

Suppen & Vorspeisen

Tagessuppe
mit Brot vom Reyersbacher Bäck

Filet von der geräucherten Forelle
serviert mit Sahnemeerrettich und Brot vom Reyersbacher Bäck

Salat

Fitnesssteller - der Sportliche
großer gemischter Salatteller mit Putenbruststreifen und Baquette

Vegi-Teller
großer gemischter Salatteller mit Gemüsebratlingen und Baquette

Was Deftiges

Bratwürste
mit Sauerkraut und Brot vom Reyersbacher Bäck

Currywurst
mit Pommes Frites

Sülze mit Bratkartoffeln
Schweinskopfsülze mit Essig und Zwiebeln

Lecker ohne Fleisch

Käsespätzle
mit gerösteten Zwiebeln, dazu ein kleiner Salat

Ofenkartoffel
serviert mit leckerem Kräuterquark und was „Grünes“

Gebackener Camembert
dazu Baquettbrot, Butter, Preiselbeere und ein kleiner gemischter Salat

Vegi-Teller
siehe: Salat

Vegi-Burger
siehe: Burger

Wichtige Infos

Unsere Lieferanten

Brennerei Stapf - Urspringen
Genussbrennerei Lutz - Wartmannsroth
Bionade - Ostheim
Die U7 - Ulsenheim
Weingut Schmitt - Bergtheim
Brennerei Maria & Peter Hohmann - Nordheim/Rhön
Karmeliter - Salz
Fruchtsäfte Christian Hartmann - Sondheim/Rhön
Groma - Bad Neustadt
KAMAT
Rhön Sprudel
Bäckerei Euring - Reyersbach
Metzgerei Eckert - Stetten/Rhön
Holzschnitzerei Thomas Eyring - Weisbach
Töpferei Anke Krause - Braidbach

Die Wilden im Brauhaus

Wild-Burger
Wildfleisch, Senf, Camembert, Preiselbeeren, Birnen
wer mag, dazu
Fry'n Dip (Pommes) mit Sauerrahm Dip

Wildbratwürste
mit Sauerkraut und Brot vom Reyersbacher Bäck

Sie haben einen Gutscheine? Bitte teilen Sie uns dies vor der Bezahlung mit. Danke!

Schweineschnitzel vom Landschwein
dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salat

Jägerschnitzel vom Landschwein
dazu Pilzsoße, Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salat

Ä Brotzeit

Leckerer Wurstsalat
Zwiebeln, Gewürzgurken, Essig/Öl Dressing und Brot vom Reyersbacher Bäck
- auf Wunsch auch mit Käse -

Brauhaus Allerlei „Brotzeitplatte“
Hausmacher vom Metzger Eckert und Wildknacker aus der Rhön, dazu Brot vom Reyersbacher Bäck und „Grünzeug“

Brauhaus Allerlei „Käseplatte“
Variation aus verschiedenen Käsesorten, dazu leckeres Brot vom Reyersbacher Bäck und „Grünzeug“

Öffnungszeiten

Donnerstag / Freitag/Samstag: ab 17.00 Uhr
Sonntag: ab 14.00 Uhr
Feiertag: ab 14.00 Uhr

Warme Küche bis 21.00 Uhr

Burger

Brauhaus-Burger
Rindfleisch, Käse, Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Salat, Spezialsauce
wer mag, dazu
Fry'n Dip (Pommes) mit Sauerrahm Dip

Chicken-Burger
Hähnchenfleisch im knusprigen Mantel, Gurken, Tomaten, Salat, Mangosauce
wer mag, dazu
Fry'n Dip (Pommes) mit Sauerrahm Dip

Der Italiener
Rindfleisch, Rucola, Basilikumpesto, Paremsan, getr. Tomaten
wer mag, dazu
Fry'n Dip (Pommes) mit Sauerrahm Dip

Der Fruchtlige
Rindfleisch, Salat, gegrillte Ananas, geriebener Käse, Bacon
wer mag, dazu
Fry'n Dip (Pommes) mit Sauerrahm Dip

Vegi-Burger
Gemüsebratling, Spezialsoße, Tomate, Gurke, Kräuterquark
wer mag, dazu
Fry'n Dip (Pommes) mit Sauerrahm Dip

