

Herbstkarte

Erzbräu



SCHMELZER
Brauhaus

Liebe Gäste

Recht herzlich möchten wir Sie in unserem
Brauhaus begrüßen

Wir wünschen Ihnen ein paar gesellige Stunden
mit unserem selbstgebrauten Erzbräu Bier

Gebraut nach dem
Reinheitsgebot von 1516

Wie wird das Bier eigentlich hergestellt?

Die Bierherstellung wird in drei Phasen unterteilt:
das eigentliche Brauen, die Gärung und die
Lagerung zur Reifung des Bieres.

Der Brauprozess

Im Sudhaus wird geschrotetes Malz, also gekeimte Gerste oder gekeimter Weizen, mit heißem Wasser eingemaischt, sodass sich die enthaltene Stärke in Zucker umwandelt. Anschließend werden die unlöslichen Malzbestandteile, der Treber, in Läuterbottichen herausgefiltert. In der Würzpfanne wird dann der Hopfen zugesetzt, der dem Bier den Bittergeschmack verleiht, als auch die Haltbarkeit und Schaumbildung fördert. Das so entstandene Zwischenprodukt wird Würze genannt.

Die Gärung

In Gärbottichen, früher aus Holz, heute aus Metall, wird der abgekühlten Würze Reinhefe zugesetzt. Nach 8 - 10 Tagen Hauptgärung entsteht das Jungbier, das noch reifen muss.

Die Lagerung

Das Jungbier bedarf nun noch einer Nachgärung, bei der sich natürliche Kohlensäure bildet, die das Bier reift. Nach ungefähr 4 Wochen ist ein bekömmliches Erzbräu Bier herangereift, das Sie bei uns im Schmelzer Brauhaus frisch gezapft genießen können.

Party- und Eventservice

Wir liefern Ihnen für Ihre Feierlichkeiten, wie Hochzeits- oder Geburtstagsfeiern, sowie Konferenzen, Firmeneröffnungen oder Cocktailpartys ein individuell für Sie angepasstes Buffet.

Fingerfood

Themenbuffets

Grill - BBQ Buffets

Kalt - warme Buffets

Erzbräu



**SCHMELZER
Brauhaus**

Künstlervermittlung

Personalvermietung

Equipmentvermietung

Veranstaltungsplanung



Egal ob Sie im kleinen Kreis ab 20 Personen oder bei Veranstaltungen bis hin zu 500 Personen feiern möchten, wir stehen Ihnen bei Ihrer Planung zur Seite.

Gerne übernehmen wir für Sie die komplette Planung Ihrer Veranstaltung, vom Equipment über Getränke bis hin zum Servicepersonal. Auch können wir für Sie Kontakt zu Comedians, Musikern oder Zeltverleihern herstellen.

Ihre Gäste werden sich durch unsere individuelle Planung mit viel Liebe zum Detail wohl fühlen.

Ein Saal für alle Fälle

Ob Tagungen oder private Feierlichkeiten, hier können 50 bis 150 Personen ungestört in geselliger Runde den Tag genießen.

Das erforderliche Equipment ist vorhanden.

(Beamer, Leinwand usw.)



