

**FAMILIE BÜHRER UND DAS GESAMTE TEAM  
HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN UND  
WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN  
AUFENTHALT IM EICHBAUM BRAUHAUS.**

### **UNSERE AKTIONSTAGE**

#### **DIENSTAG GIBT'S HAX'N 1,3,15**

**15,90**

Bayerische Schweinshax'n

*Tuesday is the day of pork knuckle*

*"Bavarian Haxe" 900g*

#### **DONNERSTAG IST SCHNITZELTAG A,C**

**9,50**

300g XXL-Schnitzel, frisch aus dem  
Schweinerücken, mit Pommes frites

*Thursday is the day of Schnitzel!*

*300g XXL Schnitzel with french fries*

#### **FREITAG IST HAMBURGERTAG**

**ab 14,90**

...das ist Burgerpflicht!

*Friday is burger day!*



**FRISCH UND JAHRESZEITLICH GEMISCHT**

	kl.	gr.
<p><b>CHEFSALAT 1,3,8,C,G,M</b>  mit gekochtem Ei, Schinken und Käsestreifen  <i>„Chief salad“ with boiled egg, ham, cheese stripes</i></p>	10,50	<b>14,50</b>
<p><b>FITNESSSALAT 1,2,3,4,C,M,G</b>  mit Mais, Ei und gebratenen Streifen von der  Putenbrust  <i>„Fitness salad“ with corn, boiled egg and fried  turkey breast</i></p>	10,90	<b>15,50</b>
<p><b>SALAT NICOISE 1,3,9,13,C,D,M,O,G</b>  mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Peperoni  <i>„Nicoise salad“ with tuna, onions, olives and  peperoni</i></p>	10,50	<b>14,50</b>
<p><b>SALAT NORDISCH 2,3,4,C,M,G</b>  mit gekochtem Ei, Rauchlachsstreifen und  roten Zwiebeln  <i>„Nordic salad“ with boiled egg, smoked salmon  and red onions</i></p>	11,90	<b>16,90</b>
<p><b>GRIECHISCHER BAUERN Salat 1,2,3,9,13,G,O</b> 🍷  Gurken und Tomaten auf Blattsalat mit  Oliven, Peperoni, roten Zwiebeln und echtem  Schafskäse  <i>„Greek farmer salad“ green salad with cucumber,  tomatoes, red onion, olives, peperoni and real  sheep cheese</i></p>	10,50	<b>14,50</b>
<p><b>KLEINER BEILAGENSALAT 1,3,M,G</b>  <i>Small mixed salad</i></p> <p>wahlweise mit hausgemachtem Joghurt-  oder Balsamico-Dressing  <i>with a choice of homemade yoghurt or  Balsamico dressing</i></p>	4,90	

# SNACKS

<b>Pommes Frites</b> <i>French fries</i>	<b>3,00</b>
<b>Süßkartoffelpommes</b> <i>Sweet potato fries</i>	<b>4,50</b>
<b>Bratkartoffeln</b> <i>Fried potatoes</i>	<b>4,50</b>
<b>Salzkartoffeln</b> <i>Salted potatoes</i>	<b>3,50</b>
<b>Hausgemachte Spätzle</b> <i>Homemade spaetzle</i>	<b>4,00</b>
<b>Rösti</b> <i>Hash Browns</i>	<b>4,50</b>
<b>Rahmsauce</b> <i>Cream sauce</i>	<b>2,50</b>
<b>Jägersauce</b> <i>Hunter sauce</i>	<b>3,00</b>
<b>Paprikasauce</b> <i>Bell Pepper sauce</i>	<b>3,00</b>
<b>Pfeffersauce</b> <i>Pepper sauce</i>	<b>3,00</b>
<b>Gorgonzolasauce</b> <i>Gorgonzola sauce</i>	<b>3,50</b>
<b>Champignons à la creme</b> <i>Mushrooms à la creme</i>	<b>4,00</b>
<b>Ketchup / Mayo</b> <i>Ketchup / Mayonnaise</i>	<b>0,70</b>



