



## Vorspeisen & Kleinigkeiten

Knackiger Vitaminsalat mit angemachtem Gemüse und gerösteten Kernen im veganen BrauHausDressing

Groß - large 10,00 €

Klein - small 6,50 €

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

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

Backfisch mit hausgemachter Remoulade

7,90 €

*Deep fried fillet of fish*

Gebratene Umstädter Knoblauch-Champignons

6,90 €

*Fried garlic mushrooms*

<sup>1</sup>  
Rustikales Vesperbrett mit hausmacher Wurst, Hüttenthaler Käse und hausgemachtem Brennkäs serviert mit Radieschen, Gurke und Bauernbrot

14,40 €

*A traditional cold meat and cheese platter of our famous region*

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

13,20 €

*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

7,50 €



*The classic hungarian spicy goulash soup*

Cremige Waldpilzsuppe

Mit Brezelcroûtons

7,30 €

*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

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 9,80 €



## Brauhaus-Klassiker – Our Classics

Darmstädter Kesselpfännchen für Zwei

Die Grundlage für den Brauhausabend: Schnitzel, Hähnchenspieß, Fleischbällchen und Bratwurst - serviert mit Grünen Bohnen, warmem Kochkäs, gebratenen Knödeln und Kässpätzle

Für Zwei € 39,90

jede weitere Person € 19,00

*Large platter with schnitzel, chicken-kebab, meatballs and sausage - served with cheesy spätzle, green beans and fried potato dumplings*

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

16,00 €

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

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

17,50 €

*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!

17,50 €

*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“

17,50 €

*Pork schnitzel with cold green herb sauce and larded potatoes*

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

17,50 €



*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

17,80 €

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

Geschmorter Ochsenbraten in kräftiger Burgundersauce mit Butterböhnchen und cremigem Kartoffelpüree

17,50 €

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

4

Würziger Senfbraten vom Schweinekamm in Darmstädter Märzenbiersauce mit Wirsingmus und Kartoffel-Knödel

16,90 €

*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

29,90 €

*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

29,90 €

*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



35,00 €

*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

36,00 €

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

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

19,90 €

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

### Neue Brauhausküche – New Age Classics

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

16,50 €

*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

€ 16,80

*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

€ 17,80

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

Jede Extraportion Beilagen aus unserer Speisekarte 3,50 €



## Fleischlos ... nicht geschmacklos – Vegetarian

Der fränkische Klassiker:

Kartoffelkloß mit Soß' – serviert mit gebratenen Umstädter Champignons

11,00 €

*Potato dumpling in cream sauce with sauteed mushrooms*

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

13,90 €

*Cheesy "spätzle" with braised onions and fresh chives*

Bratkartoffelpfännchen mit 2 Spiegeleiern

9,50 €

*Pan of butter fried potatoes with 2 sunny side up eggs*

„Das Beete-Mäulchen“ – VEGANE Rote Beete Maultaschen auf geschmorten Bierzwiebeln und gerösteten Kernen – serviert mit einem knackigen Salat

16,00 €

*Vegan stuffed pasta with beetroot on beer braised onions, roasted seeds and side salad*

VEGANER Gersten-Lauch-Burger mit reichlich Zwiebeln, Chili-Tomaten und knackiger Salatgarnitur

14,50 €

*Vegan barley and leek burger with onions, salad and chili tomatoes*

## Käseecke – Cheese Corner

Odenwälder eingelegter Handkäs' mit Musik, Kümmel und kräftigem Brot

9,90 €

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

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

9,90 €



*Traditional melted cheese with fresh onions, cumin and red radish*

## Prinzessinnen & Prinzen – Childrens Menu

Kinderschnitzel nach Wahl aus der Karte der Großen

11,90 €

*Your choice of the adults schnitzel offer – small portion*

Kleine Portion Käsespätzle

7,80 €

*Tiny cheesy “spätzle”*

Hausgemachter Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade

9,50 €

*Deep fried fish fillet with potato salad*

## Zum Abschluss – Sweets

<sup>7</sup> Apfelbaggers – Frisch gebackene Apfelringe in Zimt und Zuckermilch Vanilleeis

7,80 €

*Battered and fried apple rings with cinnamon and vanilla ice cream*

Geeister Frankfurter Kranz mit heißen Sauerkirschen

9,50 €

*Iced Frankfurt cream tarte with hot sour cherries*

Schoggi Spezial – Cremiges Schokoladenmousse nach Hausrezept mit Schokostreusel und Nusseis

8,90 €

*Creamy chocolate mousse with coffee crumble and hazelnut ice cream*

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