

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 & Beer: Die Bierwelten / Tastings</i>	3 - 4
<i>Heiner Tapas mit Pitcher</i>	5
<i>Getränkepauschale & Kleinigkeiten</i>	6
<i>Aperitif</i>	7
<i>Menüs - Brauhaus Style</i>	8 - 10
<i>Buffets - Brauhaus Style</i>	11 - 14
<i>Grillbuffets im Brauereihof</i>	15 - 17
<i>Weihnachtsmenüs</i>	19 - 22
<i>Weihnachtsbuffets</i>	23 - 25

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 2025

Braustüb'l 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 € 13,00

Darmstädter BrauErlebnis

Kurzweilige Tour durch die „heiligen Hallen“ der Darmstädter Privatbrauerei mit Begrüßungsbier und anschließendem Abendessen im Braustübl bei einem gehaltvollen Kesselpfännchen (Schnitzel, Hähnchen, Fleischbällchen und Bratwurst - serviert mit grünen Bohnen, warmem Brennkäs, gebratenen Knödeln und Kässpätzle) und einer weiteren „Halben“ Fassbier nach Wunsch (Terminansprache mit der Brauerei übernehmen wir für Sie)

ab 10 Personen

Pro Person € 42,00

Kombination aus Darmstädter BrauErlebnis und Bierprobe

Pro Person € 54,00

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

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 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!



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 Grießsoß, Handkäs mit Musik, Schwarzwurstsalat mit Apfel, Spundekäs mit Radieschen, Mariniertes Schwartenmagen, Kartoffelsalat mit Lachs,...)

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

Pauschal für 10 Personen € 390,00

Jeder weitere Gast € 38,00

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 - € 29,00 pro Person

**Jede weitere Stunde (für dann noch anwesende Gäste) kann
pro Person für € 9,00 dazu gebucht werden**

Ihr Empfang – weil der erste Eindruck zählt!

ab 10 Personen

Kleinigkeiten zum Empfang:

Darmstädter scharfe Biernüsse – je Glas € 3,50

Handkäs Tatar mit Frühlingszwiebeln und Schmand je Glas € 3,00

Warme Butterbrezel € 2,50

Hausgemachte Mini-Frikadelle im Speckmantel € 3,00

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

(Allergene auf Anfrage)

Aperitifvorschläge:

Kleines **Darmstädter Pils** 0,1l € 1,30

Glas Sekt mit oder ohne Orangensaft € 4,00

Braumeister Mojito – Braustüb'l Weizenbier mit Rum, Minze und
Rohrzucker 0,3l - € 6,00

Bier Royal – Braustüb'l Hell mit Orangenlimonade und Campari
0,3l - € 6,00

Beach Beer – Weißbier mit Limette und einem Shot Passionsfruchtlikör
0,3l - € 6,50

„**Braustübl Sektpaket**“ - je 1 Flasche Sekt „Schloss Affaltrach Selektion
Emilie“ 0,75l und 1l Orangensaft
je € 34,00

Flasche Sekt „Schloss Affaltrach Selektion Emilie“ 0,75l
je € 32,00

Lúvo Wild Holunder & Quitte – der perlige **alkoholfreie Aperitif** aus dem
Schwarzwald 0,75l je € 28,00

Klassischer **Aperol Sprizz**
je € 8,00

„**Heiner Sprizz**“ – die geniale Symbiose von Rheingau Riesling, Holunder
und Darmstädter Pale Ale
je € 8,50

Unsere Menüs
Ab 10 Personen

Menü 1

I.

Hessischer Spundekäs mit Radieschen-Salat und Avocado
serviert mit warmem Laugengebäck

II.

Krustenbraten vom Landschwein
in Biersauce
Wurzelgemüse und Kartoffelknödel

Oder

2 pochierte Landeier mit Kürbis-Miso-Sauce
Blattspinat und Kartoffelpüree

III.

Bierisch Creme im Weckglas
Rotes Fruchtkompott und Nusseis

Pro Person € 36,00
(A1, A3, C, D, E, F, I, K)

Lust auf einen Extra-Gang? Zusätzliche Angebote auf Seite 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

Oder

Überbackene Lauch-Gersten Frikadellen auf cremigem Gurkengemüse
und Knödel-Pommes

III.

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

Pro Person € 39,50

(A3, C, F, I, K)

Lust auf einen Extra-Gang? Zusätzliche Angebote auf Seite 9

Menü 3

I.

Hausgemachter Griess-Knödel mit Kürbiskernen
auf cremigem Wirsingmus

II.

Rosa Roastbeef-Scheibchen in Rotweinbutter
Speckbohnen und Kartoffelgratin

Oder

Tiroler Kraut-Nudeln mit Bregenzer Käs, Sesam und Schmand

III.

Cremiges Schokoladenparfait
mit Roten Beeren und Vanillesauce

Pro Person € 46,-

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

10

Zusätzliche Gänge zur Menü-Erweiterung:

Bergsträsser Winzersuppe mit Kräuteröl
und Kartoffelchips
€ 6,50

Gebratene Riesen-Garnele mit Feigensenf
Auf Kräuter-Gerste
€ 9,50

Kleiner Käseteller mit Apfelspalten, Nüssen und Baguette
€ 11,00

Hausgemachte Fischfrikadelle mit „Grie Soß“ und warmem Kartoffelsalat
€ 8,50



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 Ofenkartoffeln mit Grillgemüse-Füllung

Gebratene Serviettenknödel (ohne Speck)

