



LIEBE GÄSTE,

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**

Bayerische Schweinshax'n

Tuesday is the day of pork knuckle

"Bavarian Haxe" 900g

18,90

DONNERSTAG IST SCHNITZELTAG **A,C**

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

Thursday is the day of Schnitzel!

300g XXL Schnitzel with french fries

9,90

FREITAG IST HAMBURGERTAG

...das ist Burgerpflicht!

Friday is burger day!

ab 15,50



kl. gr.

CHEFSALAT 1,3,8,C,G,M	13,50	16,50
mit gekochtem Ei, Schinken und Käsestreifen „Chief salad“ with boiled egg, ham, cheese stripes		
FITNESSSALAT 1,2,3,4,C,M,G	14,90	17,90
mit Mais, Ei und gebratenen Streifen von der Putenbrust „Fitness salad“ with corn, boiled egg and fried turkey breast		
SALAT NICOISE 1,3,9,13,C,D,M,O,G	13,50	16,50
mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Peperoni „Nicoise salad“ with tuna, onions, olives and peperoni		
SALAT NORDISCH 2,3,4,C,M,G	14,90	17,90
mit gekochtem Ei, Rauchlachsstreifen und roten Zwiebeln „Nordic salad“ with boiled egg, smoked salmon and red onions		
GRIECHISCHER BAUERNSALAT 1,2,3,9,13,G,O	13,50	16,50
Gurken und Tomaten auf Blattsalat mit Oliven, Peperoni, roten Zwiebeln und echtem Schafskäse „Greek farmer salad“ green salad with cucumber, tomatoes, red onion, olives, peperoni and real sheep cheese		
BRAUHAUSSALAT A,C,1,3,8,M,G	14,90	17,90
mit gekochtem Ei und gebratenen Schnitzelstreifen „Brew house salad“ on top with boiled egg and fried schnitzel strips		
KLEINER BEILAGENSALAT 1,3,M,G	5,50	
<i>Small mixed salad</i>		
wahlweise mit hausgemachtem Joghurt- oder Balsamico-Dressing <i>with a choice of homemade yoghurt or balsamico dressing</i>		



BEILAGEN

Pommes Frites	<i>French fries</i>	4,00
Bratkartoffeln	<i>Fried potatoes</i>	4,50
Salzkartoffeln	<i>Salted potatoes</i>	3,50
Hausgemachte Spätzle	<i>Homemade spaetzle</i>	4,00
Rösti	<i>Hash Browns</i>	4,50

SAUCEN

Rahmsauce	<i>Cream sauce</i>	2,50
Jägersauce	<i>Hunter sauce</i>	3,00
Paprikasauce	<i>Bell Pepper sauce</i>	3,00
Pfeffersauce	<i>Pepper sauce</i>	3,00
Gorgonzolasauce	<i>Gorgonzola sauce</i>	3,50
Champignons à la creme	<i>Mushrooms à la creme</i>	4,00
Ketchup / Mayo	<i>Ketchup / Mayonnaise</i>	0,70



VORSPEISEN

kl. gr.

BAYERISCHE LEBERKNÖDELSUPPE 1,3,L,M 4,50 6,20
Bavarian liver balls soup

WARME LAUGENBREZEL A,G 3,50
MIT BUTTER 4,00
Warm pretzel with butter

GEBACKENE ZWIEBELRINGE 2,9,15,A,C,G 6,50
im Bierteig mit hausgemachter Aioli
Baked onion rings in beer batter with garlic cream

SÜßKARTOFFELPOMMES 2,A,G 6,90
mit hausgemachter Sour Cream
Sweet potato fries with homemade sour cream

TARTAR VOM RIND 1,2,3,A,M,L,G,H,F 15,50
dazu Butter und Malzbrot
Tartar from beef with malt bread and butter

