



· RUNKEL-GASTRONOMIE seit 1982 ·

Unsere Biere vom Fass

Steffens Pilsener	0,25 l	2,10
	0,50 l	3,90
Steffi	0,25 l	2,10
Unser helles obergäriges	0,50 l	3,90
Steffens Kräusen	0,25 l	2,10
Unser naturtrübes Kellerbier	0,50 l	3,90
Steffens Weißbier (naturtrüb)	0,50 l	4,50
Casbachtaler Braunbier	0,25 l	2,10
Unser Festbier	0,50 l	3,90
Radler / Alster / Schuss	0,25 l	2,10
	0,50 l	3,90

Alkoholfreie Biere

Radler	0,50 l	4,50
Pils	0,33 l	2,90
Erdinger Weißbier	0,50 l	4,50
Steffens Malztrunk	0,25 l	2,10
	0,50 l	3,90

Zapfen Sie doch selber am Tisch

Bräuzylinder 3 l für 24,00
Bräuzylinder 5 l für 40,00

Pittermännchen 10 l Fässchen für 79,00



Grafikdesign www.pke-online.de

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	2,10
Mineralwasser „Gourmetflasche“	0,75 l	5,30
Fanta	0,20 l	1,90
	0,50 l	4,60
Coca Cola	0,20 l	1,90
	0,50 l	4,60
Coca Cola light	0,20 l	1,90
	0,50 l	4,60
Diesel / Spezi	0,20 l	1,90
	0,50 l	4,60
Sprite	0,20 l	1,90
	0,50 l	4,60
Apfelsaftchorle	0,25 l	2,40
	0,50 l	4,60
Apfelsaft	0,20 l	2,50
Orangensaft	0,20 l	2,50
Schweppes „Bitter Lemon“*	0,20 l	2,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,20
Haferl Kaffee	3,60
Großer Milchkaffee	3,60
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,60
Espresso	2,20
Haferl Tee (versch. Sorten)	2,50
Heiße Schokolade	3,60

Aperitif

Martini (weiß)	5 cl	4,50
Campari Orange*	4 cl	5,50
Aperol-Spritz* (mit Weißwein)	0,20 l	5,50

Offene Qualitätsweine & Sekt

Rheinhessen (weiß, tr., halbtr. oder mild)	0,20 l	4,50
Rheinhessen (rot, tr., halbtr. oder mild)	0,20 l	4,50
Rheinhessen Weißherbst (halbtr.)	0,20 l	4,50
Winzer Sekt	0,70 l	31,50
Piccolo	0,20 l	7,00

Digestif

Unser Hausschnaps	2 cl	2,50
Doppelwachholder	2 cl	2,20
Doppelkorn	2 cl	2,20
Obstler	2 cl	2,80
Kirschwasser	2 cl	2,80
Zwetschgenwasser	2 cl	2,80
Himbeergeist	2 cl	2,80
Mirabellenwasser	2 cl	2,80
Williams Christbirne	2 cl	2,80
Grappa	2 cl	3,00
Aquavit Malteser Kreuz	2 cl	3,00
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,30
Ramazotti	2 cl	2,80
Averna	2 cl	2,80
Kabänes	2 cl	2,20
Gespritzter	2 cl	2,20
Weinhefe	2 cl	2,80
Genever rot	2 cl	2,80
Baileys	2 cl	3,00
Sambuca	2 cl	3,00
Cognac Hennessy	2 cl	5,50
Jack Daniels	2 cl	4,00

Wir weisen darauf hin, dass auf unseren Terrassen alkoholfreie Getränke und Biere nur in 0,5 l Gläsern ausgeschenkt werden!
Wir danken für Ihr Verständnis!

Vorne weg

Portion Griebenschmalz* mit Gewürzgurke u. hauseigenem Holzofenbrot	4,90
Reibekuchen mit geräuchertem Lachs*	10,80

Aus dem Suppentopf

Französische Zwiebelsuppe* in der Terrine mit Käsetaler überbacken	5,90
Kräftige Rindssuppe* mit Gemüsestreifen und Eierstich	4,50
Rahmsuppe von Gartenkräutern* mit Buttercroutons	4,90
Deftige Leberknödelsuppe*	5,80

Frisch aus dem Klostergarten

Großer Bauernsalat* mit Oliven, Kuh-Fetakäse und Ei	11,90
Bunter Salatteller* garniert mit gebratenen Putenbruststreifen	13,90
Salatteller „Schänke“** mit gekochtem Schinken, Ei und Gouda	12,90

Gegen den kleinen Hunger

Steffi-Toast* Kleines Schweinerückensteak auf Toast, mit Ananas und Gouda überbacken	11,50
Küferteller* 3 Spiegeleier auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	9,80
Brauer-Toast* Kleines Schweinerückensteak auf Toast, mit Rahmchampignons und Gouda überbacken	11,50

Gerne ohne Fleisch

Gebratenes Gemüseschnitzel* an Rahmchampignons, mit Kroketten und Salat	11,80
Frittierte Kartoffeltaschen* gefüllt mit Frischkäse an frischen Blattsalaten	12,90