Butterspätzle

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Buntes Obstallerlei

Nusseis mit heißer Schokolade

Pro Person € 45,00

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

Odenwälder Dinner

Bauernbrot und Butter

Kleines Salatbuffet mit 5 angemachten Salaten

Blattsalat und Dressing

Backhähnchen mundgerecht mit 2 Dips

Krustenbraten vom Landschwein in Bierjus

Ochsenbrustscheiben in Apfel-Calvados-Rahmsauce

Vegetarische überbackene Kartoffel-Rösti mit Käse und Porree

Butterbohnen und Rahm-Kohlrabi

Lyoner Kartoffeln

Mousse von der Aprikose mit kandierten Nüssen

Kleine Eisvariation

Würziger Käse vom Brett und Baguette

Pro Person € 58,00

(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 Süßkartoffeln

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)



BBQ

nur gültig während der Biergartenzeit im Brauereihof

Mai – September, ab 17 Uhr

Hessisches Wald- und Wiesen Barbecue

„Vitello Spundo“ – Aufgeschnittenes Kalbfleisch
mit hausgemachtem Spundekäs, Gurken und Zwiebeln

Kräuterquark und Pellkartoffeln

Bunter Weckglas-Salat – bunt und knackig



Unser Bauernbrot & Laugenbrezeln mit Butter und warmem Brennkäs



Odenwälder Bratwurst

Marinierte 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)

Kaiserschmarrn (nur auf Wunsch mit Rosinen)

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 Senfbeize

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 Rinderhüfte

Schweinelenndchen im Speckmantel

Zartes Lammragout mit Knoblauch und Zwiebeln

Vegetarische Nussfrikadellen

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Butter-Maiskolben

Gegrillte Tomate

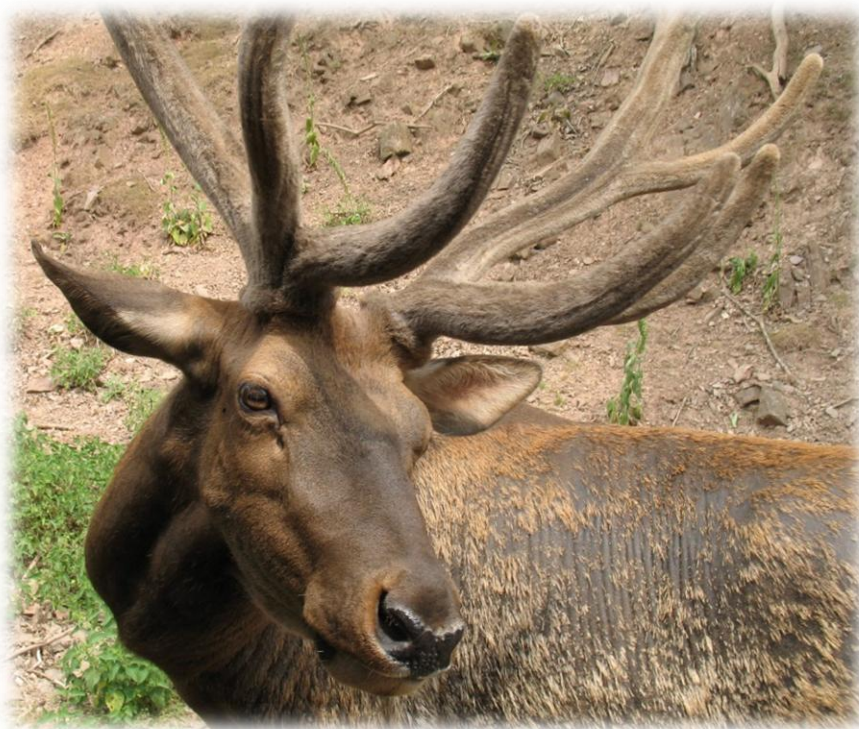
dazu eine Auswahl von 5 Dips



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 Feldsalat im Waldbeerendressing

Mit heißen Laugencroûtons

II.

Würziger Braten von der Bauernente in Orangen-Malzbierjus

Speckwirsing und Kartoffelgratin

Oder

Tiroler Kaspressknödel auf Rahmpfifferlingen

Walnüssen und Gartenkräutern

III.

Parfait vom Spekulatius mit Glühweinäpfeln

Pro Person € 47,-

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

Lust auf einen Extra-Gang? Zusätzliche Angebote auf Seite 20

Menü X2

I.

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

II.

Zartes Wild-Rahmgulasch mit Preiselbeerbirne
Wirsinggemüse und Kartoffelkloß

Oder

Gebratene vegetarische Rote Beete Maultaschen
Auf geschmorten Frischkäse-Champignons und Kräutersalat

III.

Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Pro Person € 48,00

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

Lust auf einen Extra-Gang? Zusätzliche Angebote auf Seite 20

Menü X3

I.

Sellerie-Cremesuppe mit gebratenen Steinpilzen

II.

Geschmorter Gänsebraten

In kräftiger Maronenjus

Punschrotkohl und Kartoffelkloß

Oder

3erlei Knödel auf Punschrotkohl

Mit cremiger Nuss-Sauce

III.

Würziges Lebkuchenmousse mit eingelegter Mango

Pro Person € 49,-

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

Zusätzliche Gänge zur Menü-Erweiterung:

Winterliches Hühnersüppchen mit Koriander und Spinat € 6,50

Carpaccio vom Räucherlachs mit Sauerrahm-Gürkchen und Baguette € 9,50

Kleiner Käseteller mit Apfelspalten, Nüssen und Baguette € 11,00

Gegrilltes Zanderfilet mit Dillgürkchen auf Reibekuchen € 11,00

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-Braten 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 € 60,00

(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

Geschnetzelttes von der Pute in weißer Rahm-Kräutersauce

Veganes Kichererbsen-Gemüse-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

Tranchen vom Weihnachtstruthahn mit Brandysauce, Maronen und
Walnüssen

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 24.12.2025

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