2 SCHEIBEN MALZBROT EXTRA 1,A,E,G,N 2,50
2 slices of malt bread extra



BRAUHAUS KLASSIKER

OBAZDA 1,2,15,A,G,L,M 10,90

Bayerische Käsespezialität, angemacht mit
Eichbaum Kellerbier, dazu Brez'n

Bavarian cheese spread delicacy with pretzel

MÜNCHNER WEISWÜRSTE 8,A,M 10,90

mit süßem Senf und Brezel

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

PFÄLZER SAUMAGEN 1,2,3,8,L,M 15,50

mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck

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

WURSTSALAT 1,2,8,9,O,M 13,90

mit Gurken und Zwiebeln, dazu Pommes frites

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

BRAUHAUS BRATEN 15,A,M,L 19,50

Schweinebraten in dunklem Bier eingelegt,
dazu Sauerkraut und Semmelknödel

*Pork roast marinated in dark beer,
served with sauerkraut and bread dumplings*

BIERGULASCH VOM SCHWEIN 15,A,C,G 15,90

geschmort in Eichbaum Hefeweizen,
dazu hausgemachte Spätzle

Beergoulash from pork with homemade spaetzle



VEGETARISCH

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE 1,2,3,A,M,C,G ↗ 12,90

mit Zwiebeln, serviert mit Blattsalat

Cheese spaetzle with onions, served with green salad

ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE 1,6 ↗ 12,50

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 ↗ 14,90

mit Semmelknödeln und buntem Blattsalat

Mushroom pan with german dumplings and green salad

VEGGIE-SCHNITZEL ab 15,90

MIT VERSCHIEDENEN BEILAGEN ↗

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 ↗ 14,50

aus der Brühe mit Schmelzzwiebeln auf bunter Salatplatte

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

VEGAN

VEGANER BURGER 2,3 ↗ 18,50

im Brioche Bun mit veganer Burgersauce, Tomaten, Gurken und roter Zwiebel

in a brioche bun with vegan burger sauce, tomatoes, cucumbers, and red onion

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.

ZANDERFILET "NACH BRAUMEISTER ART"

21,50

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

MATJESFILETS "HAUSFRAUEN ART" 1,2,4,12,D,G,M

15,50

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Bratkartoffeln
Matjes fillets housewife style with apples, onions and cucumber, served with fried potatoes

"FISH & CHIPS" 1,2,4,12,15,A,C,G,L,M,D

14,90 17,90

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

SKANDINAVISCH 1,2,3,G,D

12,90 15,90

mit Meerrettich und norwegischem Räucherlachs mit Röstitaler
with horseradish and Norwegian smoked salmon with roasted potatoes



SCHNITZEL

GERICHTE VOM SCHWEIN

FRITZ-SCHWEIN* A,C

15,90

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites

Schnitzel with french fries

JÄGER-SCHWEIN* A,C,M,L

17,90

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

18,50

Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Käsespätzle mit Zwiebeln

Schnitzel with cream sauce, served with cheese spaetzle with onions

SAU-GUAT* 2,A,C,G

19,50

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

19,50

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* A,C,G

17,90

Paniertes Schnitzel 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

jedes Schnitzel mit * auch in natur oder von der Pute möglich **A,C,G,M**
*each cutlet marked with * is also available in natural or turkey*



außer „Cordon bleu“



SCHWEINEREI* 1,3,8,A,C

18,50

Paniertes Schnitzel mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln mit Speck

Schnitzel with two fried eggs and fried potatoes with bacon

MAFIA-SCHWEIN* A,C

17,90

Paniertes Schnitzel mit Gorgonzolasauce und Pommes frites

Schnitzel with gorgonzola sauce and french fries

SCHARFE SAU* A,C,G

17,90

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

18,50

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

22,50

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

Schnitzel filled with ham and cheese, served with french fries

KETCHUP / MAYO

0,70

Ketchup / Mayonnaise

jedes Schnitzel mit * auch in natur oder von der Pute möglich **A,C,G,M**
*each cutlet marked with * is also available in natural or turkey*





TRADITIONNELLES

CURRYWURST 1,2,8,11

10,90

mit Pommes frites

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

BRAUERSTEAK 1,2,3,8,L,M

15,90

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

14,50

aus der Brühe mit Schmelzzwiebeln auf bunter
Salatplatte

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

SPARE RIBS 1,2,3,4,6,9,15,O,M,G

18,50

mit hausgemachter BBQ Sauce,
dazu Pommes frites

Spare ribs with homemade BBQ sauce
with french fries

PFANNENGERICHTE



SCHWABENPFANNE A,C,G

19,90

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. 10,90

10 St. 12,90

Nürnberger Rostbratwürste mit Meerrettich
und bayerischem Kartoffelsalat

Small „Nuremberger“ sausages with horseradish
and bavarian potato salad



BRAUER GUT ABGEHANGEN RUMPSTEAKS – 250G VOM ARGENTINISCHEN RIND!

