

Herzlich willkommen im

Brauhaus

...an der Gartenschau

- Ein Integrationsbetrieb der besonderen Art -



Sie haben etwas zu Feiern? Dann fragen Sie doch einfach nach unseren Räumlichkeiten und Buffet Vorschlägen.

Unser Veranstaltungsteam steht Ihnen unter Tel.: 0631/71007-42 gerne zur Verfügung.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag:

11.30 bis 22:00 Uhr durchgehend geöffnet

Sonn- und Feiertag:

11:30 bis 21:00 Uhr durchgehend geöffnet

Montag: Ruhetag

Speisekarte

Aus der Suppenküche

Kartoffelcremesuppe (vegetarisch) 5,90
mit Schmand und frischen Kräutern

Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert 6,50
eine fein mit Weißwein abgeschmeckte klare Zwiebelsuppe
mit Käse gratiniert

TIPP

Vorneweg

Kleiner Beilagen Salat mit Hausdressing 3,90

Knoblauch Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter (vegetarisch) 3,50

Knoblauch Baguette mit Käse überbacken (vegetarisch) 4,00

Vorspeisenteller „Gartenschau“ 14,90

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar, 2 kleine Kartoffelpuffer mit
norwegischer Räucherlachs und Sahnemeerrettich, Vitello Tonnato vom
Schwein, Salatgarnitur mit frischem Baguette

TIPP

Fit & Gesund

Salat Gartenschau

NEU 12,50

Bunte marktfrische Blattsalate, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat mit Hausdressing, garniert mit Tomate und Ei, frischen Bratkartoffeln und Spiegelei

Salat Räucherlachs

NEU 14,50

Bunte marktfrische Blattsalate, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat mit Hausdressing, garniert, fein geschnittener Räucherlachs, Zwiebelringe

Salat Putenstreifen

NEU 14,50

Bunte marktfrische Blattsalate, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat mit Hausdressing, frisch gebratenen Putenstreifen

Salat Roastbeef

NEU 15,50

Bunte marktfrische Blattsalate, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat mit Hausdressing, Streifen vom Roastbeef vom Lava Stein

Salat Thunfisch

NEU 14,50

Bunte marktfrische Blattsalate, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat mit Hausdressing, Thunfisch, gebratene Kartoffelwürfel

Sie können zwischen folgenden Salatsaucen wählen: Hausdressing, Balsamico Dressing, Chili Mango Dressing

Extras auf Wunsch

Portion Bratensauce Sauce 3,00

Portion Champignon Rahm Sauce 3,50

Portion Bratkartoffeln extra 3,50

Ketchup oder Mayo 0,50

Fit & Gesund (Vegetarisch & Vegan)

Hausgemachte Kartoffelspinat Taler (Vegetarisch) **TIPP** **13,90**
auf feinem Linsengemüse mit Tomaten Confit

Gnocchi Mediterran (Vegetarisch) **NEU** **14,50**
mit frischen Auberginen, Zucchini, Salbei und Tomaten

Gemüse Pfanne „Toscana“ (Vegan) **13,90**
Champignons, Zucchini, Zwiebeln, Kartoffelwürfel an feiner Balsamico Sauce

Dinkelnudeln „Provencial“ (Vegan) **14,50**
Dinkelnudeln, Cherry Tomaten, Ruccola mit frischem Knoblauch in Oliven Öl

Frische Flammkuchen

Flammkuchen frisch vom Steinofen

Flammkuchen Klassik **9,50**
mit Schinkenwürfeln und Zwiebeln

Flammkuchen Gartenschau **9,90**
mit Schinkenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und Käse

Flammkuchen Griechisch **NEU** **10,80**
mit Schafskäse (Kuhmilch), Pepperoni, Zwiebeln und Käse

Alle Flammkuchen werden frisch in unserer Küche hergestellt und dazu empfehlen wir Ihnen einen Rosé oder einen trockenen Riesling aus dem Weinanbaugebiet Pfalz.

