

SCHMELZER

Brauhaus

Stammessen

24.08 - 28.08.26

Tagessuppe	4,50 €
Braumeistersteak (Schweinenacken) mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Schwenkkartoffeln	14,90 €
Ausgebeinte Hähnchenkeule mit Pommes und scharfem Dip	12,90 €
Fiorellis mit Pilzfüllung und Sahnesoße	9,90 €
Vegetarischer Dibbelappes mit Apfelmus und Salatgarnitur	10,90 €
Knurrhahn mit Chili-Currysoße, Reis und Gemüse	14,90 €
Salat mit Hähnchenspießen	14,90 €
Beilagensalat	3,50 €

Solange Vorrat reicht

02.09.26

Schnitzel Buffet ab 18.00 Uhr

18,90 € pro Person



SCHMELZER Brauhaus

Veranstaltungen

09.09.26

Spanisches Buffet ab 18.00 Uhr

18,90 € 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

