Hassia Tafelwasser	0,2. / 0,4 l	1,70 / 2,80 €
Tafelwasser still	0,2. / 0,4 l	1,70 / 2,80 €
Selters Mineralwasser	0,25 l	2,00 €
Coca Cola / Coca Cola light (1;3;9;12)	0,2 l / 0,4 l	1,90 / 3,80 €
Orangenlimonade (1)	0,2 l / 0,4 l	1,90 / 3,80 €
Zitronenlimonade	0,2 l / 0,4 l	1,90 / 3,80 €
Apfelsaft Direktsaft, Apfelsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	1,90 / 3,80 €
Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	1,90 / 3,80 €
Bitter Lemon (10)	0,2 l	2,00 €
ICE TEA Peach (3)	0,33 l	2,70 €

Alkoholfreie Biere/ non-alcoholic beer

Alkoholfreies Pils	0,33 l	2,90 €
Weizenbier	0,5 l	3,40 €

Weine / Wines

Weißwein – mild -	0,2 l	3,60 €
Deutscher Weißwein qbA– trocken -	0,2 l	3,60 €
Dornfelder Rotwein qbA– halbtrocken–	0,2 l	3,60 €
Deutscher Rotwein qbA– trocken -	0,2 l	3,60 €
Côtes du Ventoux Rotwein – trocken	0,2 l	4,50 €
Weinschorle weiß	0,2 l	3,40 €
Apfelwein	0,25 l	1,70 €
Apfelwein im Bembel	1,00 l	6,50 €

Sekt / Sparkling Wines

Sekt klein Hausmarke – trocken -	0,2 l	5,00 €
Sekt groß Hausmarke – trocken -	0,75 l	16,00 €

UNSERE BIERE & SOUVENIRS

Unser Selbstgebrautes / Our own brew

Idsteiner Hell oder Dunkel	0,2 l	1,80 €
Idsteiner Hell oder Dunkel	0,3 l	2,60 €
Idsteiner Hell oder Dunkel	0,4 l	3,10 €
Hefeweizen	0,5 l	3,50 €
„10 auf einen Streich“ 10 x 0,2 l		16,00 €
Idsteiner Hell oder Dunkel gemischt		
Cola-Bier, Radler (1;3;9)	0,2 l	1,80 €
Cola-Bier, Radler (1;3;9)	0,4 l	3,10 €

Gaudi am Tisch - Hell oder Dunkel

pro 1,0 Ltr. 6,40 €	10 l	64,00 €
Nur nach Vorbestellung	15 l	96,00 €

Schlauchturm Hell oder Dunkel	3 l	18,00 €
Schlauchturm Hell oder Dunkel	5 l	28,50 €

Ramazotti	2,50 €
Obstler / Williams Christ	2,10 €

*Nehmen Sie doch ein Stück Feuerwache
mit nach Hause ... / Take-away ...*

Feuerwache - Hopfenkanne 1 Ltr. mit Bier gefüllt Feuerwache - hop jug 1 l filled with beer	12,00 €
Nachfüllung Hell oder Dunkel 1 Ltr. Refill - lager or brown ale 1 l	4,00 €
Feuerwache - Hopfenkanne 2 Ltr. mit Bier gefüllt Feuerwache - hop jug 2 l filled with beer	19,50 €
Nachfüllung Hell oder Dunkel 2 Ltr. Refill - lager or brown ale 2 l	8,00 €

*Für den großen Durst (Verkauf nur außer Haus)
For your party (only take-away)*

Partyfässer nur nach Vorbestellung: Fassbier	10 l	39,00 €
	15 l	58,50 €
	30 l	117,00 €
Fasspfand		60,00 €

Hochprozentiges / spirituous beverages

Feuerwache Schnapsplatte 6 x F16 oder F20		10,60 €
"FK 20" Feuerwachen Kräuter	2cl	1,90 €
"F16" Kräuter-Halb-Bitter	2cl	1,90 €
Kümmerling	2cl	1,90 €
Bierbrand - hell -	2cl	3,00 €
Tresterfeinbrand - fassgelagert	2cl	2,50 €
Asbach Uralt	2cl	2,50 €
Dauborner - im Eichenfass gelagert	2cl	2,20 €

Geschenke & Souvenirs

Bierbrand - hell - Geschenkflasche inkl. Schnapsgläschen	200 ml	18,30 €
Feuerwache - Tragetasche		1,80 €
Geschenk - Bierglas 0,2 l		3,50 €
Geschenk - Bierglas 0,4 l		4,00 €
Geschenk - Bierglas 0,3 oder Weizen 0,5 l		4,50 €

*Wir halten weitere Souvenirs in unserem Schaukasten für Sie bereit!
Gerne stellen wir Ihnen auch einen Geschenkkorb zusammen!*

*Kommt als kleine Aufmerksamkeit
oder Mitbringsel immer gut an!*



Sprechen Sie unsere Mitarbeiter an!

