



## Von der Kaltmamsell – Starters

Knackiger Vitaminsalat mit angemachtem Gemüse und gerösteten Kernen im BrauHausDressing

Groß – large 7,20 €

Klein – small 3,90 €

*Fresh leaf salad with vegetables and roasted seeds in our special vinaigrette*

Dazu noch lecker und wahlweise - *Your additional choice:*

Backfisch mit hausgemachter Remoulade

4,80 €

*Deep fried fillet of fish*

Knusper-Garnelen mit Grüner Sauce

5,60 €

*Deep fried shrimps with traditional herb sauce*

Gebratene Knoblauch-Kräuter-Champignons

4,10 €

*Fried garlic mushrooms*

Knusprige Backhendl Teilchen - in der Pfefferkruste

5,90 €

*Crispy chicken in pepper crust*

Rustikales Vesperbrett mit hausmacher Wurst, Hüttenthaler Käse und hausgemachtem Kochkäse serviert mit Radieschen, Gurke und Bauernbrot

8,90 €

*A traditional cold meat and cheese platter of our famous region*

Geräucherte Matjesfilets auf Speckkartoffeln und hausgemachtem Sauerrahm-Dip – serviert im Pfännchen

8,90 €

*Salted herring on larded potatoes served with sour cream*



Würzige Bratensülze mit Zwiebelvinaigrette und Salatgarnitur

8,50 €

*Tasty roast jelly with onion vinaigrette and fresh salad*

Kräftiger bayerischer Wurstsalat mit feinen Gürkchen, Zwiebeln und Radieschen, serviert mit Bratkartoffeln

8,90 €

*Bavarian sausage salad with “Emmentaler” cheese, gherkins, onions and radishes, served with sauteed potatoes*

## Das Suppenkasperl – Soups

2

Gulaschsuppe – der ungarische Klassiker,

feurig mit einem Schlag Sauerrahm und unserem guten Bauernbrot

5,20 €

*The classic hungarian spicy goulash soup*

Passierte hessische Kartoffelsuppe mit eingelegten Steinpilzen

5,50 €

*Creamy potato soup with marinated cep mushrooms*

Tagessuppe – saisonal, regional ... unser Servicepersonal erzählt was darüber

5,00 €

*The soup of the day – our staff will know!*



## Elsässer Flammkuchen - Tarte flambée

Hauchdünner Boden - bestrichen mit cremigem Schmand,  
mild gewürzt, belegt und gebacken!

*Thin pastry - covered with sour cream, seasoned, garnished and baked*

Braumeister - mit Speck und Zwiebeln

*With bacon and onions 2)*

Hopfenbauer - mit frischer Ölräuke und geräuchertem Lachs

*With fresh roquette and smoked salmon*

Odenwälder - mit Hüttenthaler Käse, Apfel, Walnuss und Zwiebeln

*With regional cheese, apples and onions*

Gärtnerin - mit Bergkäs', Grüner Soße und frischem Gemüse

*With mountain cheese, herb sauce and fresh vegetables*

Je - each 8,60 €



## Brauhaus-Klassiker – Our Classics

Das Brauhaus-Knusperle - Ein dünn geklopftes Schweinerücken-Schnitzel, zart paniert und in Butterschmalz gebraten, serviert mit unserem hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat

11,90 €

*Thinly battered pork schnitzel "Wiener style" with potato-cucumber-salad*

Das Waidmännle - In cremiger Pilzrahmsauce serviert sich dieses Schweinelachsschnitzel mit Butterbohnen und Eierspätzle

12,90 €

*Pork schnitzel in creamy mushroom-sauce with „spätzle“ and buttered beans*

Das Biergenießerle - Ein knusprig gebratenes Schweinerückenschnitzel bedeckt mit biergeschmorten Zwiebeln und knusprigem Speck.

Dazu kann nur eine Bratkartoffel passen!

