

Herzlich Willkommen
im Braustüb'l Darmstadt
Dem Brauereiausschank der Darmstädter Privatbrauerei!



1

Unser Küchenmeister & Biersommelier Thilo Hanke präsentiert Ihnen das Brauhaus-Angebot für Ihre Veranstaltung, Firmen- oder Familienfeier, Hochzeit oder zum zwanglosen Treffen.

Hierbei handelt es sich um unsere Vorstellung von klassischer und neuer gemütlicher deutscher Brauhausküche – als Einblick in unser Repertoire.

Individuelles machen wir noch viel lieber!

Familie Hanke

& das Braustüb'l Team

Zum Inhalt

<i>Bier & Beer: Die Bierwelten</i>	3
<i>Braumeisterbankett</i>	5 – 6
<i>Ihr Empfang</i>	7
<i>Menüs und Buffets - Brauhaus Style</i>	8 - 13
<i>Vegetarische Menüs</i>	14 - 15
<i>Grillbuffets für den Brauereihof</i>	16 - 18
<i>Weihnachtsangebote</i>	19 - 26

Unsere Speisen- und Getränkeangebote enthalten gegebenenfalls folgende Allergene:

A) Glutenhaltig 1 Gerste 2 Hafer 3 Weizen 4 Roggen B) Krebstiere C) Eier D) Senf E) Fische F) Milch / Milchprodukte G) Schwefeldioxid und Sulfite H) Sesamsaat I) Schalenfrüchte K) Sellerie L) Erdnüsse M) Sojabohne N) Weichtiere

•
Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Cateringpreise auf Anfrage. Preise gültig bis zum Erscheinen eines neuen Angebots.

Gültig ab 1. Januar 2024

Braustüb'1 Bierwelten

Moderierte Bierprobe

Unser Gerstensaft-Klassiker: Sechs Darmstädter Biere à 0,11 unterhaltsam erklärt. Erfahren Sie mehr über die Geschichte der Brauerei, die Bierherstellung, Aromen und nette Anekdoten.

Dauer: ca. 40min ab 10 Personen

Pro Person € 12,00

Babbeln und Dringe

Wenn es mal etwas rustikales zu feiern gibt. Reichlich Spanferkelbraten zum selbst zerlegen und gegrillte Rindswurst am Tisch, mit Apfel-Sauerkraut, feiner Bratenjus, Knödel und Bauernbrot. Dazu Getränke nach Herzenslust (Bier, Hauswein, Apfelwein, Softgetränke, Wasser und Kaffee) und ohne Limit für 2 Stunden.

Dauer: 2 Stunden ab 10 Personen

Pro Person € 52,00

Braumeisterbankett

Für bieraffine Gourmets ein Muss! Unser schmackhaftes 5-Gänge Menü wird serviert mit korrespondierenden Bieren, inkl. Biercocktail-Aperitif und einem leckeren Digestif zum Abschluss. Speisen und Getränke passend eingeleitet durch unseren Küchenmeister und Biersommelier.

Dauer: ca. 3,5 Stunden ab 5 Personen

Pro Person € 69,00

Hessen Classics

Ei guude wie! 3 hessische Gänge mit Tradition.

Wir beginnen mit einer klassischen südhessischen Vesper: Gegrillte Rindswurststückchen, Tatar vom eingelegten Handkäs und Grie Soß mit Ei als Vorspeisenplatte. Danach Schnitzel vom Buffet mit Krautsalat, knusprigen Bratkartoffeln, warmem Kochkäs und Pilzrahmsauce und zum Abschluss gebackene Odenwälder Äpfel in Zimt-Zucker mit cremigem Vanilleeis. Jeder Gang begleitet von einem passenden Darmstädter Bier (je 0,3l) – erläutert vom Fachmann. Natürlich darf nach einem opulenten Mahl der Verdauungsschnaps nicht fehlen.

Dauer: ca. 1 Stunde ab 10 Personen

Pro Person € 49,00

Alle Tastings sind natürlich auch vegetarisch erhältlich!



Manchmal macht man es sich gerne einfach...