Aus der Pfalz

Zwei Bauernbratwürste **12,50**
mit „Gellerriebestambes“ (Karotten und Kartoffeln
(kleine Portion) 10,50
gestampft mit Zwiebeln) nach Großmütterchens Art,
Sauerkraut und Zwiebelsoße

Zwei Pfälzer Leberknödel **13,50**
mit „Gellerriebestambes“ (Karotten und Kartoffeln
(kleine Portion) 11,50
gestampft mit Zwiebeln) nach Großmütterchens Art,
mit Sauerkraut und Zwiebelsoße

Unsere Steaks vom Lava Grill

TIPP

All unsere Steaks haben ein Rohgewicht von 250 Gramm, und werden auf dem Lavasteingrill zubereitet. Bei allen Steaks ist ein Beilagen Salat inklusive.

Rumpsteak Pfälzer Art 23,50
mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Spiegelei und Bratkartoffeln

Rumpsteak Champignon 22,50
mit frischen gebratenen Champignons und Pommes Frites

Rumpsteak Pfeffer 21,50
mit Pfefferrahmsauce und grünem Pfeffer dazu Bratkartoffeln

Rumpsteak Kräuterbutter 20,50
mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Folgende Garstufen können Sie wählen:

Durch gebraten, bei dieser Garstufe haben wir keinen Einfluss auf die Qualität

Englisch, auf jeder Seite 1-2 min gebraten

Medium, innen Rosa und saftig Zart

Knusprig und lecker

Schweineschnitzel „Wiener Art“ Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und einem Beilagen Salat	14,50 (kleine Portion) 12,50
Schweineschnitzel „Jäger Art“ Paniertes Schnitzel mit Champignon Rahm Sauce, hausgemachten Butterspätzle und einem Beilagen Salat	15,50 (kleine Portion) 13,50
Schweineschnitzel mit Rahm Sauce Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce, Pommes Frites und einem Beilagensalat	15,50 (kleine Portion) 13,50
Schweineschnitzel „Brauhaus“ vom Schweinerücken in Senf-Meerrettichkruste, Bratkartoffeln und einem Beilagen Salat	15,50 (kleine Portion) 13,50 
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit gekochtem Schinken und Gouda Käse, dazu Pommes Frites und Beilagen Salat	16,50 

Lauterer Klassiker...

Hausgemachter Wurstsalat mit Gurken und Zwiebeln garniert mit Bratkartoffeln	11,90
Allgäuer Käsespätzle (vegetarisch) in der Pfanne serviert, mit Röstzwiebeln und einem Beilagensalat	12,90 (kleine Portion) 10,90
Braumeister Pfanne Gegrilltes Schweinefilet mit Champignon Rahm Sauce, Käsespätzle mit Röstzwiebeln in der Pfanne serviert und Beilagensalat	 18,90
Gebrautes Zanderfilet auf Dinkelnudeln mit Kräutersauce, marktfrisches Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika) und sautierte Kirschtomaten	 18,90

Hierzu empfehlen wir Ihnen unseren Gartenschau-Rotwein aus der Pfalz!

Kinder

Räuberteller Teller blank, den Rest stibitzt Du bei Mama und Papa	0,00
Struwelpeter Portion frische Butterspätzle mit Sauce	5,50
Seeräuber Paniertes Schweineschnitzel mit Erbsen & Karotten Gemüse und Pommes Frites	8,50
Blindes Huhn 5 Chicken Nuggets mit Pommes Frites Ketchup & Mayo	7,50

Knusprig lecker

Ein Teller Pommes frites	4,50
Ein Teller Pommes frites „rot-weiß“ 4, 5, 10, 11	4,90

... und als Nachtisch ...

