





## Unsere Biere vom Fass

	<b>Glas 0,5 l</b>	<b>Maß 1,0 l</b>	<b>Pitcher 1,5 l</b>
<b>Apostel Bräu</b> Pils	3,90 €	7,50 €	10,90 €
<b>UREICH</b> Pils	3,90 €	7,50 €	10,90 €
<b>Kellerbier</b> naturtrüb	3,90 €	7,50 €	10,90 €
<b>Hefeweizen</b> hell	3,90 €	7,50 €	10,90 €
<b>Roter Räuber</b> dunkel	3,90 €	7,50 €	10,90 €
		<b>Glas 0,5 l</b>	
<b>Radler / Weizenradler</b>		3,90 €	
<b>Colabier / Colaweizen</b>		4,10 €	
<b>Bananenweizen / Kirschweizen</b>		4,30 €	
<b>„Apostel-Weiße“</b>		4,30 €	
Hefe hell mit Schuss Himbeer-Sirup			
<b>„Jugend-Elixier“</b>		4,30 €	
Hefe hell mit Schuss Holunder-Sirup			

## Unsere Flaschenbiere

	<b>0,33 l</b>	
<b>UREICH</b> Pils alkoholfrei	3,10 €	
<b>UREICH</b> Grapefruitradler alkoholfrei	3,10 €	
		<b>0,5 l</b>
<b>Kristallweizen</b>		3,90 €
<b>Hefeweizen</b> dunkel		3,90 €
<b>Hefeweizen</b> hell alkoholfrei		3,90 €

## Unsere Bierprobe

Um gleich mehrere Eichbaum-Spezialitäten zu erleben, bietet sich unsere Bierprobe an. Sie erhalten sechs kleine Biere, die Biersorten werden nach Saison gewechselt.

**6 x 0,1 l verschiedene Bierspezialitäten  
für 7,50 €**

## Weine

### Weingut Cleres, Am Amthof

0,2 l

Weißwein **Silvaner & Riesling QbA** halbtrocken 3,80 €

sehr fruchtiger Weißwein – unser Durstlöcher

Weißwein **Müller-Thurgau QbA** lieblich 4,30 €

zarte Früchte gebettet in feiner Süße

...unser Plauderwein für die Frauenrunde...

Weißwein **Chardonnay QbA** trocken 4,50 €

feine Fruchtnote, passt sehr gut zu Fisch, hellen Braten und Käse

Rotwein **Cleres Rotwein QbA** halbtrocken 3,80 €

herzhaft herber Rotwein – Abenheimer Klausenberg Cuvée

Rotwein **Cabernet Sauvignon QbA** 5,30 €

samtig, pfeffrige Aromen, passt sehr gut zu dunklem Fleisch

### Weingut Keth, Offstein

0,2 l

Weißwein **Riesling QbA** trocken 4,80 €

feine Pfirsichnote, belebende Säure

Weißwein **Weißburgunder QbA** trocken 5,30 €

dezente Anklänge von exotischen Früchten und zarten Birnenaromen

Roséwein **Portugieser Weißherbst QbA** trocken 5,30 €

frischer, jugendlicher Rosé, feine Erdbeernote

Rotwein **Spätburgunder QbA** trocken 5,80 €

samtig weiches Aromenspiel mit feinen Noten

von Kirschen und Heidelbeeren

Rotwein **Merlot QbA** trocken aus dem Barrique 6,50 €

dezente Harmonie von feinen Noten von dunklen Beeren

und einer dichten Tanninstruktur mit langem Abgang

...in kleinen Eichenholzfässern gereift

0,3 l

0,5 l

**Weinschorle** weiß / rosé / rot

3,80 €

5,80 €

## Sekt und Aperitif

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<b>Sekt Grün Cabinet trocken</b>	3,50 €	5,50 €	19,50 €
Sektkellerei Schloss Wachenheim			
<b>Aperol Spritz / Hugo auf Eis</b>		5,50 €	
<b>Unsere Empfehlung: „Roter Engel“</b>		5,50 €	
Russian Wild Berry mit Schuss Aperol auf Eis			

## Digestif

<b>Amaretto (2 cl)</b>	2,80 €
<b>Wodka / Tequila (2 cl)</b>	2,80 €
<b>Ouzo / Sambuca (2 cl)</b>	2,60 €
<b>Averna / Ramazzotti (4 cl)</b>	3,80 €
<b>Braumeisters Brand (2 cl)</b>	2,80 €
Williams-Malz / Mirabelle-Malz / Apfel-Malz / Zwetschge-Malz	
<b>Braumeisters Geist (2 cl)</b>	2,80 €
Haselnuss-Malz / Waldbeere-Malz	
...die Seele der Frucht wird mit der Seele des Biers kombiniert...	