Die Braustübl Getränkepauschale

Alle Biere der Brauerei, Hauswein rot und weiß, Apfelwein, Softgetränke und Schorlen, Mineralwasser, Kaffee und Tee – ohne Mengengrenzung

3 Stunden - € 27,00 pro Person

Jede weitere Stunde (für dann noch anwesende Gäste) kann pro Person für € 8,00 dazu gebucht werden

Braumeisterbankett – das Vierte
Die Bierverkostung der lukullischen Art

Ab 5 Personen

Aperitif: Braustüb'l Hell naturtrüb vom Faß 0,2l

Dazu hausgemachter Brennkäs und Brezel

I.

Braustüb'l Hefe Weizen 0,2l

Bayerischer Rettichsalat mit kleinem Kalbfleischpflanzerl

II.

Überraschungsbier 0,2l

Abgestimmt auf unsere Tagessuppe

III.

Braustüb'l Märzen 0,2l

Rauchlachs-Gerstenrisotto
Mit gebratener Riesengarnele

IV.

Darmstädter Saisonbier 0,3l

Tranchen vom Entrecôte double mit grünem Pfeffer
Knoblauchböhnchen und ein frisches Kräuter-Nudelnest

V.

Darmstädter Bierbrand

Gebackene Williamsbirne mit Nougat und Schokoladeneis

Komplettpreis pro Person inkl. angegebener Getränke und Moderation € 69,-

(A1, A3, C, D, E, F, G, I, K, M)

Braumeisterbankett – No. 3
Die Bierverkostung der lukullischen Art

- vegetarische Alternative -

Ab 5 Personen

Aperitif: Braustüb'l Hell naturtrüb vom Faß 0,2l

Dazu hausgemachter Brennkäs und Brezel

I.

Braustüb'l Hefe Weizen 0,2l

Pochiertes Ei auf Kartoffelmus und Grie Soß

II.

Überraschungsbier 0,2l

Abgestimmt auf unsere Tagessuppe

III.

Braustüb'l Märzen 0,2l

Gebackene Umstädter Champignons auf Gerstenrisotto

IV.

Darmstädter Saisonbier 0,3l

Ein frisches Kräuter-Nudelnest

Mit gebratenen Aromaten und Bergkäse

V.

Darmstädter Bierbrand

Gebackene Williamsbirne mit Nougat und Schokoladeneis

(A1, A3, C, D, F, G, I, K, M)

Komplettpreis pro Person inkl. angegebener Getränke und Moderation € 65,-

Ihr Empfang – weil der erste Eindruck zählt!

ab 10 Personen

Aperitifvorschläge:

Kleines Darmstädter Pils 0,1l € 1,30

Glas Sekt mit oder ohne Orangensaft € 3,50

Braumeister Mojito – Braustüb'l Weizenbier mit Rum, Minze und Rohrzucker
0,3l - € 4,80

Bier Royal – Braustüb'l Hell mit Orangenlimonade und Campari
0,3l - € 4,80

Spiced Beer – Würziges Exportbier mit Spicy Ginger, Limonade und Gurke
0,3l - € 4,80

„Braustüb'l Sektpaket“ - je 1 Flasche Sekt „Schloss Affaltrach Selektion
Emilie“ 0,75l und 1l Orangensaft
je € 32,00

Klassischer Aperol Sprizz
€ 7,20

Kleinigkeiten zum Empfang:

Darmstädter scharfe Biernüsse – je Glas € 3,50

Kleiner Brennkäs mit Laugencroutons je Glas € 3,00

Handkäs Tatar mit Musik und frischem Schnittlauch je Glas € 3,00

Kleiner Schweizer Wurstsalat im Glas je Stück € 3,80

Hausgemachte Mini-Frikadelle im Speckmantel € 3,00

Ganzer Flammkuchen nach Wahl – auf 8 Stücke geschnitten € 9,80

(Allergene auf Anfrage)

3- Gang Menüs
Ab 10 Personen

Menü 1

I.

Hessischer Spundekäs mit Avocado
auf Röstbrot

II.

Krustenbraten vom Landschwein
in Biersauce
Wurzelgemüse und Kartoffelknödel

III.