	kl.	gr.
<b>BAYERISCHE LEBERKNÖDELSUPPE 1,3,L,M</b> <i>Bavarian liver balls soup</i>	4,00	5,50
<b>OBAZDA 1,2,15,A,G,L,M</b> 🌿 Bayerische Käsespezialität, angemacht mit Eichbaum Kellerbier, dazu Brez'n <i>Bavarian cheese spread delicacy with pretzel</i>		9,50
<b>WARME LAUGENBREZEL A,G</b> 🌿 <b>MIT BUTTER</b> <i>Warm pretzel with butter</i>		3,50 4,00
<b>GEBACKENE ZWIEBELRINGE 2,9,15,A,C,G</b> 🌿 im Bierteig mit hausgemachter Aioli <i>Baked onion rings in beer batter with garlic cream</i>		5,90
<b>SÜßKARTOFFELPOMMES 2,A,G</b> 🌿 mit hausgemachter Sour Cream <i>Sweet potato fries with homemade sour cream</i>		6,50
<b>TARTAR VOM RIND 1,2,3,A,M,L,G,H,F</b> dazu Butter und Malzbrot <i>Tartar from beef with malt bread and butter</i>	9,90	14,50



**BRAUGESSELN ART 1,2,3,8.G** 10,90 13,50  
mit frischen Pilzen à la creme,  
gekochtem Schinken und Käse  
überbacken  
*Small hash browns with fresh  
mushrooms à la cream, boiled  
ham and gratinated cheese*

**SKANDINAVISCH 1,2,3,G,D** 11,90 14,90  
mit Meerrettich und norwegischem  
Räucherlachs  
*Small hash browns with smoked salmon  
and horseradish*

# VEGETARISCH

gr.

## **ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE 1,2,3,A,M,C,G** 🌿

**11,50**

mit Zwiebeln, serviert mit Blattsalat

*Cheese spaetzle with onions, served with green salad*

## **ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE 1,6** 🌿

**11,00**

mit Olivenöl, Knoblauch, roten Zwiebeln, Oliven und Peperoni, dazu frisches Baguette

*Gratinated sheep cheese in olive oil with garlic, red onions, olives, peperoni, served with baguette*

## **BAYERISCHE SCHWAMMERLPFANNE 1,2,3,A,L,M,G** 🌿

**14,00**

mit Semmelknödeln und buntem Blattsalat

*Mushroom pan with german dumplings and green salad*

## **VEGGIE-SCHNITZEL MIT VERSCHIEDENEN BEILAGEN** 🌿

**ab 14,00**

Schauen Sie in unsere Schnitzelkarte

*Vegetarian Schnitzel with different side dishes – take a look at our Schnitzel menu*

## **VEGETARISCHE MAULTASCHEN 1,2,A,C,L,M,G** 🌿

**12,50**

aus der Brühe mit Schmelzzwiebeln auf bunter Salatplatte

*Vegetarian Style stuffed pasta pockets with onions, served with mixed salad*



# KINDERTELLER



## “BIENE MAJA” 1,2,8,M,L

Nürnberger mit Pommes und Ketchup  
*Small sausages with french fries and ketchup*

6,90

## “FIX UND FOXI” 1,2,A,C

Kl. Schnitzel mit Pommes und Ketchup  
*Small Schnitzel with french fries and ketchup*

8,50

## “SPEEDY GONZALES” A,C,L

Spätzle mit Soße  
*Spaetzle with sauce*

6,50

## “DONALD DUCK” C,G,A

Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup  
*Chicken nuggets with french fries and ketchup*

6,90

# FISCH

kl.

gr.

1,2,3,15,A,D,G,M

## ZANDERFILET “NACH BRAUMEISTER ART”

mit einer Sauce aus frischem Dill und  
Eichbaum Hefeweizen, dazu Salzkartoffeln  
und bunter Blattsalat

*Fried pike perch fillet with fresh dill sauce and  
wheat beer sauce, served with salted potatoes  
and green salad*

19,90

## MATJESFILETS “HAUSFRAUEN ART” 1,2,4,12,D,G,M

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu  
Bratkartoffeln

*Matjes fillets housewife style with apples, onions  
and cucumber, served with fried potatoes*

13,50

## “FISH & CHIPS” 1,2,4,12,15,A,C,G,L,M,D

In Bierteig gebackene, zarte Stückchen  
vom Zanderfilet mit Pommes frites und  
hausgemachter Remoulade

*Baked pieces of pike perch in beer batter served  
with homemade remoulade and french fries*

12,90 16,90

## GEBRATENE SCHOLLENFILETS 1,2,3,8,A,D,M

mit Speckwürfeln und warmem  
Speckkartoffelsalat

*Grilled plaice fillet with bacon bits and warm  
potato salad*

17,50



# SCHNITZEL

GERICHTE VOM SCHWEIN

**FRITZ-SCHWEIN\* A,C** **14,00**

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites  
*Schnitzel with french fries*