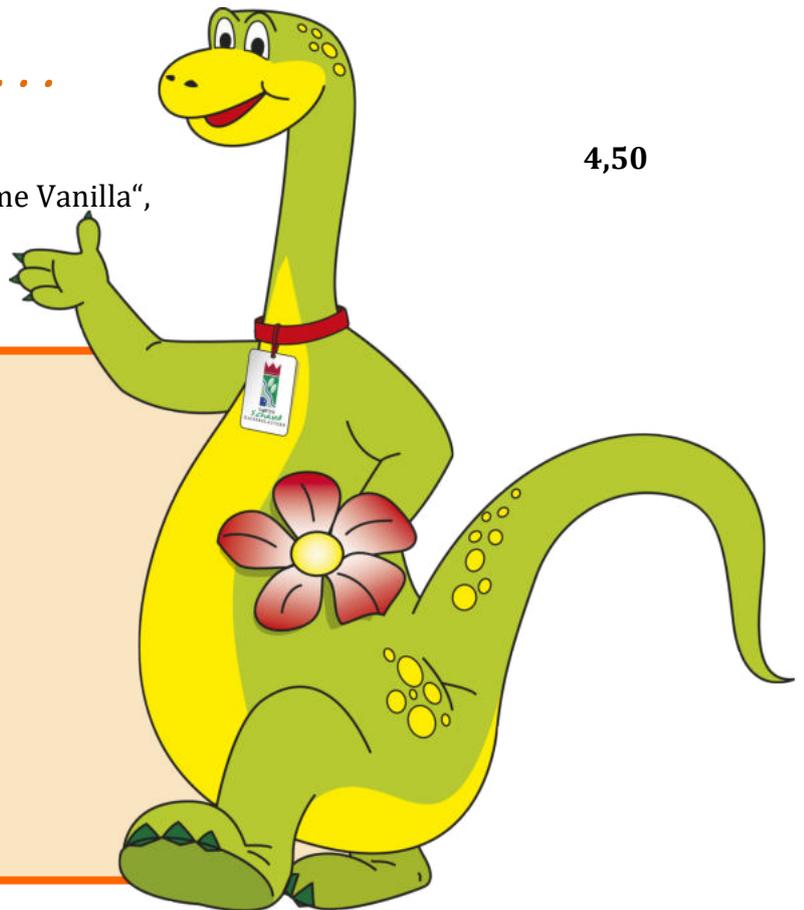
Eiszwerg Anton Köstliches „Chocolate Chips“ und „Crème Vanilla“, garniert mit Smarties und Sahne	4,50
---	------

**„Räuberteller?“
Gibt's nur für unsere lieben Kleinen ...“**

**Familienfreundliche Lage:
Direkt am Gartenschau-Eingang**

**Große Auswahl für kleine Leute:
Kindergerichte**

**Gemeinsam genießen:
... und Kinder dürfen gerne malen!
Fragen Sie einfach unser Personal.**



Süße & Fein

Hausgemachtes weißes Kaffee & Schokoladen Mousse	8,50
Auf Fruchtspiegel und mit frischen Früchten garniert	
Brauhaushit	6,90
Eine Kugel Vanilleeis im Kokos-Bisquitmantel gebacken, auf Vanilla-Schoko-Spiegel	
Dessert Variation	10,50
Panna Cotta, Creme Caramel und Mousse au Chocolat mit frischen Früchten garniert	

... oder lieber Kuchen?

Eine Auswahl an Kuchen und Torten halten wir für Sie an unserem Buffet bereit!

Heiß auf Eis?

Kleines gemischtes Eis (zwei Kugeln)	3,90
Eis Ihrer Wahl, Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuß, garniert mit einer Fächerwaffel	...mit Sahne: 4,50
Großes gemischtes Eis (drei Kugeln)	4,90
Eis Ihrer Wahl, Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuß garniert mit einer Fächerwaffel	...mit Sahne: 5,50
Eiskaffee oder Eisschokolade (mit Vanilleeis)	5,90
Köstliches Kaffeegetränk oder leckere Trinkschokolade mit „Crème Vanilla“ und „Chocolate Chips“, dazu etwas Sahne und Schokoraspeln	
Walnussbecher	7,90
Walnuss und Schokoladeneis, garniert mit verschiedenen Nüssen, Pistazien und Sahne	
Eis mit heißen Himbeeren	7,90
Zartschmelzendes Vanilleeis und heiße Himbeeren, in roter Fruchtsoße serviert	
Coupe Danemark	6,90
Zartschmelzendes „Crème Vanilla“, garniert mit Sahne, Schokoraspeln und Schokosoße	