


## Feines zum Bier

Saisonale Tagessuppe   
oder

Hausgemachter Aioli-Knoblauchdip, Oliven und Baguette 

6,80 €

Beilagensalat

4,80 €

Wildfrikadelle (150-200g)  
mit Kürbisspalten und Kräuterquark

13,90 €

Leberkäs vom Bioland-Gauchel-Schwein (200g)  
mit Spiegelei vom Demeterhof Bochröder und  
hausgemachtem Kartoffelsalat

14,90 €

Dunkelbier-Wildgulasch  
mit Salatbouquet und Holzofenbrot

15,90 €

Rinderbraten in Rotweinjus  
mit Semmelknödel und hausgemachtem Rotkraut

23,90 €

Brauhausburger vom Bioland-Rind (200g)  
Bunt belegt mit hauseigener Barbecue-Sauce, Wedges und Salat

15,90 €


Blattsalat  
mit Ziegenkäse in Speck gewickelt, Feigen und Baguette


18,80 €


*\* Speiseänderungen werden mit 1,50 € pro Änderung berechnet.*


## Vegan/ Vegetarisch


*Unsere Vorspeisen sind alle vegan, also schaut gerne in die Standard-Karte!*

Gemüsefrikadelle   
mit Kürbisspalten und Kräuterquark (150-200g)  
13,90 €

Mariniertes Ofengemüse nach Saison   
Feta (vegan möglich),  
Kräutern aus dem Brauhausgarten und Brot  
13,90 €

Blattsalat   
mit Räuchertofu, Oliven und Baguette  
14,50 €

Käsespätzle   
mit Räuchertofu, Schmelzzwiebeln und Salat  
14,90 €

Hausgemachter Linsenbraten mit Preiselbeere   
dazu Semmelknödel und hausgemachtes Rotkraut  
14,90 €

**Unsere Desserts variieren wöchentlich.**  
**Einfach nachfragen!**

## Unsere Lieferanten

Wir sind stolz darauf Ihnen hier unsere regionalen Lieferanten vorstellen zu dürfen!

### *Wildfleisch*

Wildhandel Reetz aus der Eifel betreibt seinen Betrieb in 3. Generation als Familienunternehmen und verkauft ausschließlich in der Eifel geschossene Tiere.

### *Brot & Backwaren*

Peters Landbrot wird von Zwillingbrüdern Anfang 30 in Langerwehe geführt und verwendet ausschließlich ökologisch nachhaltig produzierte Produkte zur handwerklichen Herstellung der Brote und Backwaren. Hier beziehen wir unsere Brote, wie auch Blechkuchen

### *Bioland Gauchel*

Bioland Gauchel ist ein Familienbetrieb aus Aachen, auf welchen wir 2019 aufmerksam wurden. Wir bekommen jeden Montag eine Übersicht, welche Produkte für uns geerntet werden und können uns dann aussuchen was frisch für uns vom Feld geholt wird. Hier beziehen wir unser Obst und Gemüse, wie auch vereinzelt tierische Produkte.

### *Biohof Bochröder*

Vom Demeterbetrieb Bochröder erhalten wir Rindfleisch, Eier und zahlreiche Sorten Gemüse.

Alles was wir nicht direkt regional beziehen können, stammt von Bio-Großlieferanten.

Dieses Jahr können wir schon auf eine kleine Vielfalt an Obst von unserer Streuobstwiese, wie auch Kartoffeln, Weizen und Kräuter zurückgreifen.

Diese werden in unseren Spirituosen, Backwaren und sonstigen Speisen verarbeitet.