**JÄGER-SCHWEIN\* A,C,M,L** **15,50**

Paniertes Schnitzel mit frischen Champignons und Speck in brauner Sauce, serviert mit Pommes frites  
*Schnitzel with fresh mushrooms and bacon in a brown sauce, served with french fries*

**SAU-SCHWAB\* A,C,M,L,G** **15,50**

Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Käsespätzle mit Zwiebeln  
*Schnitzel with cream sauce, served with cheese spaetzle with onions*

**SAU-GUAT\* 2,A,C,G** **16,50**

Paniertes Schnitzel mit Schmelzzwiebeln und bayerischem Emmentaler-Käse überbacken, dazu Pommes frites  
*Schnitzel with fried onions gratinated with bavarian cheese, served with french fries*

**BOLO-SCHWEIN\* A,C,G** **16,50**

Paniertes Schnitzel mit hausgemachter Bolognese und Käse überbacken, dazu Pommes frites  
*Schnitzel with homemade bolognese sauce and gratinated cheese, served with french fries*

**ROTES SCHWEIN G** **15,50**

Paprikaschnitzel natur gebraten vom Grill in pikanter Paprikarahmsauce mit Pommes frites  
*Bell Pepper cutlet naturally grilled with a spicy bell pepper cream sauce, served with french fries*



\*außer „Cordon bleu“



**SCHWEINEREI\* 1,3,8,A,C**

**15,50**

Paniertes Schnitzel mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln mit Speck

*Schnitzel with two fried eggs and fried potatoes with bacon*

**MAFIA-SCHWEIN\* A,C**

**15,50**

Paniertes Schnitzel mit Gorgonzolasauce und Pommes frites

*Schnitzel with gorgonzola sauce and french fries*

**SCHARFE SAU\* A,C,G**

**15,50**

Paniertes Schnitzel mit grüner Pfeffersauce und Curry abgeschmeckt, dazu Pommes frites

*Schnitzel with green pepper sauce seasoned with curry, served with french fries*

**SAU G'SUND\* 1,A,C,M**

**16,50**

Paniertes Schnitzel auf bunter Salatplatte mit bayerischem Kartoffelsalat

*Schnitzel served on a plate with mixed salad and bavarian potato salad*

**SCHWEINCHEN DICK 1,2,8,A,C,G**

**18,50**

„Cordon bleu“ 300g gefüllt mit gek. Schinken und Käse, serviert mit Pommes frites

*Schnitzel filled with ham and cheese, served with french fries*

\*auch von der Putenbrust! **A,C,M**



\*außer „Cordon bleu“





# WURSTSPEZIALITÄTEN

**MÜNCHNER WEIßWÜRSTE 8,A,M** 9,90  
mit süßem Senf und Brezel

*Two „Munich“ white sausages with sweet mustard and pretzel*

**CURRYWURST 1,2,8,11** 9,50  
mit Pommes frites

*„Currywurst“ sausage from Berlin in curry sauce with french fries*

**WURSTSALAT 1,2,8,9,0,M** 12,50  
mit Gurken und Zwiebeln, dazu Pommes frites

*Salad from sausage with cucumber and onions, served with french fries*

## GERICHTE VOM SCHWEIN

**PFÄLZER SAUMAGEN 1,2,3,8,L,M** 13,50  
mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck

*Pig stomach with fried onions and fried potatoes with bacon*

**BRAUERSTEAK 1,2,3,8,L,M** 14,50

würzig eingelegtes, durchwachsenes Schweinenackensteak mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck

*„Brewersteak“ marinated pork neck steak with onions and fried potatoes with bacon*

**SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN 1,2,A,C,L,M,G** 12,90  
aus der Brühe mit Schmelzzwiebeln auf bunter Salatplatte

