



Vorspeisen & Kleinigkeiten

Knackiger Vitaminsalat mit angemachtem Gemüse und gerösteten Kernen im BrauHausDressing

Groß - large 7,70 €

Klein - small 4,20 €

Fresh leaf salad with vegetables and roasted seeds in our special vinaigrette

Dazu noch lecker und wahlweise - *Your additional choice:*

Backfisch mit hausgemachter Remoulade

5,20 €

Deep fried fillet of fish

Eingelegte Garnelen im Kräuter-Öl

6,40 €

Pickeled prawns in herb oil

Gebratene Knoblauch-Kräuter-Champignons

4,50 €

Fried garlic mushrooms

Kleine gebackene Hendl-Haxe (ca. 100g)

4,20 €

Crispy chicken drum

Rustikales Vesperbrett mit hausmacher Wurst, Hüttenthaler Käse und hausgemachtem Kochkäse serviert mit Radieschen, Gurke und Bauernbrot

9,20 €

A traditional cold meat and cheese platter of our famous region

Geräucherte Matjesfilets auf Speckkartoffeln und hausgemachtem Sauerrahm-Dip - serviert im Pfännchen

9,20 €

Salted herring on larded potatoes served with sour cream



„Worschd-Seckel“ - Geschwenkte Schwarzwurst-Ravioli mit Apfel, Speck und Röst-Zwiebeln

8,90 €

Stuffed pasta with black pudding served on apples, bacon and roasted onions

Kräftiger bayerischer Wurstsalat mit feinen Gürkchen, Zwiebeln und Radieschen, serviert mit Bratkartoffeln

8,90 €

Bavarian sausage salad with gherkins, onions and radishes, served with sauteed potatoes

2

Das Suppenkasperl – Soups

Gulaschsuppe - der ungarische Klassiker,
feurig mit einem Schlag Sauerrahm und unserem guten Bauernbrot

5,50 €

The classic hungarian spicy goulash soup

Cremige hessische Apfelweinsuppe
Mit Backerbsen und frischen Kräutern

5,50 €

Cream of apple wine soup with profiteroles and herbs

Tagessuppe - saisonal, regional ... unser Servicepersonal erzählt was darüber

5,00 €

The soup of the day - our staff will know!



Elsässer Flammkuchen – Tarte flambée

Hauchdünner Boden – bestrichen mit cremigem Schmand,
mild gewürzt, belegt und gebacken!

Thin pastry – covered with sour cream, seasoned, garnished and baked

Braumeister – mit Speck und Zwiebeln

With bacon and onions 2)

Hopfenbauer – mit frischer Ölräuke, Champignons und „Pulled Lachs“

With fresh roquette, mushrooms and pulled salmon

3

Odenwälder – mit Hüttenthaler Käse, Apfel, Walnuss und Zwiebeln

With regional cheese, apples and onions

Gärtnerin – mit Bergkäs', Grüner Soße und frischem Gemüse

With mountain cheese, herb sauce and fresh vegetables

Je – each 8,60 €



Brauhaus-Klassiker – Our Classics

Das Brauhaus-Knusperle - Ein dünn geklopftes Schweinerücken-Schnitzel, zart paniert und in Butterschmalz gebraten, serviert mit unserem hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat

12,70 €

Thinly battered pork schnitzel "Wiener style" with potato-cucumber-salad

Das Waidmännle - In cremiger Pilzrahmsauce serviert sich dieses Schweinelachsschnitzel mit Butterbohnen und Eierspätzle

13,60 €

Pork schnitzel in creamy mushroom-sauce with „spätzle“ and buttered beans

Das Biergenießerle - Ein knusprig gebratenes Schweinerückenschnitzel bedeckt mit biergeschmorten Zwiebeln und knusprigem Speck.

Dazu kann nur eine Bratkartoffel passen!

13,60 €

A crispy schnitzel covered with beer simmered onions and fried bacon - served with sauteed potatoes

Das Römerberg - Vom Frankfurter Nachbarn geschätztes knuspriges Schweinsschnitzel mit Speckkartoffeln, traditioneller „Grie Soß“ und kleinem Salat

13,90 €

Pork schnitzel with cold green herb sauce, boiled potatoes and small side salad

Das Südhesse - Cremiger Kochkäse auf würzigem Schweinsschnitzel mit Bratkartoffeln und Krautsalat

13,60 €

Traditional regional hot cheese topping on a tasty schnitzel with sauteed potatoes and cole slaw

Lust auf „Sunny Side Up“? Ein Spiegelei auf das Schnitzel Ihrer Wahl

€ 1,50



Knusprig gegrillte Schweins-Haxe mit Bratenjus, Apfelsauerkraut und Bratkartoffeln

12,90 €

Grilled pork knuckle with gravy, apple flavoured sauerkraut and sauteed potatoes

Geschmortes Bürgermeisterstück vom Odenwälder Ochsen in kräftiger Burgundersauce mit Butterböhnchen und cremigem Kartoffelpüree

13,90 €

Braised local beef in red wine sauce with green beans and mashed potatoes

Würziger Pfeffer-Spießbraten in Darmstädter Märzenbiersauce mit Rahmrübchen und Kartoffel-Knödel

14,00 €

Spicy pork-and-pepper roast in dark beer sauce with creamy roots and potato dumpling

„Zwiebli“ – Ein 300g Rumpsteak (Rohgewicht) mit 3erlei Zwiebeln, Grilltomate und hausgemachte Kartoffel-Gurkensalat

