

Herzlich Willkommen  
im Braustüb'l Darmstadt  
Dem Brauereiausschank der Darmstädter Privatbrauerei!



1

Unser Küchenmeister & Biersommelier Thilo Hanke präsentiert Ihnen das Brauhaus-Angebot für Ihre Veranstaltung, Firmen- oder Familienfeier, Hochzeit oder zum zwanglosen Treffen.

Hierbei handelt es sich um unsere Vorstellung von klassischer und neuer gemütlicher deutscher Brauhausküche – als Einblick in unser Repertoire.

***Individuelles machen wir noch viel lieber!***

Familie Hanke

& das Braustüb'l Team

## **Zum Inhalt**

<i>Bier &amp; Beer: Die Bierwelten</i>	3
<i>Braumeisterbankett</i>	5 – 6
<i>Heiner Tapas mit Pitcher</i>	7
<i>Ihr Empfang</i>	8
<i>Menüs und Buffets - Brauhaus Style</i>	9 - 14
<i>Vegetarische Menüs</i>	15 - 16
<i>Grillbuffets für den Brauereihof</i>	17 - 19
<i>Weihnachtsangebote</i>	20 - 27

**Unsere Speisen- und Getränkeangebote enthalten gegebenenfalls folgende Allergene:**

A) Glutenhaltig 1 Gerste 2 Hafer 3 Weizen 4 Roggen B) Krebstiere C) Eier D) Senf E) Fische F) Milch / Milchprodukte G) Schwefeldioxid und Sulfite H) Sesamsaat I) Schalenfrüchte K) Sellerie L) Erdnüsse M) Sojabohne N) Weichtiere

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Cateringpreise auf Anfrage. Preise gültig bis zum Erscheinen eines neuen Angebots.

**Gültig ab 24. Dezember 2024**

## **Braustüb'1 Bierwelten**

### **Moderierte Bierprobe**

Unser Gerstensaft-Klassiker: Sechs charaktervolle Biere à 0,11 unterhaltsam erklärt. Erfahren Sie mehr über die Geschichte der Brauerei, die Bierherstellung, Aromen und nette Anekdoten.

Dauer: ca. 40min ab 10 Personen

Pro Person € 12,00

### **Babbeln und Dringe**

Wenn es mal etwas rustikales zu feiern gibt. Reichlich Spanferkelbraten zum selbst tranchieren und gegrillte Rindswurst am Tisch, mit Apfel-Sauerkraut, feiner Bratenjus, Knödel und Bauernbrot. Dazu Getränke nach Herzenslust (Bier, Hauswein, Apfelwein, Softgetränke, Wasser und Kaffee) und ohne Limit für 2 Stunden.

Dauer: 2 Stunden ab 10 Personen

Pro Person € 52,00

### **Braumeisterbankett**

Für bieraffine Gourmets ein Muss! Unser schmackhaftes 5-Gänge Menü wird serviert mit korrespondierenden Bieren, inkl. Biercocktail-Aperitif und einem leckeren Digestif zum Abschluss. Speisen und Getränke passend eingeleitet durch unseren Küchenmeister und Biersommelier.

Dauer: ca. 3,5 Stunden ab 5 Personen

Pro Person € 69,00

### **Hessen Classics**

Ei guude wie! 3 hessische Gänge mit Tradition. Wir beginnen mit einer klassischen südhessischen Vesper: Gegrillte Rindswurststückchen, Tatar vom eingelegten Handkäs und Grie Soß mit Ei als Vorspeisenplatte. Danach Schnitzel vom Buffet mit Krautsalat, knusprigen Bratkartoffeln, warmem Kochkäs und Pilzrahmsauce und zum Abschluss gebackene Odenwälder Äpfel in Zimt-Zucker mit cremigem Vanilleeis. Jeder Gang begleitet von einem passenden Darmstädter Bier (je 0,3l) – erläutert vom Fachmann. Natürlich darf nach einem opulenten Mahl der Verdauungsschnaps nicht fehlen.

Dauer: ca. 1 Stunde ab 10 Personen

Pro Person € 49,00

**Alle Tastings sind natürlich auch vegetarisch erhältlich!**



Manchmal macht man es sich gerne einfach...

### **Die Braustübl Getränkepauschale**

Alle Biere der Brauerei, Hauswein rot und weiß, Apfelwein, Softgetränke und Schorlen, Karaffenwasser, Kaffee und Tee – ohne Mengenbegrenzung

**3 Stunden - € 27,00 pro Person**

**Jede weitere Stunde (für dann noch anwesende Gäste) kann pro Person für € 8,00 dazu gebucht werden**

**Braumeisterbankett**  
**Die Bierverkostung der lukullischen Art**

**Ab 5 Personen**

**Aperitif: Braustüb'l Hell naturtrüb vom Faß 0,2l**

Dazu hausgemachter Brennkäs und Brezel

I.