Rump steaks - 250g from Argentinian beef!

NATUR G	26,90
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	
„Natural“ with homemade herb butter and french fries	
PFEFFERSTEAK G	28,50
in grüner Pfeffersauce abgeschmeckt mit Curry, dazu Pommes frites	
Steak with green pepper sauce seasoned with curry, served with french fries	
ITALIENISCH G	28,50
mit Gorgonzolasauce, dazu Pommes frites	
„Italian“ with gorgonzola sauce, served with french fries	
PFÄLZISCH 1,2,3,8	29,50
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	15,50
180g frisches Rinderhacksteak mit hausgemachter Burger Sauce, Bacon, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln dazu Pommes frites und Ketchup	
180g fresh ground beef steak with homemade burger sauce, bacon, tomatoes, pickles and red onions served with french fries and ketchup	
CHEESE-BURGER 1,4,A,C,G,M	16,90
180g frisches Rinderhacksteak mit hausgemachter Burger Sauce, Chesterkäse, Gurke, rote Zwiebel, Tomaten dazu Pommes frites und Ketchup	
180g fresh ground beef steak with homemade burger sauce, chester cheese, pickles, red onion, tomatoes served with french fries and ketchup	
PORTION COLESLAW 1,C,G,O	4,00
serving of coleslaw	



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 7,50

im Bierteig mit Creme Vanilla

Baked apple rings in beer batter with vanilla ice cream

KÄSEGRIEßKUCHEN A,C,G 4,00

inkl. Tasse Kaffee

6,50

Homemade semolina cheese cake,
served with a cup of coffee

KICK IT 11,G 4,50

Doppelter Espresso mit einer Kugel Creme Vanilla

Double Espresso with vanilla ice cream

KAISERSCHMARN MIT APFELMUS 1,3,4,A,C,G,L,H 8,90

Pancake with applesauce

Oder schauen Sie auf unsere Eiskarte!

Or take a look at our ice cream menu!



HEIßGETRÄNKE

TASSE CAFÉ CREME 11	3,50
<i>cup of café cream</i>	
ENTKOFFEINIERTER KAFFEE	3,50
<i>decaffeinated coffee</i>	
ESPRESSO 11	3,00
DOPPELTER ESPRESSO 11	4,20
<i>double espresso</i>	
ESPRESSO MACCHIATO 11,G	3,20
GROßer MILCKAFFEE 11,G	4,20
<i>great latte</i>	
CAPPUCCINO 11,G	4,20
LATTE MACCHIATO 11,G	4,20
HEißER KAKAO G	4,00
<i>hot chocolate</i>	
CHOCCHIATO (HEißER KAKAO MIT ESPRESSO) 11,G	4,50
<i>(hot cocoa with espresso)</i>	
UNSERE TEESORTEN MESSMER BIO 11	3,80
Schwarz, Rooibos, Früchte, Pfefferminz, Kräuter, Kamille	
<i>black tea, rooibos, fruit, peppermint, herbs, chamomile</i>	



GETRÄNKE

ODENWALD QUELLE PREMIUM MINERALWASSER	0,25 Fl.	3,20
	0,75 Fl.	7,20
ODENWALD QUELLE STILLES MINERALWASSER	0,25 Fl.	3,20
	0,75 Fl.	7,20
SCHWEPPES TONIC WATER 3	0,20l	3,50
BITTER LEMON 2,3,10	0,20l	3,50
WILD BERRY 2,4	0,20l	3,50
COCA-COLA 2,11	0,20l	3,50
FANTA 2,3	0,40l	4,70
ZITRONEN LIMO		
EICHBAUM COLA-MIX	0,33l	4,20
EICHBAUM BRAUMEISTER LIMONADE 1	0,33l	4,20
Zitrone mit Hefe, Orange mit Malz, Wilder Holunder, Grapefruit		
<i>Lemon with yeast, orange with malt, wild elderberry or grapefruit</i>		
APFELSAFT, ORANGENSAFT, TRAUBENSAFT, JOHANNESBEERSAFT, MARACUJASAFT		
Saft Pur	0,20l	3,90
Schorle	0,20l	3,60
	0,40l	5,60
	0,40l	5,20
RAUCH EISTEE	0,33l	4,20
Granatapfel, Pfirsisch <i>pomegranate, peach</i>		
HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,40l	4,50
mit Zitrone und Minze		
<i>Homemade lemonade with lemon and mint</i>		
KARAMALZ & KARAMALZ FRESH LEMON 2	0,33l	4,20
<i>Caramalz & caramalz with lemon</i>		
RED BULL 2,11	0,25l	4,00



