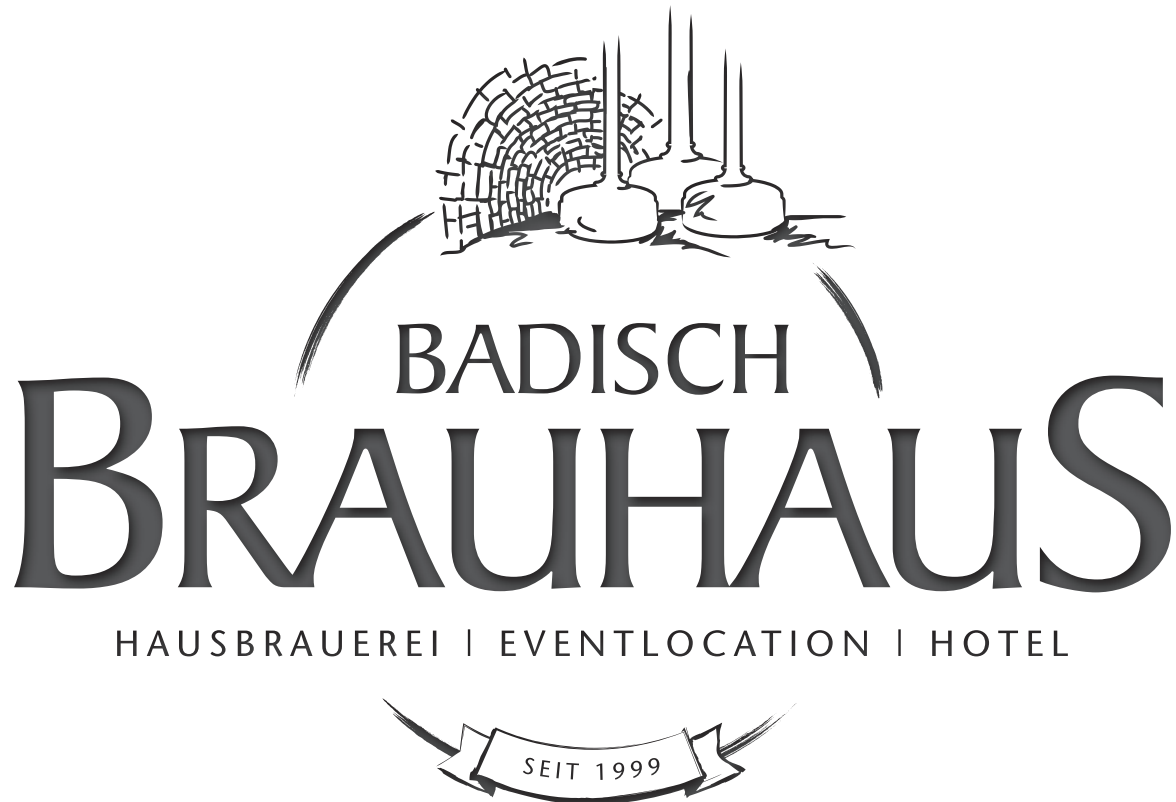


Speisen & Getränke



Frisch gebrautes BRAUHAUS-Bier

	0,3 l	0,5 l	1,0 l
Badisch Hell, feinherb	€ 2,70	€ 3,80	€ 6,60
Badisch Dunkel, malzaromatisch	€ 2,70	€ 3,80	€ 6,60
Unser aktuelles Spezialbier	€ 2,70	€ 3,80	€ 6,60
Radler, Cola-Bier, erfrischend spritzig	€ 2,70	€ 3,80	€ 6,60
Bananenbier, samtig fruchtig	€ 2,70	€ 3,80	€ 6,60

Genießerpreise tägl. von 14.00 – 17.00 Uhr : 0,3 l € 2,00 0,5 l € 2,70 1,0 l € 4,10

Bier im Fass – selbst zapfen am Tisch : 10, 15, 20, 30 oder 40 Liter je Liter € 6,60
Um Wartezeiten zu vermeiden, bitten wir um Vorbestellung.