**Braustüb'l Hefe Weizen 0,2l**

Bayerischer Rettichsalat mit kleinem Kalbfleischpflanzerl

II.

**Überraschungsbier 0,2l**

Abgestimmt auf unsere Tagessuppe

III.

**Braustüb'l Pilsener 0,2l**

Rauchlachs-Gerstenrisotto  
Mit gebratener Riesengarnele

IV.

**Darmstädter Märzen 0,3l**

Tranchen vom Entrecôte double mit grünem Pfeffer  
Knoblauchböhnchen und ein frisches Kräuter-Nudelnest

V.

**Darmstädter Bierbrand**

Gebackene Williamsbirne mit Nougat und Schokoladeneis

Komplettpreis pro Person inkl. angegebener Getränke und Moderation € 69,-

(A1, A3, C, D, E, F, G, I, K, M)

**Braumeisterbankett**  
**Die Bierverkostung der lukullischen Art**

**- vegetarische Alternative -**

**Ab 5 Personen**

**Aperitif: Braustüb'l Hell naturtrüb vom Faß 0,2l**

Dazu hausgemachter Brennkäs und Brezel

I.

**Braustüb'l Hefe Weizen 0,2l**

Pochiertes Ei auf Kartoffelmus und Grie Soß

II.

**Überraschungsbier 0,2l**

Abgestimmt auf unsere Tagessuppe

III.

**Braustüb'l Pilsener 0,2l**

Gebackene Umstädter Champignons auf Gerstenrisotto

IV.

**Darmstädter Märzen 0,3l**

Ein frisches Kräuter-Nudelnest

Mit gebratenen Aromaten und Bergkäse

V.

**Darmstädter Bierbrand**

Gebackene Williamsbirne mit Nougat und Schokoladeneis

(A1, A3, C, D, F, G, I, K, M)

Komplettpreis pro Person inkl. angegebener Getränke und Moderation € 65,-

## **Heiner Tapas!**

Ein südhessischer Rundgang

- auch zum Einstieg in den Brauhausabend -

### **Mindestteilnehmer 10 Personen**

#### **Bauernbrot & Butter**

#### **4 warme hessische Tapas nach Wahl des Küchenchefs**

(z.B. Haxe auf Kraut, Schnitzelchen mit Brennkäs, Rindswurst mit Bierzwiebeln, Rinderschmorfleisch in Weinsauce, Backfisch auf Schmorgurken,...)

#### **3 kalte hessische Tapas nach Wahl des Küchenchefs**

(z.B. Gekochte Eier in Grie Soß, Handkäs mit Musik, Schwarzwurstsalat mit Apfel, Spundekäs mit Radieschen, Marinierter Schwartenmageb, Kartoffelsalat mit Lachs,...)

Dazu 3 Pitcher (je 1,5 Liter) Braustübl Fassbier nach Wahl

**Pauschal € 390,00**

**Jeder weitere Gast € 38,00**

## **Ihr Empfang – weil der erste Eindruck zählt!**

ab 10 Personen

### Aperitifvorschläge:

Kleines Darmstädter Pils 0,1l € 1,30

Glas Sekt mit oder ohne Orangensaft € 3,50

Braumeister Mojito – Braustüb'l Weizenbier mit Rum, Minze und Rohrzucker  
0,3l - € 4,80

Bier Royal – Braustüb'l Hell mit Orangenlimonade und Campari  
0,3l - € 4,80

Spiced Beer – Würziges Exportbier mit Spicy Ginger, Limonade und Gurke  
0,3l - € 4,80

8 „Braustüb'l Sektpaket“ - je 1 Flasche Sekt „Schloss Affaltrach Selektion  
Emilie“ 0,75l und 1l Orangensaft  
je € 32,00

Klassischer Aperol Sprizz  
€ 7,20

### Kleinigkeiten zum Empfang:

Darmstädter scharfe Biernüsse – je Glas € 3,50

Kleiner Brennkäs mit Laugencroutons je Glas € 3,00

Handkäs Tatar mit Musik und frischem Schnittlauch je Glas € 3,00

Kleiner Schweizer Wurstsalat im Glas je Stück € 3,80

Hausgemachte Mini-Frikadelle im Speckmantel € 3,00

Ganzer Flammkuchen nach Wahl – auf 8 Stücke geschnitten € 9,80

(Allergene auf Anfrage)



**3- Gang Menüs**  
**Ab 10 Personen**

**Menü 1**

I.

