

IDSTEINER BRAUHAUS



~ Tradition und Handwerk seit 2004 ~

Zum Wohle!!



In dem wunderschönen Ambiente der 1926 erbauten „Alten Idsteiner Feuerwache“ bieten wir Ihnen einen besonderen Rahmen für einen gemütlichen Aufenthalt.

**Bereits seit Gründung im Jahr 2004,
setzen wir in unserer Brauerei alles daran,
Ihnen ein frisches, natürliches und süffiges Bier zu servieren.**

**Durch unsere hohen Ansprüche an Qualität und Vielfalt
des Sortiments, widmen wir viel Sorgfalt und Liebe unserem Bier.**

**Probieren Sie, je nach Saison,
unsere neuen Biere oder genießen Sie unsere Klassiker.**

**Herzlich Willkommen im Idsteiner Brauhaus
„Alte Feuerwache“**

**Ihr
*Brauhaus Team***

Deftiger Wurstsalat (2,3,4,8,9,10,D,E,K,L)
mit Gewürzgurken (8), Zwiebeln und Emmentaler (D)

Brot (I) und Butter (D)

(sausage salad with pickled gherkins, onions and cheese)

13,10 €

1 Paar Rohesser „knackig-deftig“ (2,3,4,9,10,L)

mit Brot (I) oder Laugenbrezel (9,I,D)

(Smoked sausage with bread or pretzel)

7,20 €

Käsespätzle (A,I,D), in der Pfanne serviert,
mit Bergkäse (I), Emmentaler (I) und geschmorten Zwiebeln

(Cheese spätzle with stewed onions)

16,40 €

Strammer Max

Brot (I,D) mit hausgemachtem, leicht geräuchertem rohen Schinken (2,3,10)

und Spiegelei (A), Gewürzgurke (8)

(bread with homemade, smoked ham and fried egg)

13,10 €

1 Paar Weißwürste (2,3,4,E,L) mit süßem Senf (L) und Laugenbrezel (9,I,D)

(boiled sausage "Weißwurst" with sweet mustard, pretzel)

9,70 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (D)

(baked potatoe with sour cream)

8,00 €

– Portion Räucherlachs

(smoked salmon)

7,00 €

**Handkäse (D) mit „Musik“ (I),
Brot (I) und Butter(D)**
(Strong flavoured german cheese with vinegar, oil and onion dressing, served with bread and butter)
9,30 €

**Spundekäs` (D)
mit frischer Laugenbrezel (9,I,D) und Brot (I)**
(cream cheese with fresh pretzel and bread)
8,50 €

**Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern (A)
und Salatgarnitur (1,3,A,E,D,E,L)**
(Fried potatoes with 2 fried eggs and salad garnish)
15,60 €

**Käsespätzle (A,I,D), in der Pfanne serviert,
mit Bergkäse (I), Emmentaler (I) und geschmorten Zwiebeln**
(Cheese spätzle with stewed onions)
16,40 €,

**Großer, bunter Salatteller, mariniert mit Vinaigrette (1,L)
und frischem Baguette (I),**
(big salad marinated with vinaigrette and fresh baguette)
15,10 €

**Großer, bunter Salatteller, mariniert mit Vinaigrette (1,L)
und gebratenen Hähnchenbruststreifen**
(big salad marinated with vinaigrette and roasted chicken breast)
21,30 €

**Großer, bunter Salatteller, mariniert mit Vinaigrette (1,L)
und gebratenen Champignons (Vegan)**
(big salad marinated with vinaigrette and fried mushrooms)
20,70 €

**Großer, bunter Salatteller, mariniert mit Vinaigrette (1,L)
und gebratenen Roastbeefstreifen (Roheinwaage ca 170g)**
(big salad marinated with vinaigrette and roasted beef stripes)
22,30 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ (A,I,F)

mit Pommes Frites

(Pork schnitzel Vienna style with french fries)

21,30 €

„Krüstchen“

Schweineschnitzel (A,I,F) auf frischem Roggenbrot (I)

mit geschmorten Zwiebeln und Spiegelei (A)

(Pork schnitzel on fresh bread with braised onions and fried egg)

19,90 €

Schweineschnitzel (A,I,F) mit Pilzrahmsoße (I,D,I,L)

und Spätzle

(Pork schnitzel with mushroom sauce and german pasta)

23,60 €

Schweineschnitzel (A,I,F) „Braumeister Art“

mit Tomaten, Speck (10) und Käse (D) überbacken,

dazu Bratkartoffeln

(Pork schnitzel baked with tomatoes, bacon and cheese with fried potatoes)

24,40 €

Rumpsteak (ca. 210 g Roheinwaage)

vom Black Angus

mit geschmorten Zwiebeln und Brot

(German rumpsteak with braised onions and bread)

24,40 €

Zu allen Gerichten können Sie sich Ihre Beilagen auch selbst zusammenstellen.