Bayerische Creme im Weckglas
Rotes Fruchtkompott und Nusseis

Pro Person € 36,00

(A1, A3, C, D, E, F, I, K)

8

Menü 2

I.

Brau-Bowl – Knackige Salatkomposition mit angemachten Tomaten, Rettich,
Weißkraut, Sauerrahm-Gurken, Mais und Blattsalat und einem Topping von
gerösteten Kernen und gebratenen Umstädter Champignons

II.

Gegrillte Poulardenbrust mit Rosmarin und Honig
Auf Kräuternudeln
Gewürzbutter und geschmorte Äpfel

III.

Heiße gebackene Birne in Zimt-Zucker mit frischen Früchten und Vanilleeis

Pro Person € 39,50

(A3, C, F, I, K)

Menü 3

I.

Mousse von Sauerrahm und Tomate mit luftgetrocknetem Schinken
Und Bergkäse

II.

Rosa Roastbeef-Scheibchen auf Pfälzer Ingwerrübchen
Rotweinbutter und Speckkartoffeln

III.

Cremige Pralinentarte
mit marinierter Mango

Pro Person € 46,-

(C, E, F, G, I, K)



4-Gang Menüs

Ab 10 Personen

Menü 4

I.

Bergsträsser Winzersuppe mit Kräuteröl
und Kartoffelchips

II.

Gegrillter Fjord-Lachs mit Feigensenf
Auf schwarzen Nudeln

III.

Sousvide Rindsfilet-Scheibchen
Mit Bierzwiebeln und Kartoffelgratin

IV.

Halbgefrorener Nougat
mit Roter Grütze und Vanillesauce im Weckglas

Pro Person € 54,00

(A3, C, E, F, G, I, K)

Buffets

Ab 20 Personen

Brauhausbuffet

Baguette und Bauernbrot mit Schmalz und Butter

Hessische Wurst- und Käsevesper mit Grießsoß, Hand- und Kochkäse

Kleines Salatbuffet mit 2 angemachten, 2 Gemüsesalaten und Blattsalat mit Dressing

Geschmorte Rinderbrust in kräftiger Rotweinsauce

„Coq au Bock“ – Hähnchen im Starkbier gegart mit sämiger Sauce

Vegetarisches Gemüse-Pilz-Curry

Kräuterkartoffeln

Butterspätzle

Saisongemüse

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Buntes Obstallerlei

Pro Person € 44,00

(A1, A3, C, D, F, G, I, K)

Braten & Mehr

Bauernbrot, Schmalz

Kleines Salatbuffet mit 5 angemachten Salaten

Blattsalat und Dressing

Backhähnchen mundgerecht mit 2 Dips

Krustenbraten vom Landschwein in Bierjus

Schmorfleisch vom Weideochsen mit Perlzwiebeln in Weinsauce

Vegetarische überbackene Kartoffel-Rösti

Butterböhnchen und Rahmrübchen

Lyoner Kartoffeln

Odenwälder Apfelmousse und kandierten Nüssen

Kleine Eisvariation

Würziger Käse vom Brett

Pro Person € 54,00

(A1, A3, C, D, F, G, I, K)

Süd-Hessisches Buffet

„Grie Soß“ Schmaus

mit gekochten Eiern und kaltem Aufschnitt von Rippchen und Rindfleisch

Röllchen vom Stremellachs

Handkäs mit Musik

Bunte Salatschüssel von Gurke, Paprika und Tomate

Kalbsgulasch mit Apfelwein und Zwiebeln

Knusprige Schweineschnitzel mit 2 Saucen

Vegetarische Spinatpfannkuchen in warmer Sour Cream

Frisches Markt-Gemüse

Gekräuterte Bratkartoffeln

Gebratene Bandnudeln

Warmer Schokoladen-Brownie mit Vanillesauce

Halbgefrorenes Himbeerparfait

Bunte Obstvariation

Pro Person € 51,00

(A3, C, D, E, F, G, I, K)

Vegetarische 3- Gang Menüs

Menü 1V

I.

Haugemachter Spundekäs mit Avocado
Auf Röstbrot

II.

Pfannküchlein mit Pilzkompotfüllung
Auf frisch gebratenem Gemüse

III.