Wild-Burger
siehe: Die Wilden im Brauhaus

Käsebrot

Strammer Max
deftiges Brot mit Schinken und Spiegelei

Hausmacherwurstbrot

Schinkenbrot

*ACHTUNG
Wir bitten um Verständnis, dass wir die ausgestellten Gutscheine unseres Vorgängers nicht einlösen können.*

Kennzeichnung Zusatzstoffe

Nr. 1 mit Konservierungsstoff
Nr. 2 mit Farbstoff
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
Nr. 8 mit Phosphat
Nr. 9 geschwefelt
Nr. 10 chininhaltig
Nr. 11 coffeinhaltig
Nr. 12 geschwärzt



Getränke

Alkoholische Getränke

Aperitifs

Aperol Spritz ^{2, 10}
Aperol, Sekt, Soda, Orange

Hugo
Holundersirup, Sekt, Soda, frische Minze

Cupulino roja
(Rote Laterne)
fruchtige Weinschorle mit einem Schuss Kirsche

Granatapfel-Spritz
Granatapfelsirup, Sekt, Soda, frische Minze

Bier vom Fass

Karmeliter Pils / Radler

Karmeliter Weissbier

Russ / Cola-Weizen ^{2, 11}

Flaschenbier

Karmeliter hell
Karmeliter „Rhöner Dunkel“
Franziskaner Weissbier

Alkoholfreies Bier

Karmeliter Weissbier
Löwenbräu

Alkoholfreie Getränke

Erfrischungsgetränke

Coca Cola ^{2, 11}

Coca Cola light ^{2, 6, 11}

Fanta

Sprite

Mezzo Mix ^{2, 3, 11}

Bionade

in den Sorten
Holunder, Litschi, Ingwer-Orange und weitere Sorten

Hartmann Fruchtsäfte

Säfte
in den Sorten
schwarze Johannisbeer Nektar
Apfelsaft naturrein
Apfel-Kirsch Fruchtsaftgetränk
Orangensaft 100 %

Säfte auch als Schorle

Wasser

Rhön-Sprudel Mineralwasser
in den Sorten
Original, Medium, Still

Weine vom Weingut Schmitt aus Bergtheim

Weiss

Franken, Silvaner
trocken, QbA

Franken, Bacchus
halbtrocken, QbA

Frankenweinschorle herb/süß

Der jeweilige Weinjahrgang der im Ausschank
befindlichen Weine ist als Information an der Theke
einsehbar.

Rot

Rotling
halbtrocken, QbA
süffig, pffiffig, fruchtig
Abendrot-Rotwein-Cuvée
QbA, samtig, zart und
dennoch dicht und beerig

Regent trocken
QbA, gehaltvoll, kräftig, Aroma
erinnert an Tabak und Leder,
ausgewogen gereift im Eichenholz

Secco

Schmitt Secco weiss
ein feinfruchtiger, süffiger Hit,
der im Sommer so richtig beschwingt,
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Obstbrände, Geistliches und Liköre...

aus der Rhön und Umgebung

Rhöner Williams Birnen Brand

Rhöner Mirabellen Brand

Rhöner Kirschwasser

Ingwer Geist

Erdbeer Rhabarber Likör

Pflaumen Likör

Mirabellen Likör

Rhön Räuber

Erbesgaler

Nüssle

Heiße Getränke

Kaffee

Tasse Kaffee Crema

Pott Kaffee

Cappuccino

Espresso

Milchkaffee

Latte Macchiato

Tee

Plorapharm Original Gourmet Tee

in den Sorten
Kräuter, Rooibostee, Früchte,
Grüntee, Schwarz

Schokolade

Heiße Schokolade

das ganze mit Sahne

Internationales

Ramazzotti mit Eis und Zitrone

Jägermeister

...dazu etwas Süßes

Kuchen und Torte

1 Stück Torte

1 Stück Kuchen

*Jeder Gast bereitet
auf irgendeine Art
Vergnügen.
Der eine, wenn er das
Restaurant betritt,
der andere, wenn er
es verlässt.*