## Heißgetränke

<b>Espresso</b>	1,90 €
<b>Espresso macchiato</b>	2,10 €
<b>Cappuccino</b>	2,50 €
<b>Latte Macchiato</b>	2,90 €
<b>Große Tasse Kaffee oder Milchkaffee</b>	2,70 €
<b>Glas Tee</b>	2,90 €
Schwarz / Grün / Pfefferminze / Kamille / Früchte / Rotbusch-Vanille	
<b>Heiße Schokolade Braun / Weiß / Minze</b>	3,30 €
<b>Chailatte</b> gewürzter indischer Tee mit heißer süßer Milch	3,30 €

## ...aus dem Suppentopf

- „Grumbeer-Supp“** 4,30 €  
Rheinhessische Kartoffelsuppe, dazu Holzlukenbrot
- Schwäbische Maultaschensuppe** 4,90 €  
gewürfelte Maultaschen im Rinderbouillon  
mit frischen Kräutern und Holzlukenbrot
- Kräftige Rinderkraftbrühe** 5,80 €  
mit Leberknödel, Zwiebelschmelze und Holzlukenbrot

## ...aus dem Garten

- „Green-Garden“-Salat** 6,80 €  
gemischte marktfrische Blattsalate  
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Karotten
- „Wald-Fee“-Salat** 8,80 €  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen, gebratenen  
Champignons und Kirschtomaten
- „Schwaben-Glück“-Salat** 9,30 €  
mit fein gerösteten Maultaschenscheiben
- „Bruno-im-Garten“-Salat** 9,80 €  
mit goldbraun gebratenen Schnitzelstreifen
- „Paradies-Vogel“-Salat** 11,30 €  
mit zart gegrillten Putenbruststreifen  
und gebratenen Champignons
- „Walliser-Gebirgswunder“-Salat** 12,50 €  
mit geräuchertem Lachs und herzhaftem Kartoffelrösti

Alle Salate werden mit hausgemachtem Joghurt-Dressing  
angemacht und mit einer Apostelkruste serviert.

## ...vom Holzbrett

<b>„Braumeister-Brezel“</b>	7,30 €
ofenfrische Brezel mit einer Scheibe gebratenem Fleischkäse belegt, dazu Mixed Pickels und Senf	
<b>„Scheiterhaufen“</b>	7,30 €
Käse-Würfel garniert mit roten Zwiebeln, dazu Senf-Dip und Holzlukenbrot	
<b>Brauhaus-Toast</b>	7,80 €
getoastetes Holzlukenbrot mit Schnitzelschen, Speck, Spiegelei und Salatgarnitur	
<b>Bayrischer Obazter</b>	8,30 €
garniert mit roten Zwiebeln, dazu zwei Laugenbrezeln	
<b>Ein Paar Weißwürste</b>	8,80 €
frisch aus dem Sud mit Laugenbrezel und süßem Senf	
<b>Drei Weißwürste</b>	9,80 €
frisch aus dem Sud mit Laugenbrezel und süßem Senf	
<b>„Roihessebrett“</b>	10,80 €
Blutwurst, Leberwurst, Schwartenmagen, reichlich garniert, mit Holzlukenbrot, Senf und Alpenbutter	

---

## Die Wurst ist die Freundin vom Bier

Um gleich mehrere Eichbaum-Spezialitäten zu erleben, bietet sich unsere Bierprobe an. Sie erhalten sechs kleine Biere, die Biersorten werden nach Saison gewechselt.  
Für alle sechs Sinne!