Beilagen

Spätzle (A,I)

(german pasta)

5,50 €

Pommes Frites

(french fries)

6,20 €

Kartoffel- Gurkensalat (10,L)

(potato- cucumber salad)

5,80 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (D)

(baked potato with sour cream)

8,00 €

Bratkartoffeln

(fried potatoes)

6,20 €

Baguette (I)

(baguette)

0,80 €

Beilagensalat (1,3,A,D,E,I,L)

(side salad)

5,80 €

Brot (I)

(bread)

0,80 €

Extras

Kräuterbutter (D)

(herb butter)

1,30 €

Pilzrahmsoße (1,D,I,L)

(mushroomsauce)

2,80 €

Malzbiersoße (1,10,D,E,G,I,L)

(maltbeersauce)

2,50 €

Rahmsoße (1,10,D,E,G,I,L)

(maltbeersauce with cream)

2,50 €

Zwiebeln, geschmort

(braised onions)

2,30 €

1 Spiegelei (A)

(1 fried egg)

2,00 €

Allergene Speisekarte
Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoffen
- (3) mit Antioxidationsmitteln
- (4) mit Geschmacksverstärkern
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Süßstoff
- (9) mit phosphat
- (10) mit Nitritpökelsalz

- (A) Eier
- (B) Fisch
- (C) Krebstiere
- (D) Milch
- (E) Sellerie
- (F) Sesamsamen
- (G) Schwefeldioxid und Sulphite
- (H) Erdnüsse
- (I) Glutenhaltiges Getreide
- (J) Lupine
- (K) Schalenfrüchte
- (L) Senf
- (M) Sojabohnen
- (N) Weichtiere

**Da in unserem Haus alle Arten von Lebensmitteln verarbeitet werden,
können Spuren sämtlicher Allergenen Stoffe und Zusatzstoffe in allen
Gerichten enthalten sein, bitte nehmen sie dies zur Kenntnis!
Guten Appetit wünscht ihr Küchenteam**

Warme Getränke

Tasse Kaffee (8)	3,30 €
Espresso (8)	3,10 €
Doppelter Espresso (8)	4,70 €
Cappuccino (7,8)	3,80 €
Latte Macchiato (7,8)	5,10 €
Tasse Tee	4,10 €

Alkoholfreie Getränke

	0,20 l	0,33 l	0,75 l
Mineralwasser spritzig	2,70 €		8,20 €
Mineralwasser still	2,70 €		8,20 €
Sinalco Cola (1,6,8)		4,60 €	
Sinalco Cola zero (1,6,8,10,11)		4,60 €	
Sinalco Orangenlimo (1,3)		4,60 €	
Sinalco Zitronenlimo		4,60 €	
Apfelsaftschorle		4,60 €	
Fruchtschorle		4,60 €	
Now Bio Limonade		5,10 €	
Ice Tea Peach Trade Islands (1,8)		5,10 €	

Unser Selbstgebrautes Bier

Idsteiner Hell (12), Dunkel (12)	0,2 l	2,60 €
	0,3 l	3,60 €
	0,4 l	4,60 €

Cola Bier (1,6,8,12), Radler	0,2 l	2,60 €
	0,3 l	3,60 €
	0,4 l	4,60 €

Bier Turmsäule

Zum selber zapfen am Tisch

Hell (12) oder Dunkel (12)	3,0 l	34,00 €
	5,0 l	56,00 €

Gaudi am Tisch

Holzfass am Tisch zum selber zapfen

Nur auf Vorbestellung!!

Idsteiner Hell (12), Dunkel (12)	10,0 l	110,00 €
	15,0 l	160,00 €

Alkoholfreie Biere und Hefeweizen

Gründels Pils Alkoholfrei (12)	0,33 l	4,60 €
Erdinger Weizenbier Alkoholfrei (12)	0,5 l	5,50 €
Bavaria Hefeweizen (12)	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	5,50 €
Vitamalz	0,5 l	5,50 €

Digestif

Brände

Bierbrand 42 % vol.	2 cl	4,20 €
Williams Christ Hausmarke 40 % vol.	2 cl	4,20 €
Quittenbrand 40 % vol.	2 cl	4,20 €
Obstler 38 % vol.	2 cl	2,90 €
Dauborner – Eichenfass gelagert 32 % vol.	2 cl	2,90 €
Dauborner Kümmel 32 % vol.	2 cl	2,90 €

Kräuterliköre

Taunus Tropfen 35 % vol.	2 cl	3,90 €
„F16“ Feuerwache Kräuter 35 % vol.	2 cl	3,00 €
„F20“ Feuerwache Kräuter 35 % vol.	2 cl	3,00 €
Cramberger Kräuterlikör 35% vol.	2 cl	3,00 €
Ramazotti 30 % vol.	2 cl	3,50 €

Spezialitäten aus der Südtiroler Brennerei Psenner

Old Williams 42 % vol.	2 cl	5,40 €
Williams Christbirnenbrand 40 % vol.	2 cl	4,60 €
Marillenbrand 40 % vol.	2 cl	5,10 €
Apfelbrand 38 % vol.	2 cl	4,80 €
Waldhimbeergeist 40 % vol.	2 cl	5,20 €
Haselnusslikör 28% vol	2 cl	4,50 €

Spezialitäten aus dem Bayrischen Wald

Liebel´s Wildkirsch- Chili		
Edellikör 25 % vol.	2 cl	5,50 €
Liebel´s Rote Williams Birne 42,5 % vol.	2 cl	6,50 €
Akademiker 50 % vol.	2 cl	4,20 €
Waldprophet 60 % vol.	2 cl	4,50 €

Allergene Getrankkarte
Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffen
- 3 Antioxidationsmitteln
- 4 Geschmacksverstärkern
- 5 geschwärzt
- 6 Phosphat
- 7 Milcheiweiß
- 8 koffeinhaltig
- 9 chininhaltig
- 10 Süßungsmittel
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 enthält Gluten
- 13 Sulfite