Hessischer Spundekäs mit Zwiebelkompott und Avocado  
auf frischem Laugengebäck

II.

Krustenbraten vom Landschwein  
in Biersauce  
Wurzelgemüse und Kartoffelknödel

III.

Bayerische Creme im Weckglas  
Rotes Fruchtkompott und Nusseis

Pro Person € 36,00

(A1, A3, C, D, E, F, I, K)

9

**Menü 2**

I.

Brau-Bowl – Knackige Salatkomposition mit angemachten Tomaten, Rettich,  
Weißkraut, Sauerrahm-Gurken, Mais und Blattsalat und einem Topping von  
gerösteten Kernen und gebratenen Umstädter Champignons

II.

Gegrillte Poulardenbrust mit Rosmarin und Honig  
Auf Kräuternudeln  
Gewürzbutter und Flagolets-Bohnen

III.

Heiße gebackener Apfel in Zimt-Zucker mit frischen Früchten und Vanilleeis

Pro Person € 39,50

(A3, C, F, I, K)

### **Menü 3**

I.

Mousse von Sauerrahm und Tomate mit luftgetrocknetem Schinken  
Und Bergkäse

II.

Rosa Roastbeef-Scheibchen in Rotweibutter  
Steckrübchen à la crème und Speckkartoffeln

III.

Cremige Pralinentarte  
mit marinierter Mango

Pro Person € 46,-

(A3, C, E, F, G, I, K)



**4-Gang Menüs**

**Ab 10 Personen**

**Menü 4**

I.

Bergsträsser Winzersuppe mit Kräuteröl  
und Kartoffelchips

II.

Gegrillter Fjord-Lachs mit Feigensenfsauce  
Auf Gemüsenudeln

III.

Scheibchen vom Rinderfilet  
Mit Bierzwiebeln, Butterbohnen und Kartoffelgratin

IV.

Cremiges Schokoladenparfait  
mit Roten Beeren und Vanillesauce

Pro Person € 54,00

(A3, C, E, F, G, I, K)

## **Buffets**

Ab 20 Personen

### ***Brauhausbuffet***

Baguette und Bauernbrot mit Butter

Hessische Wurst- und Käsevesper mit Grießsoß, Hand- und Kochkäse

Kleines Salatbuffet mit 2 angemachten, 2 Gemüsesalaten und Blattsalat mit Dressing

\*\*\*

Geschmorte Rinderbrust in kräftiger Rotweinsauce

„Coq au Bock“ – Hühnchen im Starkbier gegart mit sämiger Sauce

Vegetarisches Ofen-Gemüse mit Crumble von Nüssen und Haferflocken

Kräuterkartoffeln

Butterspätzle

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Buntes Obstallerlei

Nusseis mit heißer Schokolade

Pro Person € 45,00

(A1, A3, C, D, F, G, I, K)

## ***Lecker Braten & Mehr***

Bauernbrot und Butter

Kleines Salatbuffet mit 5 angemachten Salaten

Blattsalat und Dressing

Backhähnchen mundgerecht mit 2 Dips

\*\*\*

Krustenbraten vom Landschwein in Bierjus

Schmorfleisch vom Weideochsen mit Perlzwiebeln in Weinsauce

Vegetarische überbackene Kartoffel-Rösti mit Käse und Paprika

Butterböhnchen und Rahmrübchen

Lyoner Kartoffeln

\*\*\*

Odenwälder Apfelmousse und kandierten Nüssen

Kleine Eisvariation

Würziger Käse vom Brett und Baguette

Pro Person € 55,00

(A1, A3, C, D, F, G, I, K)

## **Süd-Hessisches Buffet**

„Grie Soß“ Schmaus

mit gekochten Eiern und kaltem Aufschnitt von Rippchen und Roastbeef

Pfannkuchen-Röllchen vom Räucherlachs

Handkäs mit Musik

Bunte Salatschüssel von Gurke, Paprika und Tomate

Kalbsgulasch mit Apfelwein und Zwiebeln

Knusprige Schweineschnitzel mit 2 Saucen

Veganes Gemüse-Curry mit Kokos, Erbsen und Gerste

Frisches Markt-Gemüse

Gekräuterte Bratkartoffeln

Gebratene Bandnudeln in Semmelbrösel

Warmer Schokoladen-Brownie mit Vanillesauce

Halbgefrorenes Himbeerparfait

Bunte Obstvariation

Pro Person € 51,00

(A3, C, D, E, F, G, I, K)

## Vegetarische 3- Gang Menüs

### **Menü 1V**

I.