APERITIF

GELDERMANN SEKT EXTRA TROCKEN FRUCHTIG & FRISCH 15

0,1l 5,00
FL. 0,7l 30,00

Riesling sparkling wine extra dry, fruity & fresh

LILLET WILD BERRY 2,4,15

0,2l 7,90

mit Minze und Beeren

Lillet with mint, berries and Schweppes "Wild Berry"

LILLET BITTER LEMON 2,3,10,15

0,2l 7,90

mit Minze und Zitrone

Lillet with mint, lemon and Schweppes "Bitter Lemon"

LILLET PEACH 2,15

0,2l 7,90

mit Schweppes White Peach

Lillet with Schweppes "White Peach"

APEROL SPRITZ 2,15

0,2l 7,90

mit Prosecco und Wasser

Aperol with Champagne and Water

APEROL SOUR 2,15

0,2l 7,90

mit Orangensaft, Zitronensaft und Zuckersirup

Aperol with orange juice, lemon juice and sugar syrup

SARTI SPRITZ 2,15

0,2l 7,90

mit Prosecco und Wasser

with orange juice, lemon juice and sugar syrup

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



WEISS

JOHANNES OHLIG I RHEINGAU 15,0 0,2l 7,90
RIESLING FL. 0,75l 28,00

süffig, trocken *tasty and dry*

SCHNEIDER & PFAFFMANN I PFALZ
WEISSBURGUNDER 15,0 0,2l 6,50
frisch und süffig, trocken *fresh, tasty and dry* FL. 0,75l 23,00

SCHNEIDER & PFAFFMANN I PFALZ
SAUVIGNON BLANC 15,0 0,2l 6,70
fruchtig, trocken *fruity, dry* FL. 0,75l 23,50

ROT

PRIMITIVO DONNA MARZIA I ITALIEN
vollmundig, kraftvoll, trocken 15,0 0,2l 7,50
full-bodied, powerful, dry FL. 0,75l 26,50

SANDER SPÄTBURGUNDER I RHEINHESSEN
trocken, fruchtige Aromen 15,0 0,2l 6,70
dry, fruity aromas FL. 0,75l 23,50

LERGENMÜLLER BOEUF NOIR I PFALZ
trocken, kräftig, Tiefe 15,0 0,2l 8,50
dry, strong, depth FL. 0,75l 30,00

ROSÉ

GRÖHL ROSÉ I RHEINHESSEN 15,0 0,2l 6,40
trocken, fruchtig *dry, fruity* FL. 0,75l 22,50

SCHORLE

WEINSCHORLE WEISS, ROSÉ ODER ROT 0,2l 4,00
Wine spritzer white, rosé or red 15,0 0,4l 5,50



SPIRITUOSEN

MALTESER	15	2cl	3,90
BERLINER LUFT	Pfefferminzlikör 15	2cl	3,50
ABSOLUT VODKA	15	2cl	3,90
OUZO	12,15	2cl	3,90
FERNET BRANCA	15,2	2cl	3,90
FICKEN	Johannisbeerlikör 15,2	2cl	3,50
JÄGERMEISTER	15,2	2cl	3,90
ASBACH URALT	15,2	2cl	3,90
RAMAZZOTTI	mit Eis und Zitrone 15,2	4cl	4,50
BAILEYS AUF EIS	15,2	4cl	4,50
TANQUERAY DRY GIN	15,2,11,G	2cl	3,90
KETTENFETT	Lakritzlikör 15,2	2cl	3,90
EICHBAUM BRAUMEISTER DESTILLE	15 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>	2cl	3,90
Die Flasche zum mitnehmen das original Glas dazu			22,50 3,50



SPIRITUOSEN

SCOTCH BALLANTINE'S	2,15	4cl	5,90
IRISH TULLAMORE DEW	2,15	4cl	5,90
CHIVAS REGAL SCOTCH WHISKY 12 JAHRE	2,15	4cl	6,90
JACK DANIEL'S	2,15	4cl	5,90
GLENNFIDDICH SINGLE MALT 12 JAHRE	2,15	4cl	6,90
EICHBAUM BRAUMEISTERS	2,15	4cl	8,00
SINGLE MALT WHISKY			