Außer Haus Verkauf

Original BRAUHAUS – Siphon

1 Liter Siphon, inkl. Füllung	€ 10,00
2 Liter Siphon, inkl. Füllung	€ 20,00
Nachfüllung je l	€ 2,80

Fässer

5 Liter Party-Fässer	€ 14,00
Mehrwegfässer:	
5 oder 10 Liter je l	€ 2,50
15 oder 20 Liter je l	€ 2,30
30 oder 40 Liter je l	€ 2,10

Mehr um unser flüssiges Gold

Bierdiplom (10–30 Personen, Preis pro Person)

€ 35,00

Sie sind auf der Suche nach einem abendfüllenden, ausgefallenen Programm für eine Feier, privat oder geschäftlich? Unser Braumeister, Peter Kopf, nimmt sich der Herausforderung an und bringt Ihnen die Kunst des Bierbrauens näher. Nebenbei kümmern wir uns ausgiebig um Ihr leibliches Wohl mit badischem Fingerfood, Vesperplatte, Bierschnaps oder Hopfenfeuer.

Nach erfolgreicher „Prüfung“ erhalten Sie unser Badisch Brauhaus Bierdiplom im original Badisch-Brauhaus-Glas! Weitere Details unter www.badisch-brauhaus.de

Der flotte 3er

€ 3,00

Sind Sie noch unentschlossen, welches unserer Biere Ihnen am besten mundet? Dann ist der „flotte 3er“ genau das Richtige! Probieren Sie unsere drei hausgebrauten Biere zu je 0,1 l und schmecken Sie selbst. Vielleicht fällt Ihnen die Wahl danach leichter!

Brauereiführung (ab 10 Personen, Preis pro Person)

€ 7,50

Unsere Brauer um Braumeister Peter Kopf entführen Sie in die Welt des Bieres und bringen Ihnen den Brauprozess im Badisch Brauhaus persönlich näher. Erhaschen Sie Blicke in die Sudkessel, den Gärkeller und auf die Lagertanks. Im Preis enthalten sind ein Badisch Hell 0,3l sowie eine ofenfrische Brezel.

Initiative „Schmeck den Süden“



Schmeck den Süden



Gastronomien

Baden-Württemberg

Wir sind Mitglied bei der Initiative „Schmeck den Süden“. Bei uns sind deshalb die Gerichte dieser Seite ausschließlich mit Zutaten aus der Region hergestellt.

Badisches Biergulasch Zarte Fleischstücke in unserem Badisch Dunkel geschmort mit Spätzle ² serviert	€ *9,90
Käsespätzle ² „Badische Art“ mit deftigem Bergkäse und geschmelzten Zwiebeln	€ *8,40
Maultaschen aus der Brühe ³ mit Speck-Zwiebel-Schmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat ²	€ *7,90
Badisches Schäufele ^{2,4} langsam gegart, auf feinem Sauerkraut, urigem Bauernbrot und Senf	€ *8,40
Treberbrot mit hausgemachtem Griebenschmalz Ein idealer Begleiter zu unserem hausgebrauten Bier! Probieren!	€ 3,90
Geräuchertes Filet von der Schwarzwaldforelle mit Sahnemeerrettich und urigem Bauernbrot vom Bäcker Lörz	€ 7,90

Brauhaus - Favoriten

Für alle, die keine Lust zum Blättern haben!

Hausgemachte Gulaschsuppe mit urigem Bauernbrot	€ 4,50
„Obatzda“ Angemachter Camembert & Frischkäse nach altem Hausrezept mit urig-rustikalem Bauernbrot vom Bäcker Lörz oder großer Brezel	€ 5,70
Flammkuchen Klassik mit Käse knuspriger Boden mit Sauerrahm, Speck ² , Zwiebeln und Käse ⁷	€ 7,30
Salatplatte „Pute“ gemischte Rohkost- und Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen und Champignons	€ *10,50
BRAUHAUS-Burger mit 200 g purem Rindfleisch von Block House, Zwiebeln, Essiggurken ² , Tomaten, hausgemachtem Brauhaus-Dressing, zartschmelzendem Käse und Pommes frites	€ 10,90
BRAUHAUS-Pfännle Drei gebratene Schweinelendenmedaillons auf Spätzle ² mit cremiger Champignonrahmsauce und feiner Bratenjus	€ *13,90
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit unserer hausgemachten Bratenjus, wahlweise mit Kartoffelsalat, Bratkartoffeln oder Pommes frites	€ *11,50

