



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

¹
Rustikales Vesperbrett mit Hausmacher-Wurst, Hüttenthaler Käse und Braustübl 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

Gulaschsuppe – der ungarische Klassiker,

feurig mit einem Schlag Sauerrahm und unserem guten Bauernbrot

7,50 €

The classic hungarian spicy goulash soup



Bigos – Kindheitserinnerungen unseres Küchenchefs: Polnischer Krauteintopf mit Rindfleisch, Wurst und Steinpilzen – verfeinert mit Braustübl Bockbieressig

Vorspeisenportion € 8,00 - Bowl € 13,00 €

Polish „Bigos“ stew with cabbage, meat, sausages, ceps and bread

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 Brennkäs, gebratenen Knödeln und Kässpätzle

Für Zwei € 41,00

jede weitere Person € 20,00

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

16,50 €

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 können nur Bratkartoffeln 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 Frischkäse-Kartoffeltaschen und traditioneller „Grie Soß“

17,50 €

Pork schnitzel with cold green herb sauce and potato-cheese-dumplings

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

€ 2,20

Hessisch Aglio e Olio - Odenwälder Unger-Bratwurst mit schwarzen & geräuchertem Knoblauch im Chili-Öl, Rahm-Senfkrout und Kartoffelpüree

16,00 €

Regional grilled sausage with smoked black garlic and chili oil served on creamed sauerkraut and mashed potatoes

Knusprig gegrillte Schweins-Haxe mit Bratenjus, Apfelsauerkrout und Bratkartoffeln

18,00 €

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

4 Geschmorter Ochsenbraten in kräftiger Burgundersauce mit Butterböhnchen und cremigem Kartoffelpüree

18,50 €

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

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 Pommes Frites

29,90 €

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



Speisenkardd – Die aktuelle Speisenkarte – Version 2026

„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 Knoblauchspinat und Kartoffel-Frischkäse-Kissen

18,00 €

Fried fillet of catfish on creamed mustard-cabbage, served with potato-cheese-dumplings

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, Pommes Frites und Krautsalat

€ 17,80

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

Jede Extraportion Beilagen aus unserer Speisenkarte 3,80 €

Additional Side Dish-Orders taken from the menu



Fleischlos ... nicht geschmacklos – Vegetarian

Der fränkische Klassiker:

Kartoffelkloß mit Soß' – serviert in cremiger Umstädter Champignons-Sauce

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“ – gebratene 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

8,00 €

Tiny cheesy “spätzle”

Hausgemachter Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade

10,50 €

Deep fried fish fillet with potato salad

Zum Abschluss – Sweets

Apfelbaggers – Frisch gebackene Apfelringe in Zimt und Zuckermilch Vanilleeis

7,80 €

Battered and fried apple rings with cinnamon and vanilla ice cream

Schoko-Schock – Hausgemachtes weißes Schokoladenparfait mit warmem Brownie und eingelegten Heidelbeeren

9,50 €

Homemade white chocolate parfait with warm brownie and marinated blueberries

Bierisch Creme – Malzbier-Schokoladencreme im Weckglas mit frischen Früchten, überbacken mit Mini Marshmallows

8,90 €

Creamy Creme Bavaoise with fresh fruits and Marshmallows