12,90 €

*A crispy schnitzel covered with beer simmered onions and fried bacon - served with sauteed potatoes*

Das Römerberg - Vom Frankfurter Nachbarn geschätztes knuspriges Schweinsschnitzel mit Speckkartoffeln, traditioneller „Grie Soß“ und kleinem Salat

13,20 €

*Pork schnitzel with cold green herb sauce, boiled potatoes and small side salad*

Das Südhesse - Cremiger Kochkäse auf würzigem Schweinsschnitzel mit Bratkartoffeln und Krautsalat

12,90 €

*Traditional regional hot cheese topping on a tasty schnitzel with sauteed potatoes and cole slaw*

Lust auf „Sunny Side Up“? Ein Spiegelei auf das Schnitzel Ihrer Wahl

€ 1,50



Knusprig gegrillte Schweins-Haxe mit Bratenjus, Apfelsauerkraut und Bratkartoffeln

11,90 €

*Grilled pork knuckle with gravy, apple flavoured sauerkraut and sauteed potatoes*

Geschmortes Bürgermeisterstück vom Odenwälder Ochsen in kräftiger Burgundersauce mit Butterböhnchen und cremigem Kartoffelpüree

13,50 €

*Braised local beef in red wine sauce with green beans and mashed potatoes*

Würziger Pfeffer-Spießbraten in Darmstädter Märzenbiersauce mit Rahmrübchen und Kartoffel-Knödel

13,80 €

*Spicy pork-and-pepper roast in dark beer sauce with creamy roots and potato dumpling*

„Zwiebli“ – Ein 300g Rumpsteak (Rohgewicht) mit 3erlei Zwiebeln, Grilltomate und hausgemachte Kartoffel-Gurkensalat

21,00 €

*Tender sirloin steak with an onion variation, grilled tomato and potato-cucumber-salad*

„Böhnchen“ – Ein 300g Rumpsteak (Rohgewicht) auf grünen Bohnen mit hausgemachter Kräuterbutter und Steakhouse Pommes Frites

21,00 €

*Tender sirloin steak placed on green beans with herb butter and steakhouse fries*

„Pfeffer“ – Ein 250g Filesteak (Rohgewicht)vom Ochsen in Rotweinsauce mit Blattspinat, grünem Pfeffer und Bratkartoffeln

26,00 €

*Tenderloin steak in red wine gravy with green pepper and fried potatoes*

„Vitamin“ – Ein 250g Filetsteak (Rohgewicht) vom Ochsen auf Knoblauch-Champignons mit Spiegelei und großem Salat

27,00 €

*Tenderloin steak on garlic mushrooms with fried egg and a large side salad*



Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Spinat-Gemüse und hausgemachter Dill-Senfbutter

14,80 €

*Fried fillet of pike perch on spinach and potatoes served with dill-mustard-butter*

### Wurstland – German sausages

1 Paar echte Coburger Bratwürste über Kiefernzapfen gegrillt mit Sauerkraut, Bratkartoffeln und frisch geriebenem Meerrettich

€ 7,90

*A pair of grilled franconian sausages with sauerkraut, sauteed potatoes and fresh horseradish*

Heiße Blut- und Leberwürstchen auf Sauerkraut mit cremigem Kartoffelpüree und Bratensauce

€ 7,90

*Hot black and liver sausage on sauerkraut with mashed potatoes and gravy*

6

### Neue Brauhausküche – New Age Classics

Feurige Beer Ribs - Geschmort und gegrillt in Weißbierbutter mit Chiliöl, Krautsalat und Steakhouse Frites

12,60 €

*Hot beer ribs in wheat beer sauce with chili oil, cole slaw and steakhouse frites*

Halbes knuspriges Pfeffer-Backhendl mit hausgemachter Ajoli, scharfem Letscho Pommes Frites

11,90 €

*Deep fries half chicken in pepper crust with ajoli, hot pepperstew and French Fries*