Gerichte mit „ * “ erhalten Sie auch als kleine Portion 2,00 Euro günstiger

Kleinigkeiten

Tagessuppe – bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter	€ 2,50
Kraftbrühe vom Rind mit Maultaschenstreifen	€ 3,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit urigem Bauernbröt	€ 4,50
Ofenfrische Laugenbrezel	
normal	€ 1,00
groß	€ 1,70
Portion Butter	€ 0,50
Kartoffelecken mit hausgemachtem Kräuterquark ^{1.7}	€ 4,70
„Obatzda“	€ 5,70
Angemachter Camembert & Frischkäse nach altem Hausrezept mit urig-rustikalem Bauernbröt vom Bäcker Lörz oder großer Brezel	
Ein Paar Weißwürste ^{3.4.7}	€ 5,20
mit Brezel und süßem Senf	
Große Brauhaus-Gourmetbratwurst ^{2.3.4.7}	€ 6,30
mit hausgemachter Cocktailsauce und geschmelzten Zwiebeln im ofenfrischen Baguette	

Salate

Salatvariation vom Selbstbedienungs-Buffer, je Teller € 3,90

Salat „Italien“ € *8,50
gemischte Rohkost- und Blattsalate
mit Schinken^{2,3,7}, Käse, Tomaten und Ei

Salatvariation „BRAUHAUS“ € *8,90
gemischte Rohkost- und Blattsalate
mit gebratenen Maultaschenstreifen³

Salatplatte „Pute“ € *10,50
gemischte Rohkost- und Blattsalate
mit gebratenen Putenstreifen und Champignons

Unsere Empfehlung als Beilage zum Salat:

Kräuterbaguette mit hausgemachter Kräuterbutter € 3,50

Eine Portion uriges Bauernbrot vom Bäcker Lörz € 0,50

Eine Portion ofenfrisches Baguette € 0,50

Gerichte mit „ * “ erhalten Sie auch als kleine Portion 2,00 Euro günstiger

Hauptspeisen / Spezialitäten

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“	€ *11,50
mit unserer hausgemachten Bratenjus wahlweise mit Kartoffelsalat, Bratkartoffeln oder Pommes frites	
BRAUHAUS-Burger	€ 10,90
mit 200 g purem Rindfleisch von Block House, Zwiebeln, Essiggurken ² , Tomaten, hausgemachtem Brauhaus-Dressing, zartschmelzendem Käse und Pommes frites	
Wurstsalat nach Hausrezept ^{2,3,4,7}	
mit Bauernbröt oder Brezel	€ *7,40
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln	€ *9,40
Straßburger Wurstsalat mit Käsestreifen ^{2,3,4,7}	
mit Bauernbröt oder Brezel	€ *7,90
mit Bratkartoffeln oder Pommes frites	€ *9,90
Badisches Biergulasch	€ *9,90
Zarte Fleischstücke in unserem Badisch Dunkel geschmort und mit Spätzle ² serviert	

Gerichte mit „ * “ erhalten Sie auch als kleine Portion 2,00 Euro günstiger

Hauptspeisen / Spezialitäten

BRAUHAUS Vesper ^{1.2.3.4.7}	€ 8,20
Hausgemachter Obatzda, rustikale Pfefferbeißer, hausgemachtes Griebenschmalz roher Schinken und uriges Bauernbrot vom Bäcker Lörz	
BRAUHAUS-Pfännle	€ *13,90
Drei gebratene Schweinelendenmedaillons auf Spätzle ² mit cremiger Champignonrahmsauce und feiner Bratenjus	
Hausgemachter Sauerbraten	€ *11,90
mit Butterspätzle ²	
Badisches Schäuferle ^{2.4}	€ *8,40
langsam gegart, auf feinem Sauerkraut,urigem Bauernbrot und Senf	
Angebratener Fleischkäse ^{1.2.3.6.7}	€ 5,40
mit Bauernbrot oder Brezel	
mit Kartoffelsalat ^{2.3}	
mit Spiegelei und Bratkartoffeln	

Gerichte mit „ * “ erhalten Sie auch als kleine Portion 2,00 Euro günstiger

Hauptspeisen / Nudliges

Maultaschen aus der Brühe ³ mit Speck-Zwiebel-Schmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat ²	€ *7,90
Geschmorte Tagliatelle mit Strauchtomaten, Oliven ⁵ , Zucchini, Knoblauch, Olivenöl und geriebenem Parmesan	€ *8,50
Käsespätzle ² „Badische Art“ mit deftigem Bergkäse und geschmelzten Zwiebeln	€ *8,40
Nudeln mit Räucherlachs ⁷ in einer fruchtigen Tomaten-Sahnesoße	€ *9,90
Kartoffel-Gemüsevariation Kartoffeln und Gemüse der Saison, angebraten und serviert mit hausgemachtem Kräuterschmand	€ *7,90

Gerichte mit „ * “ erhalten Sie auch als kleine Portion 2,00 Euro günstiger

Unser Bier

So wenig Zutaten und dennoch immense Vielfalt!