Hessischer Spundekäs mit Zwiebelkompott und Avocado  
auf frischem Laugengebäck

II.

Pfannküchlein mit Pilzkompottfüllung  
Auf frisch gebratenem Gemüse

III.

Bayerische Creme im Weckglas  
Rotes Fruchtkompott und Nusseis

Pro Person € 34,00

(A3, C, F, I, K)

## **Menü 2V**

I.

Brau-Bowl – Knackige Salatkomposition mit angemachten Tomaten, Rettich, Weißkraut, Sauerrahm-Gurken, Mais und Blattsalat und einem Topping von gerösteten Kernen und gebratenen Umstädter Champignons

II.

Würziges Kräuter-Nudelnest  
auf pfannengerührtem Gemüse  
und Steirer Kürbiskernen

III.

Heiße gebackener Apfel in Zimt-Zucker mit frischen Früchten und Vanilleeis

Pro Person € 36,00

(A3, C, D, F, I, K)





BBQ

**nur gültig während der Biergartenzeit im Brauereihof**

**Mai – September, ab 17 Uhr**

**Hessisches Wald- und Wiesen Barbecue**

„Vitello Handkäs“ – Aufgeschnittenes Kalbfleisch

mit gehacktem Handkäs und Gewürzen

Kräuterquark und Pellkartoffeln

Weckglas-Salat – bunt und knackig



Unser Bauernbrot & Laugenbrezeln mit Kochkäs



Odenwälder Bratwurst

Mariniertes Hähnchenbrust mit Rosmarin und Knoblauch

Schweine-Nacken-Schaschlik – in Biersauce geschmort

Vegetarische gefüllte Paprika mit Couscous und Hirtenkäse

Kartoffel-, Gurken- und Tomatensalat

Dazu Pfefferjus, BBQ-Sauce und Senfdip



Himbeerallerlei im Glas (Mousse, Parfait und Kompott)

Eisvariation

Frisches saisonales Obst

pro Person € 52,00

(A3, C, D, F, I, K)

## **Brauhof BBQ**

Kleine Salatvariation von je einem angemachten Salat, einem Rohkostsalat,  
einem Gemüsesalat und einem Blattsalat



3erlei eingelegte Braten in Senfmarinade

Mariniertes Gemüse à la Antipasti



Schweine-Rückensteaks aus der Bierbeize

Odenwälder Ochsenfrikadelle mit Bierzwiebeln

geviertelte Grillhähnchen

Ziegenkäse mit Kräutern und Honig in der Folie (vegetarisch)

3erlei Grillsaucen

in Butterschmalz gebratene Bratkartoffeln



Halbgefrorenes von der Schokolade mit Malzbiersahne

Traditionelle „Arme Ritter“ mit Vanillesauce

pro Person € 45,00

(A3, C, D, E, F, H, I, K)

## **Darmstädter Grillmeisterbuffet**

Große Salatauswahl

mit je 3 angemachten, Rohkost und Gourmetsalaten

und Brezel-Brotvariation – serviert mit Butter



Würziger Teufelssalat im Glas



Kebabs von der Rinderhäfte

Schweinelendchen im Speckmantel

Zartes Lammragout mit Knoblauch und Zwiebeln

Vegetarische Nussfrikadellen

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Butter-Maiskolben

Gegrillte Tomate

dazu eine Auswahl von 5 Dips



Mousse von der Heidelbeere mit Nusseis und gebrannten Mandeln (serviert)

pro Person € 55,00

(A3, C, D, E, F, G, H, I, K)



# **Braustüb'l Weihnachtsprogramm**

## **3- Gang Menüs**

Ab 10 Personen

### **Menü X1**

I.

Frischer Ackersalat im Waldbeerendressing

Mit heißen Laugencroûtons

II.

Würziger Braten von der Bauernente in Orangen-Malzbierjus

Speckwirsing und Kartoffelgratin

III.

Parfait vom Spekulatius mit Glühweinäpfeln

Pro Person € 47,-

(A1, A3, C, F, G, I,K)

## **Menü X2**

I.

Hessisches Dreierlei von geräucherter Ente (mit Odenwälder Apfel),  
geräucherter Forelle (mit Grie Soß) und Rostbraten (auf Roter Beete)

II.

Zartes Hirschragoût in Rahm mit Preiselbeerbirne  
Wirsinggemüse und Kartoffelkloß

III.

Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Pro Person € 48,00

(A3, C, D, E, F, G, I, K)

22

## **Menü X3**

I.

