

Unsere Biere vom Fass

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

Unsere Flaschenbiere

	0,33 l	
UREICH Pils alkoholfrei	3,10 €	
UREICH Grapefruitradler alkoholfrei	3,10 €	
		0,5 l
Kristallweizen		3,90 €
Hefeweizen dunkel		3,90 €
Hefeweizen 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
Sekt Grün Cabinet trocken	3,50 €	5,50 €	19,50 €
Sektkellerei Schloss Wachenheim			
Aperol Spritz / Hugo auf Eis		5,50 €	
Unsere Empfehlung: „Roter Engel“		5,50 €	
Russian Wild Berry mit Schuss Aperol auf Eis			

Digestif

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

Heißgetränke

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

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

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

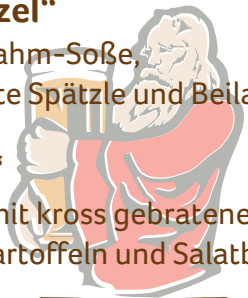
Williams-Malz oder Mirabelle-Malz

...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

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

Kinderspätzle mit Soße	4,90 €
Chicken-Nuggets mit Pommes	5,50 €
Juniorschnitzel mit Pommes	6,50 €

Extras

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