VORSPEISEN & HERZHAFTES

Aus dem Garten Eden / Garden's Delight

Kleiner bunter Gartensalat, 4,10 €

knackige Gartensalate der Saison, reich garniert mit leckerer Vinaigrette oder Hausdressing □

(Small salad of fresh seasonal lettuce with our delicious vinaigrette or house dressing) □ □

Großer bunter Gartensalat, 9,10 €

knackige Gartensalate der Saison, reich garniert mit leckerer Vinaigrette oder Hausdressing □

(Large salad of fresh seasonal lettuce with our delicious vinaigrette or house dressing) □

Aus unserem Suppentopf / Our stockpot dishes

Rindfleischbrühe mit Gemüsemaultaschen 4,60 €

(Beef broth with vegetable ravioli) □

Deftige Gulaschsuppe 5,10 €

mit viel drin, Sauerrahm und dazu Brot

(Hearty goulash soup with sour cream served with bread) □

Unser Küchenchef empfiehlt /

Our chef recommends

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 10,90 €

mit hausgemachten Bratkartoffeln und Salat □

(Pan fried pork served with fried potatoes and salad) □ □

Schweineschnitzel „Braumeister Art“ 12,30 €

mit Speck (2), Tomate und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat

(Pan fried pork baked with bacon, tomatoes and cheese, served with fried potatoes and salad) □ □

Schnitzel mit Pilzrahmsauce, 12,30 €

dazu Spätzle und Salat

(Pan fried pork with mushroomsauce, served with Spätzle and salad) □ □

Rumpsteak - über 200g - (Roheinwaage) Tagespreise

mit Zwiebeln, Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln oder Brot

(Rumpsteak, with herb butter served with fried potatoes or bread) □ □

Unsere -XXL Pfanne

Brauhaus Schlemmerpfanne für 2-3 Personen

(...nur nach Anfrage)

Gruß aus der Küche, danach servieren wir 38,00 €

eine große Pfanne reich gefüllt mit

Schweineschnitzel „Wiener Art“, Schweinerückensteak,

Rostbratwürstchen (4;7;8), gebratenem Speck (2),

Fleischkäse mit gebräunten Zwiebeln und Spiegelei,

auf einem Bett aus Bratkartoffeln und grünen Bohnen.

Die Bierrahmsauce wird extra gereicht. □

(A selection of meat and fried eggs, served in a pan with

fried potatoes, green beans and creamy beer sauce
seperately)

VEGETARISCHES & DEFTIGES

Vegetarische Speisen / Vegetarian Dishes

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern 7,00 €
und Salatgarnitur
(Fried potatoes with 2 fried eggs and salad garnish)

Hausgemachte Käsespätzle 8,40 €
in der Pfanne serviert, mit gebräunten Zwiebeln
(Cheese Spätzle with stewed onions)

Herzhaftes nicht nur für Zwischendurch

Solid Dishes - more than a small snack

Töpfchen mit Schmalz, dazu Brot 4,50 €
(Lard with bread)

1 Paar Rohesser „knackig-deftig“ 4,10 €
mit Brot oder Laugenbrezel¹
(Sausage with bread or pretzel)

2 Stück Weißwürste 5,40 €
mit frischer Laugenbrezel und süßem Senf
(Aktion: samstags 11:30 bis 17:00 Uhr mit
0,4 l selbstgebrautem Bier 6,90 €)
(Weißwürste (Bavarian veal sausages), with pretzel and

Obazda 5,80 €
mit frischer Laugenbrezel und Brot
(Obazda (cream cheese speciality), with fresh pretzel
and bread)

Handkäse mit Musik 5,60 €
angemacht mit Essig, Öl, Zwiebeln, dazu Brot und Butter,
Kümmel auf Wunsch
(Strong flavoured German cheese with an vinegar, oil and onion
dressing served with bread and butter.
Caraway seeds on request)

Strammer Max 6,60 €
eine Scheibe Brot mit rohem luftgetrockneten Schinken
und Spiegelei, reich garniert
(Slice of bread, with air-dried ham and fried egg)

Deftiger Wurstsalat à la Chef 8,50 €
mit Käsestreifen, dazu Brot und Butter
(Sausage salad à la chef, with cheese strips, bread and butter)

Käse Kreation 9,10 €
Spundekäs, Obazda, Emmentaler und Camembert mit
Brot und frischer Laugenbrezel
(A selection of cheese with bread and fresh pretzel)

Hausgemachte Haxensülze mit Remouladensoße, 8,90 €

dazu Bratkartoffeln

(Homemade aspic with tartar sauce and fried potatoes) □ □

□

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel,
4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel,
7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig

DEFIAGES, KIDS & DESSERT

Zusätzliche Beilagen / Side Dishes

Hausgemachte Bratkartoffeln 2,10 €
(Homemade fried potatoes)

Frische Spätzle 2,20 €
(Spätzle) □ □

Hausgemachter lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat 2,20 €
(Homemade potato-cucumber salad)

Portion Gemüse 2,30 € □
(Portion vegetables) □ □

Laugenbrezel 1,00 €
(Pretzel)

Portion Butter 0,50 € □
(Portion butter) □ □

Brot 0,50 € □
(Bread)

Hits für Kids / Hits for kids

**„Verzaubertes“ Schweineschnitzel „Wiener Art“ 5,50 €
mit Spätzle und Rahmsauce**

(Bewitched pork Schnitzel „Vienna style“ with spätzle and sauce)

**Kleines Putenbrustfilet 5,50 €
mit Erbsen-Karottengemüse, dazu Kartoffelstampf**

(Roasted turkey breast fillet with peas and carrots, served with mashed potatoes)

1 Portion Spätzle mit Soß` ist kostenlos

(1 portion of spätzle with sauce for free)

Dessert

**Heiße Sauerkirschen 4,30 €
mit Bourbon Vanille-Eis**

(Hot sour cherries with bourbon vanilla ice cream)

**Ofenfrischer Apfelstrudel 4,70 €
mit Vanillesoße**

(Oven-fresh apple strudel with custard)

**Topfenstrudel 5,10 €
mit Bourbon Vanille-Eis**

(Cream cheese strudel with bourbon vanilla ice cream)

Extra Portion Sahne 0,60 €

(Additional cream serving)