*Swabian Style stuffed pasta pockets with onions, served with mixed salad*

**BIERGULASCH VOM SCHWEIN 15,A,C,G** 14,00  
geschmort in Eichbaum Hefeweizen, dazu hausgemachte Spätzle

*Beergoulash from pork with homemade spaetzle*

**SPARE RIBS 1,2,3,4,6,9,15,0,M,G** 17,00  
mit hausgemachter BBQ Sauce, wahlweise dazu Pommes frites oder Salat

*Spare ribs with homemade BBQ sauce with a choice of french fries or salad*



## **BRAUER GUT ABGEHANGEN**

### **RUMPSTEAKS – 250G VOM ARGENTINISCHEN RIND!**

*Rump steaks - 250g from Argentinian beef!*

**NATUR G** **25,50**

mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

*„Natural“ with homemade herb butter and french fries*

**PFEFFERSTEAK G** **26,50**

in grüner Pfeffersauce abgeschmeckt mit Curry,  
dazu Pommes frites

*Steak with green pepper sauce seasoned with curry,  
served with french fries*

**ITALIENISCH G** **26,50**

mit Gorgonzolasauce, dazu Pommes frites

*„Italian“ with gorgonzola sauce, served with french fries*

**PFÄLZISCH 1,2,3,8** **26,50**

mit ordentlich Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln  
mit Speck

*„Palatine“ with fried onions and fried potatoes with Bacon Bits*

## **BURGER**

**BRAUHAUS-BURGER 1,4,A,C,G,M** **14,50**

180g frisches Rinderhacksteak mit hausgemachter  
Burger Sauce, Bacon, Tomaten, Gurken und roten  
Zwiebeln dazu Cole Slaw, Pommes frites und Ketchup

*180g fresh ground beef steak with homemade burger  
sauce, bacon, tomatoes, pickles and red onions served  
with cole slaw, french fries and ketchup*

**CHEESE-BURGER 1,4,A,C,G,M** **15,50**

180g frisches Rinderhacksteak mit hausgemachter  
Burger Sauce, Chesterkäse, Gurke, rote Zwiebel  
und Tomaten

*180g fresh ground beef steak with homemade burger  
sauce, chester cheese, pickles, red onion and tomatoes*



**SCHWABENPFANNE A,C,G**

**18,50**

Schweinelendchen mit frischen Pilzen à la creme  
auf hausgemachten Spätzle

*Pork loin with cream sauce and fresh mushrooms, served  
with homemade spaetzle*

**FRANKENPFANNE 1,2,8,9,A,G,O,L,M**

**6 St. 9,90**

Nürnberger Rostbratwürste mit Meerrettich  
und bayerischem Kartoffelsalat

**10 St. 11,50**

*Small „Nuremberger“ sausages with horseradish  
and bavarian potato salad*





**KALTER HUND 15,A,C**

**4,00**

*“Cold dog” – homemade cake made of chocolate and biscuits*

**BIERAMISU 1,2,3,4,C,M,G**

**4,50**

*“Beer”-Tiramisu*

**APFELKÜCHLE 15,A,C,G**

**6,50**

im Bierteig mit Creme Vanilla

*Baked apple rings in beer batter with vanilla ice cream*

**KÄSEGRIEBKUCHEN A,C,G**

**3,50**

inkl. Tasse Kaffee

**6,50**

*Homemade semolina cheese cake, served with a cup of coffee*

**KICK IT 11,G**

**4,00**

Doppelter Espresso mit einer Kugel Creme Vanilla

*Double Espresso with vanilla ice cream*

**KAISERSCHMARN MIT APFELMUS 1,3,4,A,C,G,L,H**

**7,50**

*Pancake with applesauce*

Oder schauen Sie auf unsere Eiskarte!

*Or take a look at our ice cream menu!*



# HEIßGETRÄNKE

**TASSE CAFÉ CREME 11** *cup of café cream* 3,00

**ENTKOFFEINERTER KAFFEE** *decaffeinated coffee* 3,00

**ESPRESSO 11** 2,80

**DOPPELTER ESPRESSO 11** *double espresso* 3,90

**ESPRESSO MACCHIATO 11,G** 2,70

**GROßER MILCHKAFFEE 11,G** *great latte* 3,60

**CAPPUCCINO MIT MILCH ODER SAHNE 11,G** 3,60  
*with milk or whipped cream*

**LATTE MACCHIATO 11,G** 3,80

**HEIßER KAKAO G** *hot chocolate* 3,80

**CHOCCHIATO (HEIßER KAKAO MIT ESPRESSO) 11,G** 4,00  
*(hot cocoa with espresso)*

**UNSERE TEESORTEN VON EILLES AUS DEM HAUS  
DARBOVEN 11** 2,80

Darjeeling, Kamille, Pfefferminz, Grüntee Asia,  
Kräutertee Relax Ayurvital, Apfeltee

*Darjeeling, chamomile, peppermint, green tea Asia,  
herbal tea Relax Ayurvital, apple tea*