www.schmelzer-brauhaus.de

Unsere hausgebrauten Biere ganzjährig

Malz

Hopfen

Aromen

Erzbräu Hell

untergärig | 5,0 % Alk. | 12 % Stammwürze

0,25 | 2,50 €
0,50 | 4,60 €
1,00 | 8,90 €

Pilsenermalz
Münchnermalz
Karamellmalz
Spitzmalz

Hallertauer
Perle
—
Tettnang
Tettnanger

Malzaromen von
frischem Brot,
leichte Honigsüße,
fein blumige
Hopfennote

Erzbräu Dunkel

untergärig | 5,2 % Alk. | 13 % Stammwürze

0,25 | 2,50 €
0,50 | 4,60 €
1,00 | 8,90 €

Münchnermalz
Pilsenermalz
Karamellmalz
Röstmalz

Hallertauer
Perle
—
Tettnang
Tettnanger

Karamell,
Brotkruste, zarte
Röstnoten mit
Anklängen von Nuss
und Schokolade

Erzbräu Pils

untergärig | 4,8 % Alk. | 12 % Stammwürze

0,25 | 2,50 €
0,50 | 4,60 €
1,00 | 8,90 €

Pilsenermalz
Karamellmalz

Hallertauer
Perle
Spalt Select
Hallertauer
Saphir

Feinherb, blumig
leicht grasig mit
einem Hauch von
Zitrus

Erzbräu Weizen

obergärig | 5,3 % Alk. | 13 % Stammwürze

0,30 | 2,90 €
0,50 | 4,60 €
1,00 | 8,90 €

Weizenmalz
Pilsenermalz
Münchnermalz

Hallertauer
Saphir
—
Hallertauer
Perle

Banane, Nelke,
dezent Hefenoten,
weich- cremige
Textur

Saisonal

Informationen zu unseren wechselnden
Braspezialitäten erfragen Sie gerne bei
unserem Service

Gemischtes

	Radler ⁴ , Cola ^{2,8} oder Mischbier ²	0,25 l	2,50 €
Erzbräu	Radler ⁴ , Cola ^{2,8} oder Mischbier ²	0,50 l	4,60 €
Hell	Radler ⁴ , Cola ^{2,8} oder Mischbier ²	1,00 l	8,90 €
Dunkel	Radler ⁴ , Cola ^{2,8} oder Mischbier ²	0,25 l	2,50 €
Pils	Radler ⁴ , Cola ^{2,8} oder Mischbier ²	0,50 l	4,60 €
	Radler ⁴ , Cola ^{2,8} oder Mischbier ²	1,00 l	8,90 €
Erzbräu	Radler ⁴ , Cola ^{2,8} oder Bananenweizen	0,30 l	2,90 €
Weizen	Radler ⁴ , Cola ^{2,8} oder Bananenweizen	0,50 l	4,60 €

Mit all unseren Sorten erhältlich

6	Erzwegmeter	11 x 0,25 l	24,00 €
7	Erzbräu Pitcher	1,50 l	12,00 €
447	Keggy am Tisch	12,5 l	99,00 €

Genießen Sie unser
selbstgebrautes
Erzbräu auch zu Hause





Herbstspezial

Vorspeise

- | | | |
|-----|--|---------|
| 234 | Kürbis-Ingwercremesuppe
mit Baguette | 4,90 € |
| 235 | Einen Kartoffelpuffer mit Räucherlachs
und Honig-Senf Dip | 13,90 € |

Hauptspeise

- | | | |
|-----|--|---------|
| 236 | Zwiebelkuchen mit Feldsalat | 14,90 € |
| 237 | Drei Kartoffelpuffer mit Räucherlachs,
Salat und Honig-Senf Dip | 17,90 € |
| 238 | Wildgulasch mit Waldpilzen,
Semmelknödel und Rotkraut | 21,90 € |
| 239 | Entenbrust mit Sauerkirschsoße,
Spätzle und Salat | 23,90 € |
| 240 | Schweinshaxe mit Püree und Sauerkraut | 16,90 € |
- 

Kinder sind unsere Zukunft

Darin investieren wir und bieten für unsere kleinen Gäste besonders günstige Gerichte

Kinderteller

(Sonderpreise nur für Kinder bis 14 Jahren)

150	Pommes Frites mit Mayo/Ketchup	3,50 €
151	Schnitzel mit Pommes Frites	7,10 €
153	Fischstäbchen mit Pommes Frites	7,10 €
155	Hähnchennuggets mit Pommes Frites	7,40 €
158	Räuberteller	kostenlos
159	Vanilleeis mit Schokosoße	3,40 €

Vorspeisen und kleiner Hunger

110	Tagessuppe mit Baguette	4,50 €
111	Gulaschsuppe mit Baguette	6,50 €
112	Knoblauchdip mit Baguette	4,50 €
113	Kräuterdip mit Baguette	4,50 €
114	Antipasti Teller mit Tomaten Mozzarella, eingelegten Oliven, Champignons und Zucchini	10,90 €
115	Schinkenplatte ¹² mit Baguette	8,90 €
117	Gefüllte Champignons in Weißweinsahnesud mit Baguette	10,90 €
121	Laugenbrezel	2,00 €