Unser hausgebrautes Bier wird im Gegensatz zu industriell hergestelltem Bräu noch immer in Handarbeit gebraut. Braumeister Peter Kopf sowie Brauer Markus Münch gestehen dabei dem Bier die notwendige Reifezeit zu, die es benötigt und belassen den natürlichen Hefeanteil genau da, wo er hingehört: im Bier!

Dadurch erhalten unsere hausgebrauten Biere ihren einzigartigen Geschmack!

Unsere saisonalen Spezialbiere:

Winterweizen: Ein kräftiges Weizen mit deutlich rötlicher Färbung.

Märzen: Vollmundiges, kräftiges Festbier.

Frühlingsbier: Leicht und bekömmlich für den Start in die warmen Monate.

Maibock: Ein kräftiges Kult-Bockbier.

Weizen: Das ideale Sommergetränk. Frisch und spritzig im Geschmack, rund und weich im Gaumen mit viel Aroma.

Festbier: Kräftige Malzsorten sorgen für viel und individuellen Geschmack.

Schwarzbier: Dunkel wie die Nacht. Kräftige Malzsorten, leichter Röstgeschmack.

Hauptspeisen / Steaks

Bierbrauersteak vom marinierten Schweinerücken € 12,70

Putensteak, saftig und mager € 13,70

Argentinisches Rumpsteak von Block House € 21,70
ca. 230 g zartes Rindfleisch mit einem
kleinen Fettrand für noch mehr Geschmack

Rinderfiletsteak Block House € 25,30
Ein Filetmedaillon mit einem Rohgewicht von ca. 180 g
in Premium-Qualität von Block House

Jedes Steak servieren wir wahlweise mit

**hausgemachter Kräuterbutter, Pfeffersauce,
geschmelzten Zwiebeln oder Champignonrahmsauce ¹**

als Beilage erhalten Sie wahlweise

**Bratkartoffeln, Pommes frites, Kartoffelecken ^{1,7}, Spätzle
oder Kartoffelsalat ² Grillgemüse, Beilagensalat**

Flammkuchen / ab 17 Uhr

Flammkuchen Klassik, mit Sauerrahm ⁷ , Speck ² und Zwiebeln	€ 6,90
Flammkuchen Klassik mit Käse mit Sauerrahm, Speck ² , Zwiebeln und Käse ⁷ ,	€ 7,30
Flammkuchen Olé mit Sauerrahm, Chorizo, Zwiebeln, Knobli & Käse	€ 7,90
Flammkuchen Gourmet mit Sauerrahm, Räucherlachsstreifen ⁷ und Zwiebeln	€ 8,50
Flammkuchen Vegetarisch mit Sauerrahm Zwiebeln und Saisongemüse	€ 6,90
Extras Knoblauch, Käse, Champignons, Schinken ^{2,3,7} oder Paprika	€ 0,50

Steinofen-Pizza / ab 17 Uhr

BRAUHAUS-Pizza € 8,90
mit Tomaten, Schinkenwürfeln, Zwiebeln und Champignons

Pizza Salami ^{2.3.7} € 8,20
mit Tomaten, Käse und Salami

Pizza Schinken ^{2.3.7} € 8,20
mit Tomaten, Käse und Schinken

Ihre individuelle Pizza

Pizza Margherita € 7,70
mit Tomaten und Käse

Extras, jeweils € 0,50
Knoblauch, Zwiebeln, Champignons, Schinken ^{2.3.7}
Salami, Paprika oder Thunfisch, Pepperoni, Oliven,
Cocktailtomaten, Schinkenwürfel

Nachspeisen & Heißgetränke

Gemischtes Eis mit Sahne ^{1.6.7}	€ 4,20
Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{1.6.7}	€ 4,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{1.6}	€ 4,90
Warmer Schokokuchen auf Mangospiegel mit Vanilleeis ^{1.6.7}	€ 4,90
BADISCH BRAUHAUS „Bieramisu“ mit Löffelbiskuit, getränkt in Espresso und „Hopfenfeuer“	€ 4,20