# GETRÄNKE

<b>ODENWALD QUELLE PREMIUM MINERALWASSER</b>			0,25 Fl.	<b>3,00</b>
			0,75 Fl.	<b>6,90</b>
<b>ODENWALD QUELLE TAFELWASSER</b>			0,20l	<b>2,90</b>
			0,40l	<b>3,90</b>
<b>ODENWALD QUELLE STILLES MINERALWASSER</b>			0,25 Fl.	<b>3,00</b>
			0,75 Fl.	<b>6,90</b>
<b>SCHWEPPE'S TONIC WATER 3</b>			0,20l	<b>3,50</b>
<b>BITTER LEMON 2,3,10</b>			0,20l	<b>3,50</b>
<b>WILD BERRY</b>			0,20l	<b>3,50</b>
<b>COCA-COLA 2,11 COLA-ZERO 2,4,6,11</b>			0,20l	<b>3,00</b>
<b>FANTA 2,3 ZITRONEN LIMO</b>			0,40l	<b>4,20</b>
<b>EICHBAUM COLA-MIX</b>			0,33l	<b>3,80</b>
<b>NEU'S APFELSAFT</b>				
Soft Pur	0,20l	<b>3,50</b>	0,40l	<b>5,20</b>
Schorle	0,20l	<b>3,20</b>	0,40l	<b>4,80</b>
<b>NEU'S ORANGENSAFT</b>				
Soft Pur	0,20l	<b>3,50</b>	0,40l	<b>5,20</b>
Schorle	0,20l	<b>3,20</b>	0,40l	<b>4,80</b>
<b>ECKES TRAUBENSAFT</b>				
Soft Pur	0,20l	<b>3,50</b>	0,40l	<b>5,20</b>
Schorle	0,20l	<b>3,20</b>	0,40l	<b>4,80</b>
<b>RAPP JOHANNESBEERSAFT</b>				
Soft Pur	0,20l	<b>3,50</b>	0,40l	<b>5,20</b>
Schorle	0,20l	<b>3,20</b>	0,40l	<b>4,80</b>
<b>RAPP EISTEE</b>				
Granatapfel, Pfirsich <i>pomegranate, peach</i>			0,33l	<b>3,80</b>
<b>RED BULL 2,11</b>			0,25l	<b>4,00</b>

