

# SCHMELZER

## Brauhaus

### Stammessen

10.11 - 14.11.25

|                                                            |         |
|------------------------------------------------------------|---------|
| Fleischkäse mit Spiegelei<br>und Pommes                    | 13,90 € |
| Hackbraten mit Zigeunersoße<br>und Pommes                  | 9,90 €  |
| Fischfrikadellen mit Püree,<br>Erbsen und Möhren           | 13,90 € |
| Rinderzunge mit Madeirasoße,<br>Salzkartoffeln und Gemüse  | 13,90 € |
| Krustenbraten mit Püree<br>und Sauerkraut                  | 13,90 € |
| Salat mit Rinderfiletstreifen<br>und Rosa-Pfeffer Dressing | 15,90 € |
| Beilagensalat                                              | 3,50 €  |

### Solange Vorrat reicht

12.11.25

Tapas Buffet ab 18.00 Uhr

24,90 € pro Person



# **SCHMELZER**

# **Brauhaus**

## Veranstaltungen

19.11.25

Saarländisches Buffet ab 18.00 Uhr

16,50 € pro Person

## Saisonbier

### Winterbock

Im Glas zeigt sich der Winterbock in einem kräftigen Mahagoniton mit rubinroten Reflexen. Die natürliche Erscheinung und der feinporige, cremige Schaum machen sofort Lust auf den ersten Schluck.

In der Nase entfalten sich feine Röstnoten, die an Kaffee und dunkle Schokolade erinnern. Diese Aromen wirken harmonisch und nicht überladen-eher elegant als wuchtig.

Der Antrunk ist weich und vollmundig, die Rezenz liegt im mittleren Bereich. Der Alkohol ist wunderbar eingebunden und trägt zur Rundheit des Bieres bei, ohne Aufdringlich zu wirken. Am Gaumen dominieren erneut die Kaffeenoten, die von einer zartschmelzenden Schokoladigkeit begleitet werden.

Ein ausgewogener, charakterstarker Bock-kräftig, aber nicht schwer.

6,6% vol, 16° Plato, Starkbier