Bayerische Creme im Weckglas
Rotes Fruchtkompott und Nusseis

Pro Person € 34,00

(A3, C, F, I, K)

Menü 2V

I.

Brau-Bowl – Knackige Salatkomposition mit angemachten Tomaten, Rettich, Weißkraut, Sauerrahm-Gurken, Mais und Blattsalat und einem Topping von gerösteten Kernen und gebratenen Umstädter Champignons

II.

Würziges Kräuter-Nudelnest
auf pfannengerührtem Gemüse
und Steirer Kürbiskernen

III.

Heiße gebackene Birne in Zimt-Zucker mit frischen Früchten und Vanilleeis

Pro Person € 36,00

15

(A3, C, D, F, I, K)



BBQ

nur gültig während der Biergartenzeit im Brauereihof

Mai – September, ab 17 Uhr

Hessisches Wald- und Wiesen Barbecue

„Vitello Handkäso“ – Rosa Kalbfleisch
mit gehacktem Handkäs und Gewürzen
Kräuterquark und Pellkartoffeln



Weiterstädter Bauernbrot & Laugenbrezeln mit Kochkäs



Bergsträsser Wildbratwurst

Mariniertes Hüftsteak vom Ochsen mit Rosmarin und Knoblauch

Schweine-Nacken-Schaschlik

Vegetarische gefüllte Paprika mit Couscous

Kartoffel-, Gurken- und Tomatensalat

Dazu Pfefferjus, BBQ-Sauce und Senfdip



Himbeerallerlei im Glas

Eisvariation

Frisches saisonales Obst

pro Person € 52,00

(A3, C, D, F, I, K)

Brauhof BBQ

Kleine Salatvariation

von je einem angemachten Salat, einem Rohkostsalat, einem Gemüsesalat
und einem Blattsalat



3erlei eingelegte Braten und mariniertes Gemüse



Odenwälder Ochsenfrikadelle mit Bierzwiebeln

¼ Grillhähnchen

Ziegenkäse mit Kräutern und Honig in der Folie (vegetarisch)

Schweine-Koteletts aus der Senfmarinade

Mit 3erlei Grillsaucen

Butterschmalz gebratene Bratkartoffeln



Halbgefrorenes von der Schokolade mit Malzbiersahne

Traditionelle „Arme Ritter“ mit Vanillesauce

pro Person € 45,00

(A3, C, D, E, F, H, I, K)

Darmstädter Grillmeisterbuffet

Große Salatauswahl

mit je 3 angemachten, Rohkost und Gourmetsalaten
und Brezel-Brotvariation – serviert mit Butter



Garnelen-Wildkräuter-Cocktail



Roastbeef Kebabs

Schweinelendchen im Speckmantel

Tranchierter Lamnbraten

Vegetarische Nussfrikadellen

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Butter-Maiskolben

Gegrillte Tomate

dazu eine Auswahl von 5 Dips



Mousse von der Heidelbeere mit Nusseis und gebrannten Mandeln (serviert)

pro Person € 55,00

(A3, C, D, E, F, G, H, I, K)



Braustüb'l Weihnachtsprogramm

3- Gang Menüs

Ab 10 Personen

Menü X1

I.

Frischer Ackersalat im Waldbeerendressing

Mit heißen Laugencroûtons

II.

Würziger Braten von der Bauernente in Orangen-Malzbierjus

Speckwirsing und Kartoffelgratin

III.

Parfait vom Butter-Cookie mit Glühweinäpfeln

Pro Person € 47,-

(A1, A3, C, F, G, I,K)

Menü X2

I.

Weihnachtliche Vorspeisen mit Enten-Rilettes, gefülltem Wacholder-Schinken und eingelegtem Bergkäse

II.

Zartes Odenwälder Wildragoût in Preiselbeerrahm

Wirsinggemüse und Kartoffelkloß

III.

Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Pro Person € 44,00

(A3, C, D, E, F, G, I, K)

Menü X3

I.

Die klassische Mulligatawny (aus Dinner for One)
mit Curry, Apfel, Reis und Hühnchen

II.

Geschmorter Gänsebraten

In kräftiger Maronenjus

Punschrotkohl und Kartoffelkloß

III.