**Allergeninformation und Bezeichnung der Inhaltsstoffe auf der letzten Seite**



**EICHBAUM BRAUMEISTER LIMONADE 1** 0,33l **3,80**

Zitrone mit Hefe, Orange mit Malz,  
Wilder Holunder, Grapefruit

*Lemon with yeast, orange with malt, wild  
elderberry or grapefruit*

**HAUSGEMACHTE LIMONADE MIT  
ZITRONE UND MINZE** 0,4l **3,90**

*Homemade lemonade with lemon and mint*

**KARAMALZ & KARAMALZ FRESH LEMON 2** 0,33l **3,80**

*Caramalz & caramalz with lemon*

**FRISCH GEZAPFTES BANANENWEIZEN 3,15** 0,5l **4,50**

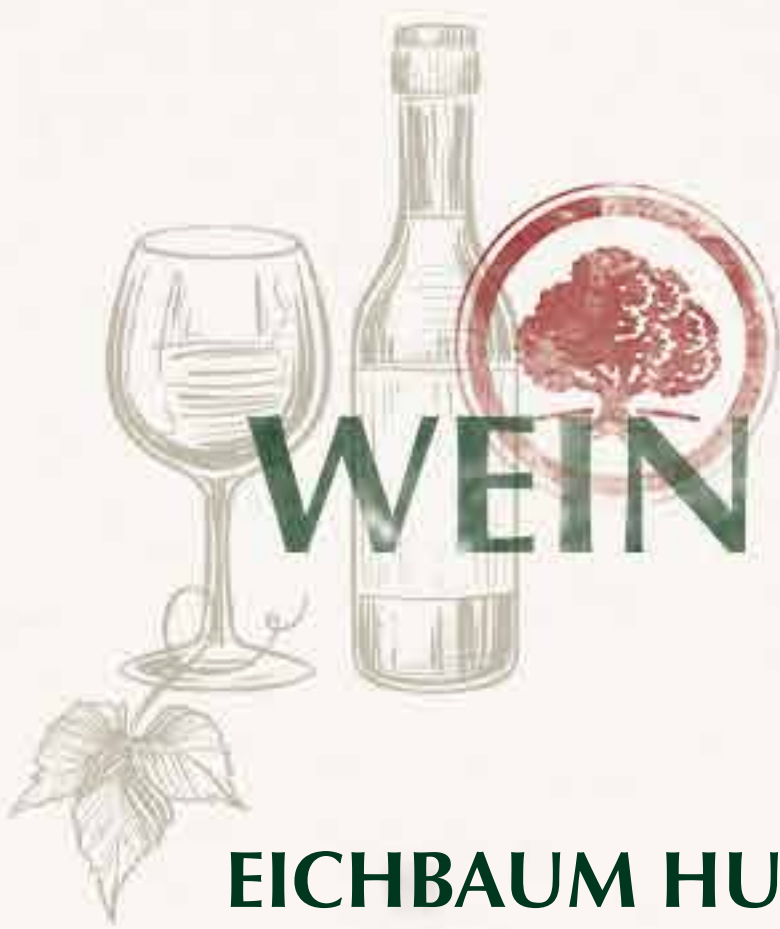
mit Apostel Weißbier

*Freshly tapped banana wheat*

**APEROL SPRITZ** 0,2l **7,90**

mit Prosecco und Wasser

*Aperol Spritz with Champagne and Water*



**EICHBAUM HUGO 2,15** 0,2l 7,90

Sekt und Braumeisterlimo Holunder mit Eis und Limette

*Sparkling wine and Braumeister elderflower lemonade with ice and lime*

**GELDERMANN SEKT EXTRA TROCKEN FRUCHTIG & FRISCH 15** 0,1l 4,00  
FL. 0,7l 27,00

*Riesling sparkling wine extra dry, fruity & fresh*

**LILLET MIT MINZE, BEEREN UND SCHWEPPE WILD BERRY 15** 0,2l 7,90

*Lillet with mint, berries and Schweppes "Wild Berry"*

**LILLET MIT MINZE, ZITRONE UND SCHWEPPE BITTER LEMON 15** 0,2l 7,90

*Lillet with mint, lemon and Schweppes "Bitter Lemon"*

**2021ER VINISION RIESLING 15,0** 0,1l 3,60  
süffig, trocken *tasty and dry* 0,2l 4,60

**2021ER SCHNEIDER & PFAFFMANN WEISSBURGUNDER 15,0** 0,1l 4,20  
0,2l 5,70

frisch und süffig, trocken *fresh, tasty and dry*

**2019ER SCHNEIDER & PFAFFMANN SAUVIGNON BLANC 15,0** 0,1l 4,20  
0,2l 5,70

fruchtig, trocken *fruity, dry*

**2020ER VINISION PORTUGIESER WEISSHERBST 15,0** 0,1l 3,60  
0,2l 4,60

süffig, fruchtig, lieblich *tasty, fruity, lovely*

**2021ER STREHN BLAUFRÄNKISCH ROSÉ 13,0** 0,1l 4,20  
0,2l 5,70

trocken, rosé *dry, rosé*

**2019ER BICKENSOHL SPÄTBURGUNDER 15,0** 0,1l 4,20  
0,2l 5,70

kräftig, waldfrucht aromatik, halbtrocken

*powerful, forest fruit aroma, semi dry*

**2021ER PRIMITIVO DONNA MARZIA ITALIEN 15,0** 0,1l 4,70  
0,2l 6,70

vollmundig, kraftvoll, trocken

*full-bodied, powerful, dry*

**2015ER RISERVA TINTO BAROCCA 14,0** 0,1l 4,70  
0,2l 6,70

vollmundig, trocken *full-bodied, dry*

**WEINSCHORLE WEISS, ROSÉ ODER ROT 15,0** 0,2l 4,00  
0,4l 5,50

*Wine spritzer white, rosé or red*

**Allergeninformation und Bezeichnung der Inhaltsstoffe auf der letzten Seite**



MALTESER <b>15</b>	2cl	<b>3,00</b>
BERLINER LUFT	2cl	<b>3,00</b>
ABSOLUT VODKA <b>15</b>	2cl	<b>3,50</b>
OUZO <b>12,15</b>	2cl	<b>3,50</b>
FERNET BRANCA <b>15,2</b>	2cl	<b>3,50</b>
FICKEN	2cl	<b>3,00</b>
JÄGERMEISTER <b>15,2</b>	2cl	<b>3,50</b>
ASBACH URALT <b>15,2</b>	2cl	<b>3,50</b>
LINIE AQUAVIT <b>15,2</b>	2cl	<b>3,50</b>
AVERNA mit Eis und Zitrone <b>15,2</b>	4cl	<b>4,20</b>
RAMAZZOTTI mit Eis und Zitrone <b>15,2</b>	4cl	<b>4,20</b>
BAILEYS AUF EIS <b>15,2</b>	4cl	<b>4,20</b>