Beilagenänderung 0,50 €

Zusätzliche Beilage 3,50 €

Zusätzlich Soße 3,20 €

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Allergene können beim Servicepersonal erfragt werden

Salate, knackig frisch

130*	Salat mit Roastbeefstreifen	19,90 €
131*	Salat Brauhaus mit Hähnchenstreifen	16,90 €
133*	Blattsalat mit gefüllten Champignons	15,90 €
134*	Salat Erzbräu mit Schnitzelstreifen und Kartoffelecken	16,90 €
138	Großer gemischter Salat	11,90 €
139	Kleiner gemischter Salat	8,90 €
140	Beilagensalat	3,50 €

Panierte Schweineschnitzel

Unsere Schnitzel sind Hausgemacht und in der Fritteuse frittiert

190*	mit Pommes Frites und Salat	14,90 €
191*	mit Pfefferrahmsoße, Pommes Frites und Salat	16,50 €
192*	mit Rahmsoße, Pommes Frites, und Salat	16,50 €
193*	mit Pusztasoße, Pommes Frites und Salat	16,50 €
194*	„Elsässer Art“ mit Pommes Frites und Salat	16,50 €
211	Schnitzelpfanne mit Pommes Frites und Salat (für 5 Personen)	67,90 €
215	Sauciere Rahm-, Pfefferrahm- oder Pusztasoße	3,20 €

Darf's etwas mehr sein?

Aufpreis Braumeisterportion (ca. 300g. Fleisch) 4,50 €

Beilagenänderung 0,50 €

Zusätzliche Beilage 3,50 €

Zusätzlich Soße 3,20 €

Alle mit * gekennzeichneten Gerichte sind als
kleine Portion erhältlich und 1,00 € günstiger

Spezialitäten im Brauhaus

160*	2 Gefüllte ³ mit Speckrahmsoße ¹² und Sauerkraut	14,90 €
162	Hoorische (Stippcher) mit gebratenen Champignons und Sahnesoße	12,90 €
163	Hoorische (Stippcher) mit Speckrahmsoße und Sauerkraut	12,90 €
168	Zander mit Champignonkruste, Sahnesoße, Bandnudeln und Gemüse	20,90 €
167	Pellkartoffeln mit Knoblauch- und Kräuterdip und Salat ^{1,3,5,12}	11,90 €
166	Gegrillter Lyoner mit Schwenkkartoffeln und Salat	15,90 €
177*	Gebratene Leber mit Zwiebeln, Schwenkkartoffeln und Salat	13,90 €
178	Hackbraten mit Rahmsoße und Pommes Frites	10,90 €
181*	Hopfenpfännchen Schweinefilet mit Rahmsoße, Pommes Frites und Salat	20,90 €
184	Brauhaus-Grillspieß (Roastbeef, Schweinefilet, Hähnchen) mit Kartoffelecken, Knoblauchdip und Salat	22,90 €
185	Brauhaus-Hähnchenspieß mit Champignons, Kartoffelecken, feurigem Dip und Salat	21,50 €

Brauhaus-Burger

230	Großer veganer Burger (hausgemachter Patty)	12,90 €
231	Großer Brauhaus Burger mit Käse (hausgemachter Patty aus Rind- und Schweinehackfleisch 250g)	12,90 €
232	Großer Brauhaus Burger „Elsässer Art“ (hausgemachter Patty aus Rind- und Schweinehackfleisch 250g)	12,90 €

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Allergene können beim Servicepersonal erfragt werden

Das empfiehlt der Braumeister

Südamerikanisches Rumpsteak (ca. 220 g.)