23,00 €

Tender sirloin steak with an onion variation, grilled tomato and potato-cucumber-salad

„Böhnchen“ – Ein 300g Rumpsteak (Rohgewicht) auf grünen Bohnen mit hausgemachter Kräuterbutter und Steakhouse Pommes Frites

23,00 €

Tender sirloin steak placed on green beans with herb butter and steakhouse fries

„Pfeffer“ – Ein 250g Filesteak (Rohgewicht)vom Ochsen in Rotweinsauce mit Blattspinat, grünem Pfeffer und Bratkartoffeln

28,00 €

Tenderloin steak in red wine gravy with green pepper and fried potatoes

„Vitamin“ – Ein 250g Filetsteak (Rohgewicht) vom Ochsen auf Knoblauch-Champignons mit Spiegelei und großem Salat

29,50 €

Tenderloin steak on garlic mushrooms with fried egg and a large side salad



Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Spinat-Gemüse und hausgemachter Dill-Senfbutter

15,50 €

Fried fillet of pike perch on spinach and potatoes served with dill-mustard-butter

Wurstland – German sausages

1 Paar echte Coburger Bratwürste über Kiefernzapfen gegrillt mit Sauerkraut, Bratkartoffeln und frisch geriebenem Meerrettich

€ 8,40

A pair of grilled franconian sausages with sauerkraut, sauteed potatoes and fresh horseradish

Heiße Blut- und Leberwürstchen auf Sauerkraut mit cremigem Kartoffelpüree und Bratensauce

€ 8,40

Hot black and liver sausage on sauerkraut with mashed potatoes and gravy

6

Neue Brauhausküche – New Age Classics

Feurige Beer Ribs - Geschmort und gegrillt in Bierbutter mit Chiliöl, Krautsalat und Steakhouse Frites

13,50 €

Hot beer ribs in wheat beer sauce with chili oil, cole slaw and steakhouse frites

Halbes knuspriges Grillhendl mit hausgemachter Ajoli, scharfem Letscho und Pommes Frites

12,70 €

Tasty grilled half chicken with ajoli, hot pepperstew and French Fries

Sudkessel-Burger von der gezupften Schweinshaxe mit Zwiebel-Balsamico-Chutney serviert mit Pommes Frites

€ 13,00

Homemade burger of pulled pork knuckle with onion-vinegar-chutney and French fries



Jede Extraportion Beilagen aus unserer Speisekarte 3,00 €

Additional Side Dish-Orders taken from the menu

Fleischlos ... nicht geschmacklos – Vegetarian

Der fränkische Klassiker:

Kartoffelkloß mit Soß' – serviert mit gebratenen Umstädter Champignons

7,40 €

Potato dumpling in cream sauce with sauteed mushrooms

Cremige Kässpätzle mit echtem Bregenzer Käs, Bier-Schmorzwiebeln und würzigem Schnittlauch – serviert mit kleinem Salat

9,40 €

Cheesy "spätzle" with braised onions and fresh chives

Bratkartoffelpfännchen mit 2 Spiegeleiern

7,80 €

Pan of butter fried potatoes with 2 sunny side up eggs

Mälzerseidel - der VEGANE Sattmacher serviert im Bierkrug

Bayerischer Reis in Kokosmilch mit Knoblauchspinat und Rohkoststreifen

8,90 €

Vegan beer mug with grain in coconut milk, garlic spinach and grates vegetables

Käseecke – Cheese Corner

Odenwälder eingelegter Handkäs' mit Musik, Kümmel und kräftigem Brot

6,90 €

Regional sour-milk cheese with pickeled onions, cumin and fresh bread

Hausgemachter Kochkäs' nach Mama Hankes Rezept mit Zwiebelchen & Kümmel zum selber mischen

6,90 €

Traditional melted cheese with fresh onions, cumin and red radish



Prinzessinnen & Prinzen – Childrens Menu

Bayerisches Fleischpflanzerl / Frikadelle mit Spiegelei und cremigem
Kartoffelpüree

6,20 €

Fried bavarian meat-ball with fried egg and mashed potato

Kinderschnitzel nach Wahl aus der Karte der Großen

7,20 €

Your choice of the adults schnitzel offer – small portion

Kleine Portion Käsespätzle (ohne Salat)

5,60 €

Tiny cheesy “spätzle”

Hausgemachter Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade

6,50 €

Deep fried fish fillet with potato salad

8

Zum Abschluss – Sweets

Leckerei von Schwarzwälder Kirsch - im Glas mit Kokos-Eiscreme

6,80 €

Black forest cherry cake served in a glas and coconut-ice cream

Apfelbaggers - Frisch gebackene Apfelringe in Zimt und Zuckermilch Vanilleeis

6,50 €

Battered and fried apple rings with cinnamon and vanilla ice cream

Heiße Dampfnudel mit Heidelbeerkompott in reichlich Vanillesauce

6,90 €

Hot sweet yeast dumpling with blueberry jam and vanilla sauce

Schoggi und Kaffee - Cremiges Schokoladenmousse nach Hausrezept mit
Schokostreusel und Nusseis

7,20 €

Creamy chocolate mousse with coffee crumble and hazelnut ice cream



Kleiner Happen - täglich bis Mitternacht

Snacks - daily till midnight

Großes Glas warmer Kochkäse mit Zwiebeln und Kümmel

- serviert mit einem Korb Bauernbrot

8,90 €

Luke warm melted cheese in a glass with chopped onions and a bread basket

Darmstädter Biernüsse - würzig, knackig

2,80 €

Crispy and hot nuts