TANQUERAY DRY GIN <b>15,2,11,G</b>	2cl	<b>3,50</b>
KETTENFETT Lakritzlikör <b>15,2</b>	2cl	<b>3,00</b>
EICHBAUM BRAUMEISTER DESTILLE <b>15</b>	2cl	<b>3,50</b>
Mirabelle-Malz, Williams-Malz, Apfel-Malz und Zwetschge-Malz, Haselnuss, Waldbeere und Kräuterlikör <i>Mirabelle malt, williams malt, apple malt and plum malt, hazelnut, wild berry and herbal liquor</i>		
Die Flasche zum mitnehmen		<b>22,50</b>
das original Glas dazu		<b>3,50</b>

<b>SCOTCH BALLANTINE'S 2,15</b>	4cl	<b>4,90</b>
<b>JIM BEAM BOURBON 2,15</b>	4cl	<b>4,90</b>
<b>IRISH TULLAMORE DEW 2,15</b>	4cl	<b>4,90</b>
<b>CHIVAS REGAL SCOTCH WHISKY 12 JAHRE 2,15</b>	4cl	<b>5,90</b>
<b>JACK DANIEL'S 2,15</b>	4cl	<b>5,90</b>
<b>GLENNFIDDICH SINGLE MALT 12 JAHRE 2,15</b>	4cl	<b>5,90</b>
<b>EICHBAUM BRAUMEISTERS SINGLE MALT WHISKY 2,15</b>	4cl	<b>8,00</b>
<b>CAMPARI SODA 2,15</b>	0,4l	<b>6,00</b>
<b>CAMPARI ORANGE 2,15</b>	0,4l	<b>7,00</b>
<b>JACKY COLA 2,11,15</b>	0,4l	<b>8,00</b>
<b>WODKA LEMON 2,3,10,15</b>	0,4l	<b>7,50</b>
<b>GIN TONIC 3,10,12,15</b>	0,4l	<b>7,50</b>
<b>CUBA LIBRE</b> Barcadi Cola mit Zitrone <b>2,11,15</b>	0,4l	<b>7,50</b>



**COUPE DÄNEMARK G,H** **7,50**  
 3 Kugeln Creme Vanilla mit Sahne, Schokosauce und Schokoraspeln  
*3 scoops of vanilla ice cream with whipped cream, chocolate sauce and chocolate shavings*

**BLACK & WHITE 15,G,H** **6,50**  
 je eine Kugel Creme Vanilla und Chocolate, garniert mit Sahne, Schokosauce, Eierlikör und Schokoraspeln  
*One scoop each of vanilla and chocolate ice cream, garnished with whipped cream, chocolate sauce, eggnog and chocolate flakes*

**EIERLIKÖRBECHER 2,15,G,H** **7,50**  
 3 Kugeln Creme Vanilla mit Sahne, Eierlikör und Haselnusskrokant  
*3 scoops of vanilla ice cream with whipped cream, eggnog and hazelnut brittle*

**HIMBEERTRAUM 15,G,H** **6,50**  
 2 Kugeln Creme Vanilla mit heißen Himbeeren und Sahne  
*2 scoops of vanilla ice cream, served with hot raspberries and whipped cream*

**EISKAFFEE 11,G,H** **7,50**  
 mit 2 Kugeln Creme Vanilla, Sahne und Schokoraspeln  
*Iced coffee with 2 scoops of vanilla ice cream, whipped cream and chocolate shavings*

**EISSCHOKOLADE G,H** **7,50**  
 je eine Kugel Creme Vanilla und Chocolate, Sahne und Schokoraspeln  
*One scoop each of vanilla and chocolate ice cream, whipped cream and chocolate shavings*

**KICK IT 11,G,H** **4,50**  
 Doppelter Espresso mit einer Kugel Creme Vanilla  
*Double espresso with a scoop of vanilla ice cream*

**APFELKÜCHLE 15,A,C** **6,50**  
 im Bierteig mit Creme Vanilla  
*Apple pie in beer batter with a scoop of vanilla ice cream*

**KUGEL EIS G** **1,90**  
*Scoop of ice cream*

**PORTION SAHNE G** **1,00**  
*Portion of Whipped cream*



**BRAUHAUS-BURGER 1,4,A,C,G,M**

**14,50**

180g frisches Rinderhacksteak mit hausgemachter Burger Sauce, Bacon, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln dazu Cole Slaw, Pommes frites und Ketchup