Unsere Steaks sind vom Angus Rind
und mindestens 6 Wochen gereift

199	mit Kräuterbutter, Pommes Frites, und Salat	24,90 €
200	mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	25,90 €
201	mit frischen Champignons, Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	27,90 €
202	mit Pfefferrahmsoße, Pommes Frites und Salat	25,90 €
214	Braumeisterpfanne , Rumpsteak mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Pommes Frites und Salat (für 5 Personen)	120,90 €
215	Sauciere Rahm-, Pfefferrahm- oder Pusztasoße	3,20 €
	Darf's etwas mehr sein?	
	Aufpreis Braumeisterportion (2x ca. 220g.)	8,90 €

Beilagenänderung 0,50 €
Zusätzliche Beilage 3,50 €
Zusätzlich Soße 3,20 €

Alle mit * gekennzeichneten Gerichte sind als
kleine Portion erhältlich und 1,00 € günstiger

Vegetarisch / Vegan

112	Knoblauchdip mit Baguette	4,50 €
113	Kräuterdip mit Baguette	4,50 €
114	Antipasti Teller mit Tomaten Mozzarella, Eingelegten Oliven, Champignons und Zucchini	10,90 €
117	Gefüllte Champignons in Weißweinsahnesud mit Baguette	10,90 €
133	Blattsalat mit gefüllten Champignons	15,90 €
138	Großer gemischter Salat	11,90 €
139	Kleiner gemischter Salat	8,90 €
167	Pellkartoffeln mit Knoblauch- und Kräuterdip und Salat	11,90 €
169	Panierte Champignons mit Knoblauchdip und Salat	11,90 €
171	Bandnudeln mit Pesto und frischen Tomaten	11,90 €
162	Hoorische (Stippcher) mit gebratenen Champignons und Sahnesoße	12,90 €
230	Großer veganer Burger (hausgemachter Patty)	12,90 €
132	Veganer Salat mit Schwenkkartoffeln, Champignons und Vinaigrette	15,90 €

Desserts

241	Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne	6,20 €
242	Vanilleeis mit heißer Schokosoße und Sahne	5,70 €
243	Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	5,70 €
244	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,90 €

Beilagenänderung 0,50 €
Zusätzliche Beilage 3,50 €
Zusätzlich Soße 3,20 €

Weine

60	Weißwein (Grauburgunder vom Agritius Hof)	0,20 l	4,90 €
62	Rosé (Schönlaub)	0,20 l	4,90 €
64	Rotwein (Bordeaux Marquis de Bern)	0,20 l	5,10 €
66	Weinschorle	0,20 l	4,60 €
67	Sekt (trocken)	0,10 l	3,10 €
68	Sekt (halbtrocken)	0,10 l	3,10 €
69	Crémant de Loire	0,75 l	29,50 €
70	Viez	0,30 l 3,10 €	0,50 l 4,90 €
72	Viez-Cola ^{2,8}	0,30 l 3,10 €	0,50 l 4,90 €
74	Viezschorle	0,30 l 3,00 €	0,50 l 4,70 €
76	Aperol Spritz	0,20 l	6,10 €

Warme Getränke

100	Kaffee ⁸ (auch koffeinfrei)	2,80 €
101	Milchkaffee ⁸ (auch koffeinfrei)	3,00 €
102	Cappuccino ⁸	3,00 €
103	Espresso ⁸	2,40 €
104	Doppelter Espresso ⁸	3,80 €
204	Espresso Macchiato ⁸	2,60 €
105	Kakao	3,10 €
106	Latte Macchiato ⁸	3,50 €
107	Lattino ⁸	3,50 €
108	Chococcino ⁸	3,20 €
205	Tee (Kamille-, Pfefferminze-, Früchte-, Grüner-, Rooibos- oder Schwarzer ⁸ Tee)	2,40 €

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Allergene können beim Servicepersonal erfragt werden