Kaffeespezialitäten & Heißgetränke

Éttli Kaffee Crème	€ 2,20
Éttli Espresso	€ 2,20
Éttli Doppelter Espresso	€ 3,30
Éttli Cappuccino	€ 2,50
Éttli Milchkaffee	€ 2,60
Éttli Latte macchiato	€ 2,60
Heiße Schokolade	€ 2,50
Tee, diverse Sorten	€ 2,20

Softdrinks

ALLVITALIS® Tafelwasser	0,3 l	€ 1,70
	0,5 l	€ 2,20

Griesbacher Mineralwasser	0,25 l	€ 2,20
	0,75 l	€ 4,00

Cola^{1.2.5}, Fanta^{2.5.7.8}, Sprite⁵		
Mezzo-Mix^{1.2.5.8}, Cola light^{1.2.3.5}	0,3 l	€ 2,50
Lift Apfelschorle⁶	0,5 l	€ 3,40

Tonic^{4.5}, Bitter Lemon^{4.5.7}	0,3 l	€ 2,70
Ginger Ale^{2.5}	0,5 l	€ 3,50

Fruchtsäfte, aus Konzentrat

Orange, Apfel,	0,3 l	€ 2,70
Ananas, Grapefruit	0,5 l	€ 3,60
als Schorle	0,3 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 3,30

Nektare

Mango⁶, Kirsch^{3.6}, Banane^{3.6}	0,3 l	€ 2,70
Johannisbeere^{3.6}, Maracuja⁶	0,5 l	€ 3,50
als Schorle	0,3 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 3,20

Bierbrände

Bierschnaps	30%	2 cl	€ 2,20
Hopfenfeuer	50%	2 cl	€ 2,20

Spirituosen

Obstler	38%	2 cl	€ 1,90
Williamsbirne	40%	2 cl	€ 2,60
Mirabell	40%	2 cl	€ 2,40
Himbeergeist	40%	2 cl	€ 2,40
Kirschwasser	40%	2 cl	€ 2,40
Topinambur	38%	2 cl	€ 1,90
Malteser	40%	2 cl	€ 2,40
Grappa	38%	2 cl	€ 3,40
Ouzo	38%	2cl	€ 2,70
Asbach Uralt	38%	2 cl	€ 2,70
Tequila silber/gold	38%	2 cl	€ 2,60
Ramazotti	30%	2 cl	€ 2,60
Jägermeister	35%	2 cl	€ 2,60
Fernet Branca	40%	2 cl	€ 2,60
Jack Daniels	40%	4 cl	€ 7,80
Bailey's ²	17 %	4 cl	€ 4,80

Wein - offene Qualitätsweine

WinzerGenossenschaft Weingarten, Deutschland

Riesling, weiß, trocken	0,25 l	€ 3,80
Grauburgunder, weiß, trocken	0,25 l	€ 3,80
Spätburgunder, rot, trocken	0,25 l	€ 3,90
Spätburgunder, rosé, trocken	0,25 l	€ 3,90
Weinschorle, rot, weiß oder rosé	0,25 l	€ 2,90

Weingut Werner Anselmann, Edesheim, Deutschland

Riesling, weiß, trocken	0,25 l	€ 3,80
Müller Thurgau, weiß, lieblich	0,25 l	€ 3,80
Portugieser Weißherbst, rosé, halbtrocken	0,25 l	€ 3,80
Dornfelder, rot, trocken	0,25 l	€ 3,90
Dornfelder, rot, lieblich	0,25 l	€ 3,80

Sekt

Riesling Sekt Hausmarke Weingut Werner Anselmann, handgerüttelt, trocken	0,75 l	€ 20,00
Geldermann Sekt, „Carte Blanche“, weiß, trocken	0,2 l	€ 5,80

Kontakt & Social Media

Werden Sie Fan auf Facebook !

facebook.com/badischbrauhaus

Newsletter

badisch-brauhaus.de/newsletter

Reservierungen

badisch-brauhaus.de/reservieren oder telefonisch unter **0721 / 144 4400**

Veranstaltungen & Events

event.badisch-brauhaus.de | event@badisch-brauhaus.de | **0721 / 144 8001**

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmitteln,
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwärzt,
6 = mit Süßungsmitteln, 7 = mit Phosphat

s'Badisch Brauhaus Braugesellschaft mbH
Stephanienstraße 38-40
76133 Karlsruhe

Änderungen vorbehalten
Stand 10 / 2017