*180g fresh ground beef steak with homemade burger sauce, bacon, tomatoes, cucumber and red onions*

**CHEESE-ONION-BURGER 1,4,A,C,G,M**

**15,50**

180g frisches Rinderhacksteak mit hausgemachter Burger Sauce, geb. Zwiebelringen, Tomaten, Gurken und Chesterkäse

*180g fresh ground beef steak with homemade burger sauce, onion rings, tomatoes, cucumber and chester cheese*

**CHILI-CHEESE-BURGER 1,4,A,C,G,M**

**15,50**

180g frisches Rinderhacksteak mit hausgemachter Burger Sauce, Jalapeños, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Chesterkäse

*180g fresh ground beef steak with homemade burger sauce, jalapeños, tomatoes, cucumbers, onions and cheese*

**CHEESE-BURGER 1,4,A,C,G,M**

**15,00**

180g frisches Rinderhacksteak mit hausgemachter Burger Sauce, Chesterkäse, Gurke, rote Zwiebel und Tomaten

*180g fresh ground beef steak with homemade burger sauce, chester cheese, pickles, red onion and tomatoes*

**GRIECHEN-BURGER 1,4,A,C,G,M**

**15,50**

180g frisches Rinderhacksteak mit hausgemachter Burger Sauce, Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln

*180g fresh ground beef steak with homemade burger sauce, sheep cheese, tomatoes and onions*



*All burgers are served with: coleslaw, french fries, ketchup*

**Allergeninformation und Bezeichnung der Inhaltsstoffe auf der letzten Seite**



**PFÄLZER BURGER 1,4,A,C,G,M**

**15,50**

180g frisches Rinderhacksteak mit hausgemachter Burger Sauce, Schmelzzwiebeln und Käse überbacken

*180g fresh ground beef steak with homemade burger sauce, fried onions, gratinated with cheese*

**BURGERRECHT AUCH FÜR VEGETARIER 1,4,A,C,G,M ➤ 15,50**

Veggieschnitzel mit hausgemachter Burger Sauce, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln

*Vegetarian Schnitzel with homemade burger sauce, tomatoes, cucumber and red onions*

**CHICKEN-BURGER 1,4,A,C,G,M**

**15,50**

Paniertes Hähnchenbrustfilet mit hausgemachter Burger Sauce, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln

*Breaded chicken breast fillet with homemade burger sauce, tomatoes, cucumber and red onions*

**BBQ-BURGER 1,4,A,C,G,M**

**15,50**

180g frisches Rinderhacksteak mit BBQ-Bier-Sauce, Bacon, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Chesterkäse

*180g fresh ground beef steak with BBQ beer sauce, bacon, tomatoes, cucumbers, onions and cheese*

**MANNHEIMS OBERBURGERMEISTER 1,4,A,C,G,M**

**18,90**

2 x 180g frisches Rinderhacksteak mit hausgemachter Burger Sauce, Bacon, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln

*2 x 180g fresh ground beef steak with homemade burger sauce, bacon, tomatoes, cucumber and red onions*

Änderungen an den Burgern sind nicht möglich.

*Changes on the burgers are not possible.*



*All burgers are served with: coleslaw, french fries, ketchup*

**Allergeninformation und Bezeichnung der Inhaltsstoffe auf der letzten Seite**

## **Allergene:**

- A: Glutenthaltiges Getreide**
- B: Krebstiere**
- C: Eier**
- D: Fisch**
- E: Erdnüsse**
- F: Sojamilch**
- G: Milch und Lactose**
- H: Schalenfrüchte (Baumnüsse)**
- L: Sellerie**
- M: Senf**
- N: Sesamsamen**
- O: Schwefeloxid und Sulfite**
- P: Lupine**
- R: Weichtiere**

## **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:**

- 1. Mit Konservierungsstoffe**
- 2. Mit Farbstoff**
- 3. Mit Antioxidationsmittel**
- 4. Mit Süßungsmittel**
- 6. enthält eine Phenylalaminquelle**
- 8. Mit Phosphat**
- 10. Chininhaltig**
- 11. Koffeinhaltig**
- 12. Mit Geschmacksverstärker**
- 13. Geschwärzt**
- 14. Gewachst**
- 15. Unter Verwendung von Alkohol**

 **vegetarisch**