**6 x 0,1 l verschiedene Bierspezialitäten  
für 7,50 €**

---

## Unsere Brauhaus-Klassiker

<b>Ofenkartoffel mit cremigem Kräuterquark</b>	7,80 €
umlegt mit marktfrischen Salaten	
- mit gebratenen Champignons und Kirschtomaten	9,80 €
- mit zart gegrillten Putenbruststreifen	10,30 €
<b>Brauhaus-Bratwurst</b>	9,30 €
mit Currysoße und Pommes	
<b>Mit Ei geröstete Maultaschen</b>	8,80 €
mit Salatgarnitur	
<b>Feiner Fleischkäse</b>	8,80 €
an Brauhaus-Bratensoße mit Spiegelei, dazu Pommes	
<b>Zwei Schwäbische Maultaschen</b>	9,30 €
in Brauhaus-Bratensoße mit Zwiebelschmelze und Röstkartoffeln	
<b>Wormser Sauerbraten</b>	13,80 €
mit Kartoffelknödel und einem Beilagensalat	
<b>„Schwabenpfännle“</b>	17,30 €
Drei Schweinefilet-Medaillons mit Champignon-Rahm-Soße, dazu in Butter geschwenkte Spätzle und ein Beilagensalat	
<b>Rib-Eye-Steak</b>	21,00 €
mit Kräuterbutter und Knoblauch-Brötchen, dazu eine Ofenkartoffel mit cremigem Kräuterquark	

Zu unseren Hauptgerichten empfehlen wir einen

### **Beilagensalat**

mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Karotten

für 3,30 €



## ...aus der Pfanne

**Zwei Leberknödel auf Sauerkraut** 9,80 €  
mit geschmelzten Zwiebeln, Brauhaus-Bratensoße,  
dazu Holzlukenbrot

**Apostel-Burger (180g reines Rindfleisch)** 6,80 €  
mit Salat, Tomate, Sauergurke, Zwiebeln  
und hausgemachter Burgersoße  
- auf Wunsch mit Pommes als Beilage +3,50 €

**Cheese-Burger (180g reines Rindfleisch)** 7,80 €  
mit Salat, Tomate, Sauergurke, Zwiebeln, Käse  
und hausgemachter Burgersoße  
- auf Wunsch mit Pommes als Beilage +3,50 €

**Frische knusprige Schweinshaxe** 9,80 €  
(täglich ab 17:30 Uhr, solange der Vorrat reicht)  
mit Brauhaus-Bratensoße, dazu Holzlukenbrot und Senf  
- auf Wunsch mit Sauerkraut 12,30 €

**„Wald-Vogel“** 9,80 €  
Kräuterspätzle in Champignon-Rahm-Soße  
mit zart gegrillten Streifen von der Putenbrust,  
dazu bunte Salatbeilage

**„Kanzler-Steak“** 10,80 €  
Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut, Brauhaus-Bratensoße  
und Holzlukenbrot

**„Pfälzer Pfanne“** 14,30 €  
Leberknödel, Saumagen und Bratwurst auf Sauerkraut,  
dazu Brauhaus-Bratensoße und Holzlukenbrot

---

Zum Verdauen empfehlen wir einen Braumeisters Brand

**Williams-Malz oder Mirabelle-Malz**

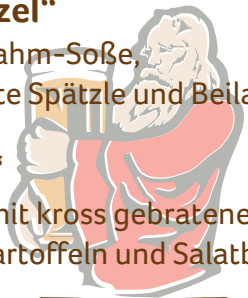
...die Seele der Frucht wird mit der Seele des Biers kombiniert!

2 cl für 2,80 €

---

## Wormser-Schnitzel-Parade

- „Apostel-Schnitzel“** 10,80 €  
mit Brauhaus-Bratensoße, dazu Pommes und Beilagensalat
- „Piroschka-Schnitzel“** 11,30 €  
mit feuriger Paprikasoße, dazu Pommes und Salatbeilage
- „Jakobsweg-Schnitzel“** 11,30 €  
mit cremiger Rahm-Soße, dazu Pommes  
und bunte gemischte Blattsalate
- „Hirten-Schnitzel“** 11,30 €  
mit geschmelzten Zwiebeln und Brauhaus-Bratensoße,  
dazu Pommes und Beilagensalat
- „Waldwunder-Schnitzel“** 12,80 €  
mit feiner Champignon-Rahm-Soße,  
dazu in Butter geschwenkte Spätzle und Beilagensalat
- „Brauhaus-Schnitzel“** 13,80 €  
in Brauhaus-Bratensoße mit kross gebratenem Speck  
und Spiegelei, dazu Röstkartoffeln und Salatbeilage