Jede Extraportion Beilagen aus unserer Speisekarte 3,00 €

*Additional Side Dish-Orders taken from the menu*



## Fleischlos ... nicht geschmacklos – Vegetarian

Der fränkische Klassiker:

Kartoffelkloß mit Soß' – serviert mit gebratenen Umstädter Champignons

6,70 €

*Potato dumpling in cream sauce with sauteed mushrooms*

Cremige Kässpätzle mit echtem Raaz-Käs, Bier-Schmorzwiebeln und würzigem Schnittlauch

8,80 €

*Cheesy "spätzle" with braised onions and fresh chives*

Bratkartoffelpfännchen mit 2 Spiegeleiern

7,50 €

*Pan of butter fried potatoes with 2 sunny side up eggs*

7

## Käseecke – Cheese Corner

Darmstädter

Odenwälder eingelegter Handkäs' mit Musik, Kümmel und kräftigem Brot

6,90 €

*Regional sour-milk cheese with pickled onions, cumin and fresh bread*

Hausgemachter Kochkäs' nach Mama Hankes Rezept mit Zwiebelchen & Kümmel zum selber mischen

6,80 €

*Traditional melted cheese with fresh onions, cumin and red radish*

Darmstädter Bierkäs' im Hopfenmantel mit Feigensenf, Odenwälder Apfel und Baguette

€ 6,90

*Our special beer cheese in hops coating with fig mustard, apple slices and baguette*



## Prinzessinnen & Prinzen - Childrens Menu

Bayerisches Fleischpflanzerl / Frikadelle mit Spiegelei und cremigem Kartoffelpüree

5,80 €

*Fried bavarian meat-ball with fried egg and mashed potato*

Kinderschnitzel nach Wahl aus der Karte der Großen

6,80 €

*Your choice of the adults schnitzel offer - small portion*

Kleine Portion Käsespätzle

4,80 €

*Tiny cheesy "spätzle"*

Hausgemachter Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade

5,20 €

*Deep fried fish fillet with potato salad*

## Zum Abschluss - Sweets

Leckerei von Schwarzwälder Kirsch - im Glas mit Zimt-Eiscreme

6,50 €

*Black forest cherry cake served in a glas and cinnamon-ice cream*

Apfelbagers - Frisch gebackene Apfelringe in Zimt und Zuckermilch Vanilleeis

5,90 €

*Battered and fried apple rings with cinnamon and vanilla ice cream*

Heiße Dampfnudel mit Blaumohn in reichlich Vanillesauce

6,50 €

*Hot sweet yeast dumpling with poppy seeds and vanilla sauce*

Schoggi und Kaffee - Cremiges Schokoladenmousse nach Hausrezept mit Kaffee-Crumble und Nusseis

6,90 €





*Creamy chocolate mousse with coffee crumble and hazelnut ice cream*

Der Lok-Becher – Espresso und Haselnusseis mit Baileys, Malzbiernüssen, Nuss-Sirup und Schlagsahne

6,90 €

*Tasty Ice-cream of hazelnuts and coffee with baileys, caramelized nuts and syrup*

### Kleinigkeiten zum Bier – täglich von 11 bis 11

#### Snacks – daily from 11am to 11pm

Schnitzel-Sandwich – knuspriges Schweinerückenschnitzel

mit Gürkchen und Salat im knusprigen Baguette

5,90 €

*Freshly fried “Schnitzel” with gherkins and salad served in fresh bread*

Kleine Weck-Brotzeit – mal so nebenher: Wurstsalat, Kochkäse und Griebenschmalz im Weckglas mit unserem frischen Bauernbrot

5,50 €

*Small snack platter with cheese, sausage salad and lard served with fresh bread*

Fleischpflanzerl.Bulette.Hackküchla – hausgemachte Frikadelle mit Krautsalat auf getoastetem Bauernbrot

4,90 €

*Fried meatball on toasted brown bread*

Darmstädter Biernüsse – würzig, knackig

2,80 €

*Crispy and hot nuts*