



Vorspeisen & Kleinigkeiten

Knackiger Vitaminsalat mit angemachtem Gemüse und gerösteten Kernen im BrauHausDressing

Groß - large 9,00 €

Klein - small 5,90 €

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

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

Backfisch mit hausgemachter Remoulade

6,70 €

Deep fried fillet of fish

Gebratene Knoblauch-Kräuter-Champignons

6,00 €

Fried garlic mushrooms

¹
Rustikales Vesperbrett mit hausmacher Wurst, Hüttenthaler Käse und hausgemachtem Kochkäse serviert mit Radieschen, Gurke und Bauernbrot

11,00 €

A traditional cold meat and cheese platter of our famous region

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

11,00 €

Bavarian sausage salad with

gherkins, onions and radishes, served with sauteed potatoes

Das Suppenkasperl – Soups

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

6,50 €



The classic hungarian spicy goulash soup

Cremige Waldpilzsuppe

Mit Brezelcroûtons

6,50 €

Cream of mushroom soup with pretzel croutons

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)

2

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

With fresh roquette, mushrooms and pulled salmon

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 8,90 €



Brauhaus-Klassiker - Our Classics

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

14,30 €

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

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

15,50 €

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!

15,50 €

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 und traditioneller „Grie Soß“

15,50 €

Pork schnitzel with cold green herb sauce and larded potatoes

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

15,50 €

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

€ 2,00

Knusprig gegrillte Schweins-Haxe mit Bratenjus, Apfelsauerkraut und Bratkartoffeln

16,00 €

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

Geschmorter Ochsenbraten in kräftiger Burgundersauce mit Butterböhnchen und cremigem Kartoffelpüree

14,90 €

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

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

16,50 €

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

27,00 €

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

27,00 €

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

32,00 €

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



32,50 €

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

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

17,50 €

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

„Das Rummel-Fleisch-Töpfchen“ Geschmorte Rinderschulter, Schweinefleisch und Bratwurst in Dunkelbiersauce mit Gemüse und Kartoffeln unter der Blätterteighaube

€ 16,00

Braised beef, pork and sausage with vegetables and potatoes under a pastry cover

5

Neue Brauhausküche – New Age Classics

„Tschiggen“ – Großes Schaschlik vom Hühnchen in Spezialsauce, Chili-Tomaten und Pommes Frites

14,50 €

Large chicken skewer in special sauce, spicy tomatoes and fries

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

€ 14,80

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

Feurige BBQ-Pork-Ribs in Märzenbiersauce mit Speck-Zwiebelmarmelade, Steakhouse Fries und Krautsalat

€ 15,50

Pork ribs in beer gravy with bacon-onion-jam, steakhouse fries and cabbage salad



Jede Extraportion Beilagen aus unserer Speisekarte 3,50 €

Additional Side Dish-Orders taken from the menu

Fleischlos ... nicht geschmacklos – Vegetarian

Der fränkische Klassiker:

Kartoffelkloß mit Soß' – serviert mit gebratenen Umstädter Champignons

8,90 €

Potato dumpling in cream sauce with sauteed mushrooms

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

9,50 €

Cheesy "spätzle" with braised onions and fresh chives

Bratkartoffelpfännchen mit 2 Spiegeleiern

8,20 €

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

9,50 €

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

8,90 €

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

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

8,90 €

Traditional melted cheese with fresh onions, cumin and red radish



Prinzessinnen & Prinzen – Childrens Menu

Kinderschnitzel nach Wahl aus der Karte der Großen

7,90 €

Your choice of the adults schnitzel offer – small portion

Kleine Portion Käsespätzle (ohne Salat)

5,80 €

Tiny cheesy “spätzle”

Hausgemachter Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade

7,00 €

Deep fried fish fillet with potato salad

Zum Abschluss – Sweets

Apfelbaggers – Frisch gebackene Apfelringe in Zimt und Zuckermilch Vanilleeis

7,00 €

Battered and fried apple rings with cinnamon and vanilla ice cream

Geeister Frankfurter Kranz mit heißen Sauerkirschen

7,50 €

Iced Frankfurt cream tarte with hot sour cherries

Schoggi Spezial – Cremiges Schokoladenmousse nach Hausrezept mit Schokostreusel und Nusseis

8,50 €

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

10,50 €

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