Täglich ab 18:00 Uhr:  
**Aktions-Schnitzel mit Pommes für 8,00 €**

...fragen Sie beim Kellner nach, was heute das Aktions-Schnitzel ist...

## ...fleischlos glücklich

- Große Portion Pommes** mit Ketchup und Mayonnaise 4,80 €
- „Nibelungen-Schatz“** 7,80 €  
goldbraun gebratene Scheiben von Serviettenknödeln  
an frischem Champignonragout, dazu marktfrische Blattsalate
- Schafskäse aus dem Backofen** 8,30 €  
mit mediterranem Gemüse und Apostelkruste
- Tiroler Kräuterkäsespätzle** 8,80 €  
mit Röstzwiebeln und buntem Beilagensalat

## ...was Süßes

<b>Oma's Apfelküchle</b> mit Zimtucker und einer Kugel Vanille-Eis	4,80 €
<b>Österreichische Marillenquark-Knödel</b> mit Zucker-Zimt-Brösel an Zwetschgenkompott und Vanillesoße	5,80 €
<b>Wiener Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße und einer Kugel Vanille-Eis	6,30 €
<b>„Franz Joseph I“</b> Kaiserschmarr'n mit Apfelmus	7,30 €

Gerne empfehlen wir Ihnen passend zu unseren Desserts

**Braumeisters Brände von Eichbaum**

...nicht nur eine Gaumenfreude...

BRAUHAUS

Für Kinder bis 14 Jahre

<b>Kinderspätzle</b> mit Soße	4,90 €
<b>Chicken-Nuggets</b> mit Pommes	5,50 €
<b>Juniorschnitzel</b> mit Pommes	6,50 €

## Extras

<b>Extra Teller</b>	0,50 €
<b>Ketchup / Mayonnaise / Kräuterbutter</b>	0,50 €
<b>Senf / süßer Senf</b>	0,50 €
<b>ofenfrische Apostelkruste / Portion Brot</b>	1,00 €
<b>ofenfrische Laugenbrezel</b>	1,30 €
<b>Beilagensalat</b> (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)	3,30 €
<b>Bratkartoffeln</b> (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)	3,50 €
<b>Kräuterspätzle</b> (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)	3,50 €

## Gut zu wissen

### Öffnungszeiten

Montag	10 – 23 Uhr
Dienstag	10 – 23 Uhr
Mittwoch	10 – 23 Uhr
Donnerstag	10 – 24 Uhr
Freitag	10 – 24 Uhr
Samstag	17 – 24 Uhr
Sonntag	10 – 23 Uhr

### Küchenzeiten

11 – 22 Uhr
11 – 22 Uhr
11 – 22 Uhr
11 – 23 Uhr
11 – 23 Uhr
18 – 23 Uhr
11 – 21 Uhr

### Kontakt

Adresse	Alzeyer Straße 31, 67549 Worms
Telefon	06241 / 20 27 853
Telefax	06241 / 20 27 854
E-Mail	info@brauhaus-worms.com
Website	www.brauhaus-worms.com

### Große Gruppen & Busgruppen

Auch größere Gruppen sind bei uns herzlich willkommen!  
Gerne beraten wir Sie, damit Ihr Aufenthalt im Brauhaus ganz in Ihrem Sinne verläuft.

Eine Buskarte für Bus- und Touristengruppen finden Sie auf unserer Website.

### Zusatzstoffe & Allergene

Weitere Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken erhalten Sie auf Anfrage.  
In allen Weinen und Schaumweinen sind Sulfite enthalten.

**Speisekarte Winter 2017/18**

Druck und Gestaltung: JungBrunnen Media Design.  
Änderungen, Irrtümer, Druck- und Satzfehler vorbehalten.