Cremige Lebkuchenmousse mit eingelegter Mango

Pro Person € 55,-

(A1, A3, C, D, F, G, I, K)

4-Gang Menüs

Ab 10 Personen

Menü X4

I.

Rauchlachscarpaccio mit Estragon-Endivien-Topping

II.

Sellerie-Cremesuppe mit gebratenen Steinpilzen

III.

Rosa Entenbrust in Malzbiersoße

Wirsing & Speck-Kartoffelgröstel

IV.

Original Mini-Germknödel mit Powidl und warmer Vanillesauce

Pro Person € 57,00

(A1, A3, C, F, I, K)

Menü X5

I.

Hessische Kraut-Kartoffelsuppe
Wahlweise mit Rost-Bratwurstscheibchen

II.

Gegrillter Zander mit Petersilienpesto
Auf Reibekuchen

III.

Burgunder Schmorfleisch vom Ochsen
Mit Punschrotkohl und Semmelknödel

IV.

Eingelegte Beeren-Früchte
Mit Vanilleeis

Pro Person € 47,00

(A3, C, D, E, F, G, I, K)

Menü X6

I.

Feldsalat im Waldbeerendressing

Mit warmen Buttercroûtons

II.

Winterliches Hühnersüppchen mit Koriander und Spinat

III.

Rosa Roastbeeftrenchen

Im Gewürzjus

Rosenkohlpürée und Kartoffelgratin

IV.

Frischkäse-Orangenmousse auf Schokoladen-Cookie

Pro Person € 49,00

(A3, C, F, G, I, K)

Weihnachtliche Buffets

Ab 20 Personen

Weihnachtsbuffet I

Baguette und Bauernbrot mit Schmalz und Butter

Rindercarpaccio mit Rucola und Pecorino

Kleines vegetarisches Salatbuffet mit 2 angemachten, 2 Gemüsesalaten und
Blattsalat mit Dressing

Geschmorte Weihnachtsgans in eigener Sauce

Schweine-Krustenbraten in Biersauce

Vegetarischer Wirsingstrudel mit Mandeln

Kartoffelklöße

Butterspätzle

Rotkohl und Rahmgemüse

Rustikale Odenwälder Käsevariation

Arme Ritter und Vanillesauce

Williams-Birnenmousse mit Heidelbeeren im Weckglas

Pro Person € 58,00

(A1, A3, C, D, E, F, G, I, K)

Weihnachtsbuffet II

Bauernbrot, Schmalz

Kleines Salatbuffet mit 5 angemachten Salaten

Blattsalat und Dressing

Eingelegtes

von Käse, Gemüse und Braten

Kräftige Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons (vegetarisch)

Geräucherter heißer Prager Schinken in dunkler Biersauce

Rahmgulasch von der Pute

Vegetarisches Kichererbsen-Bohnen-Curry mit Kokos

Maronenwirsing und Rübchengemüse

Semmelknödel

Gebratene Bandnudeln

Bayerische Crème

Vanilleeis und Heiße Himbeeren

Exotischer Fruchtsalat

Pro Person € 48,00

(A1, A3, C, D, E, F, G, I, K)

Weihnachtsbuffet III

„Grie Soß“ Schmaus mit gekochten Eiern
und kaltem Aufschnitt von Rippchen und Rindfleisch
Warmer Brennkäs mit Bauernbrot zum Dippen
Zwiebelkuchen

Butternut Kürbissuppe mit Märzenbrand

Ganzer Weihnachtstruthahn mit Maronen und Burgunder
Fjordlachs mit Lauchzwiebeln
Vegetarische überbackene Winterkartoffeln mit Blattspinat

Weihnachtliches Gemüse

Kartoffelpürée mit Röstzwiebeln

Gebratene Brösel Nudeln

Glühweincrème mit geschmorten Äpfeln

Heißer Topfenstrudel mit Zimt-Amarettosauce

Maronen-Halbgefrorenes

Pro Person € 48,00

(A3, C, D, E, F, G, I, K)



gültig ab 01.01.2024

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter <https://braustuebl.net/de/impressum> . Auf Wunsch senden wir Ihnen diese auch gerne zu.