Brauhaus Klassiker

Ofenfrische knusprige Schweinshaxe* dazu Kartoffelklöße und Krautsalat	13,90
Brauhaus Schlachtplatte* mit Blutwurst, Leberwurst, Wellfleisch, Leberklöß, Sauerkraut und Kartoffelpüree	14,50
Ofenfrischer Gewürzspießbraten* mit Zwiebelsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat	13,90
Rheinischer Rindersauerbraten* in Rosinensauce, mit Kartoffelklößen, Apfelmus	15,50

Herzhaftes

Sechs Nürnberger Bratwürste* auf Sauerkraut mit hauseigenem Holzofenbrot	9,50
Traditionelles Wellfleisch* auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	9,90
Zwei Leberknödel* auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	11,80
Rheinische Dicke Bohnen* mit gekochtem Räucherbauch und Kartoffelpüree	11,90

Petri Dank

Rotbarschfilet* in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Beilagensalat	14,50
Drei Matjesfilet „Hausfrauenart“** mit Zwiebeln, Gewürzgurke, Apfel und Salzkartoffeln	13,50
Forelle „Müllerin“** dazu Butterkartoffeln und Beilagensalat	13,90
Gedünstetes Kabeljaufilet* an Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Beilagensalat	15,90
Geräucherter Lachs mit Reibekuchen* und Kräuterdip	16,50

Bei Umbestellungen berechnen wir 0,50 € Aufschlag!

Das gibt es nur bei uns!

Mälzerpfanne* Gebratener Fleischkäse auf Bratkartoffeln und Spiegelei	11,80
Brauerpfanne* Würziger Brauhaushackbraten in Braunbiersauce, mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree	12,50
Hopfenbauernpfanne* Geschmortes Haxenfleisch in Malzbiersauce an Rotkohl und Kartoffelklößen	12,90
Sudpfanne* Rindfleisch im Sud gegart auf Kohlgemüse, dazu Meerrettichsauce und Salzkartoffeln	15,90
Alles Wurst* (leicht pikant) Dreierlei Bratwurstvariationen auf dem Holzbrett serviert, hauseigenes Holzofenbrot und Krautsalat	12,90

Wein- und Sektempfänge im
Ambiente des 17. Jahrhunderts!
Unser „Kloster-Weinkeller“



Ausgelassen und rustikal feiern!
Unsere „Alte Kellerei“



Edel und für besondere Ansprüche!
Unsere „Lounge“



Traumhaft schlafen!
Unsere „Fremdenzimmer“



Vom Grill

Schweinerückensteak (ca. 250g)* garniert mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Beilagensalat	14,50
Trebersteak (ca. 300g)* Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat	14,50
Putensteak (ca. 200g)* garniert mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Beilagensalat	14,50
Schweinefiletmedaillons (ca. 200g)* mit Rahmchampignons, Kroketten und Salat	17,50
Rumpsteak (ca. 250g)* Argentinisches Rumpsteak mit klassischem Fettrand, Kräuterbutter und Pommes Frites	22,50
Steffi Steak (ca. 250g)* Argentinisches Rumpsteak mit klassischem Fettrand, Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln	24,90

Schnitzelfreuden

Schnitzel „Wiener Art“** mit Zitronenscheibe, Pommes Frites und Beilagensalat	13,80
Schnitzel „Jäger Art“** dazu Rahmchampignons, Pommes Frites und Beilagensalat	14,90
Schnitzel „Zigeuner Art“** mit pikanter Paprikasauce, Pommes Frites und Beilagensalat	14,90
Putenschnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Gouda überbacken, Pommes Frites und Beilagensalat	14,90



Brotzeit

Gebackener Camembert* dazu Preiselbeeren, Toast und Butter	9,50
Bauernsülze* mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	10,50
Brotzeitteller* Schweinebraten, Blutwurst und Sülze auf Kartoffelsalat, dazu hauseigenes Holzofenbrot u. Butter	13,50

Kindgerecht

(Für Minis und Maxis bis 10 Jahre)

Capt'n Cook* Vier Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Salatgarnitur	4,90
Fingerchen* Vier Nürnberger Bratwürstchen mit Pommes Frites und Salatgarnitur	5,50
Ferkeltaxis Liebling* Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur	6,90

Einfach süß...

Gemischtes Eis ohne Sahne* Vanille, Schokolade, Erdbeere	3,90
Gemischtes Eis mit Sahne* Vanille, Schokolade, Erdbeere	4,30
Warmer Apfelstrudel* mit Sahne	4,60
Warmer Apfelstrudel* mit Vanillesauce	5,50
Warmer Apfelstrudel* mit Vanilleeis	5,50
Rote Grütze „hausgemacht“** im Weckglas serviert mit Vanillesauce	5,50
Rote Grütze „hausgemacht“** im Weckglas serviert mit Vanilleeis	5,80

Bei Umbestellungen berechnen wir 0,50 € Aufschlag!