

SCHMELZER

Brauhaus

Stammessen

20.07 - 24.07.26

Tagessuppe	4,50 €
Gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Reis	10,90 €
Semmelknödel mit Sahnesoße und gebratenen Champignons	9,90 €
Schlemmertost -überbacken- (Schweinefilet, Rahmsauce, Schinken)	14,50 €
Lebergeschnetzeltes mit Pfefferrahmsauce und Nudeln	11,90 €
Schweinerückensteak mit Zwiebeln, Bacon und Pommes	14,90 €
Griechischer Salat (mit Feta, Peperoni, Oliven, Zwiebeln)	14,90 €
Beilagensalat	3,50 €

Solange Vorrat reicht

22.07.26

Grill Buffet ab 18.00 Uhr
23,90 € pro Person



SCHMELZER Brauhaus

Veranstaltungen

29.07.26

American BBQ ab 18.00 Uhr

23,90 € pro Person

Saisonbier

Röggelchen (Roggen Altbier)

5,2% vol, 12°Plato

Im Glas zeigt es sich in einem tiefen Kastanienbraun mit rötlichen Reflexen, getoppt von einer beigefarbenen Schaumkrone.

In der Nase zeigen sich zunächst leichte, brotige Aromen, begleitet von einer zarten Karamellnote.

Am Gaumen startet das Bier direkt mit einer angenehmen Röstnote, die dem ersten Schluck Charakter verleiht. Die Rezenz wirkt leicht

moussierend und sorgt für angenehme

Lebendigkeit. Danach treten zunehmend brotige Noten hervor, die an frische Kruste von Roggenbrot erinnern. Im weiteren Verlauf gesellen sich süße Malztöne dazu, die gemeinsam mit den dunklen Brotkrustenaromen das Geschmacksbild prägen.

Erst kurz vor dem Finish übernimmt der Hopfen die Regie. Eine spürbare Bittere sorgt für Struktur und führt in einen angenehm trockenen Abgang über.

Tage des Jahres. Der feinherbe Abgang sorgt für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis

Der Biersaarmeller