LONGDRINKS

CAMPARI SODA	2,15	0,4l	7,00
CAMPARI ORANGE	2,15	0,4l	8,00
JACKY COLA	2,11,15	0,4l	9,00
WODKA LEMON	2,3,10,15	0,4l	8,50
WODKA RED BULL	2,11,15	0,4l	9,00
GIN TONIC	3,10,12,15	0,4l	8,50
CUBA LIBRE	2,11,15	0,4l	8,50
Barcadi Cola mit Zitrone <i>with lemon</i>			



COUPE DÄNEMARK G,H	7,90
3 Kugeln Creme Vanilla mit Sahne, Schokosauce und Schokoraspeln <i>3 scoops of vanilla ice cream with whipped cream, chocolate sauce and chocolate shavings</i>	
BLACK & WHITE 15,G,H	7,50
je eine Kugel Creme Vanilla und Chocolate, garniert mit Sahne, Schokosauce, Eierlikör und Schokoraspeln <i>One scoop each of vanilla and chocolate ice cream, garnished with whipped cream, chocolate sauce, eggnog and chocolate flakes</i>	
EIERLIKÖRBECHER 2,15,G,H	7,90
3 Kugeln Creme Vanilla mit Sahne, Eierlikör und Haselnusskrokant <i>3 scoops of vanilla ice cream with whipped cream, eggnog and hazelnut brittle</i>	
HIMBEERTRAUM 15,G,H	7,50
2 Kugeln Creme Vanilla mit heißen Himbeeren und Sahne <i>2 scoops of vanilla ice cream, served with hot raspberries and whipped cream</i>	
EISKAFFEE 11,G,H	7,90
mit 2 Kugeln Creme Vanilla, Sahne und Schokoraspeln <i>Iced coffee with 2 scoops of vanilla ice cream, whipped cream and chocolate shavings</i>	
EISSCHOKOLADE G,H	7,90
je eine Kugel Creme Vanilla und Chocolate, Sahne und Schokoraspeln <i>One scoop each of vanilla and chocolate ice cream, whipped cream and chocolate shavings</i>	
KICK IT 11,G,H	4,50
Doppelter Espresso mit einer Kugel Creme Vanilla <i>Double espresso with a scoop of vanilla ice cream</i>	
APFELKÜCHLE 15,A,C	7,50
im Bierteig mit Creme Vanilla <i>Apple pie in beer batter with a scoop of vanilla ice cream</i>	
KUGEL EIS G Scoop of ice cream	1,90
PORTION SAHNE G Portion of Whipped cream	1,00



BURGER

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

15,50

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

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

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

17,50

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

16,90

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

17,50

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

SAUMAGEN BURGER 1,2,4,C,G,M

16,90

gebratener Saumagen im Brioche Bun bestrichen mit Senf und geschmorten Zwiebeln

roasted Saumagen in a brioche bun spread with mustard and braised onions

Alle Burger werden mit Pommes frites und Ketchup 1,4 serviert



All burgers are served with: french fries and ketchup

Allergeninformation und Bezeichnung der Inhaltsstoffe auf der letzten Seite



PFÄLZER BURGER 1,4,A,C,G,M

17,50

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

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

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

17,50

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

VEGANER BURGER 2,3



18,50

im Brioche Bun mit veganer Burgersauce, Tomaten, Gurken und roter Zwiebel

in a brioche bun with vegan burger sauce, tomatoes, cucumbers and red onions

Alle Burger können gegen Aufpreis mit doppelt Patty bestellt werden.

+ 4,00

All burgers can be ordered with a double patty for an extra charge.

Alle Burger werden mit Pommes frites und Ketchup 1,4 serviert



All burgers are served with: french fries and ketchup

Allergeninformation und Bezeichnung der Inhaltsstoffe auf der letzten Seite



INFORMATIONEN

Allergene:

- A: Glutenhaltiges 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 Geschmaksverstärker**
- 13. Geschwärzt**
- 14. Gewachst**
- 15. Unter Verwendung von Alkohol**

 vegetarisch

 laktosefrei