Alkoholfreies

80	Coca Cola ^{2,8}	0,30 2,90 €	0,50 4,60 €
82	Coca Cola Zero ^{2,4,8}	0,30 2,90 €	0,50 4,60 €
84	Fanta ^{2,3}	0,30 2,90 €	0,50 4,60 €
88	Mezzo Mix ^{2,3,8}	0,30 2,90 €	0,50 4,60 €
92	Tafelwasser	0,30 2,70 €	0,50 4,10 €
79	Stilles Wasser	0,30 2,70 €	0,50 4,10 €
293	Karaffe Wasser		1,00 7,30 €
78	Bitter Lemon		0,20 3,40 €
39	Malzbier ²		0,33 3,30 €
19	Krombacher (alkoholfrei)		0,33 3,50 €
20	Krombacher Weizen (alkoholfrei)		0,50 4,60 €
420	Eistee (hausgemacht)	0,30 2,90 €	0,50 4,60 €
422	Limonade (hausgemacht)	0,30 2,90 €	0,50 4,60 €
90	Zitronenlimonade (hausgemacht)	0,30 2,90 €	0,50 4,60 €

Säfte

94	Apfelsaft	0,30 3,10 €	0,50 4,90 €
96	Orangensaft	0,30 3,10 €	0,50 4,90 €
98	Multivitaminsaft	0,30 3,20 €	0,50 5,20 €
260	Kirschnektar	0,30 3,20 €	0,50 5,20 €
262	Kiba	0,30 3,30 €	0,50 5,20 €
86	Apfelschorle	0,30 2,90 €	0,50 4,60 €
266	Orangensaftschorle	0,30 2,90 €	0,50 4,80 €
268	Multisaftschorle	0,30 2,90 €	0,50 4,80 €
270	Kirschnektarschorle	0,30 3,00 €	0,50 4,80 €

Zusatzstoffe siehe letzte Seite
Allergene können beim Service erfragt werden

SCHMELZER Brauhaus

Party- und Eventservice

Geistiges

40 Pernod 40 % ²	2 cl	3,20 €
41 Fernet 39 %	2 cl	3,20 €
42 Doktor 40 % ²	2 cl	3,20 €
43 Ramazotti 30 %	2 cl	3,20 €
44 Remy Martin 40 %	2 cl	5,10 €
45 Martini Bianco 14,4 %	4 cl	3,40 €
46 Martini Rosso 14,4 %	4 cl	3,40 €
47 Baileys 17 % ^{2,8}	2 cl	3,20 €
48 Jägermeister 35 %	2 cl	3,20 €
49 Nussler 20 %	2 cl	3,10 €
50 Bierbrand 42 %	2 cl	3,40 €
51 Williams 42 %	2 cl	3,40 €
52 Mirabelle 45 %	2 cl	3,40 €
53 Obstbrand 40 %	2 cl	3,10 €
54 Bierlikör 25 %	2 cl	3,10 €
55 Schwarzbierbrand 42%	2 cl	3,90 €
57 Brauhausrunde (Schnaps nach Wahl)	11 x 2 cl	32,00 €

Zum Mitnehmen

401	1 Ltr. Flasche Erzbräu, inkl. Pfand	6,90 €
402	1 Ltr. Nachfüllung	3,90 €
445	12,5l Keggy* inkl. Kohlensäure	36,00 €
442	20 l Fass*	56,00 €
443	30 l Fass*	80,00 €
444	50 l Fass*	129,00 €
441	Pfand Fass	50,00 €
446	Zapfanlage und Kohlensäure	10,00 €

* nur auf Vorbestellung

SCHMELZER Brauhaus Party- und Eventservice

Durchgehend warme Küche

Inhaber:

Kevin Quinten

Am Erzweg 12

Tel. 06887-889109

Fax. 06887-889119

www.schmelzer-brauhaus.de

Öffnungszeiten

So. - Do. 11.00 - 22.00 Uhr

Fr. - Sa. 11.00 - 24.00 Uhr

Küchenöffnungszeiten

So. - Do. 11.00 - 21.00 Uhr

Fr. - Sa. 11.00 - 22.00 Uhr

Zusatzstoffe:

- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1 Konservierungsstoffe | 7 chininhaltig |
| 2 Farbstoff | 8 koffeinhaltig |
| 3 Antioxidationsmittel | 9 Geschmacksverstärker |
| 4 Süßungsmittel | 10 geschwärzt |
| 5 Phosphat | 11 gewachst |
| 6 geschwefelt | 12 Nitrat |