Die klassische Mulligatawny Suppe (aus Dinner for One)  
mit Curry, Apfel, Reis und Hühnchen

II.

Geschmorter Gänsebraten

In kräftiger Maronenjus

Punschrotkohl und Kartoffelkloß

III.

Cremige Lebkuchenmousse mit eingelegter Mango

Pro Person € 49,-

(A1, A3, C, D, F, G, I, K)

## **4-Gang Menüs**

Ab 10 Personen

### **Menü X4**

I.

Carpaccio vom Räucherlachs mit Sauerrahm-Gürkchen und Baguette

II.

Sellerie-Cremesuppe mit gebratenen Steinpilzen

III.

Rosa Entenbrust in Malzbiersoße

Wirsing & Speck-Kartoffelgröstel

IV.

Original Mini-Germknödel mit Powidl und warmer Vanillesauce

Pro Person € 54,00

(A1, A3, C, F, I, K)

## **Menü X5**

I.

Rinder Boullion mit hausgemachten Käseflädle

II.

Gegrillter Zander in Petersilienpesto  
Auf Reibekuchen und Rahmrübchen

III.

Burgunder Schmorfleisch vom Ochsen  
Mit Punschrotkohl und Semmelknödel

IV.

Heißer Topfenstrudel mit Schokoladeneis

Pro Person € 47,00

(A3, C, D, E, F, G, I, K)



## **Menü X6**

I.

Feldsalat im Waldbeerendressing

Mit warmen Buttercroûtons

II.

Winterliches Hühnersüppchen mit Koriander und Spinat

III.

Rosa Roastbeeftranchen

Im Gewürzjus

Grüne Gewürzbohnen und Kartoffelgratin

IV.

Kleiner Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und gerösteten Mandeln

Pro Person € 49,00

(A3, C, F, G, I, K)

## **Weihnachtliche Buffets**

Ab 20 Personen

### **Weihnachtsbuffet I**

Baguette und Bauernbrot mit Butter

Gegrillte Rinderbällchen mit 2 Dips

Kleines vegetarisches Salatbuffet mit 2 angemachten, 2 Gemüsesalaten und  
Blattsalat mit Dressing

\*\*\*

Geschmorte Weihnachtsgans in eigener Sauce

Pfeffer-Spießbraten vom Schwein in Biersauce

Vegetarischer Wirsingstrudel mit Mandeln

Kartoffelklöße

Butterspätzle

Rotkohl und Rahmgemüse

\*\*\*

Rustikale Odenwälder Käsevariation

Arme Ritter und Vanillesauce

Schokomousse mit Heidelbeeren im Weckglas

Pro Person € 58,00

(A1, A3, C, D, E, F, G, I, K)

## **Weihnachtsbuffet II**

Bauernbrot und Butter

Kleines Salatbuffet mit 5 angemachten Salaten

Blattsalat und Dressing

Hessisch Antipasti

von Käse, Gemüse und Braten

\*\*\*

Kräftige Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons (vegetarisch)

\*\*\*

Geräucherter heißer Prager Schinken in dunkler Biersauce

Geschnetzeltes von der Pute in Rahm-Kräutersauce

Vegetarisches Kichererbsen-Bohnen-Curry mit Kokos

Maronenwirsing und Rübchengemüse

Semmelknödel

Gebratene Bandnudeln

\*\*\*

Bayerische Crème

Vanilleeis und Heiße Himbeeren

Exotischer Fruchtsalat

Pro Person € 48,00

(A1, A3, C, D, E, F, G, I, K)

### **Weihnachtsbuffet III**

„Grie Soß“ Schmaus mit gekochten Eiern  
und kaltem Aufschnitt von Rippchen und Roastbeef  
Warmer Brennkäs mit Bauernbrot zum Dippen  
Zwiebelkuchen

Butternut Kürbissuppe mit Croutons

Ganzer Weihnachtstruthahn mit Maronen und Burgundersauce

Rehbraten in Preiselbeersauce

Vegetarische überbackene Kartoffelknödel mit Blattspinat

Weihnachtliches Gemüse

Kartoffelpürée mit Röstzwiebeln

Gebratene Brösel Nudeln

Glühweincrème mit geschmorten Äpfeln

Heißer Topfenstrudel mit Zimt-Amarettosauce

Maronen-Halbgefrorenes

Pro Person € 48,00

(A3, C, D, E, F, G, I, K)



gültig ab 24.12.2024

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter <https://braustuebl.net/de/impressum> . Auf Wunsch senden wir Ihnen diese auch gerne zu.