



• RUNKEL-GASTRONOMIE seit 1982 •

Unsere Biere vom Fass

Steffens Pilsener	0,25 l	2,40
	0,50 l	4,50
Steffi	0,25 l	2,40
Unser helles obergäriges	0,50 l	4,50
Steffens Kräusen	0,25 l	2,40
Unser naturtrübes Kellerbier	0,50 l	4,50
Steffens Weißbier (naturtrüb)	0,50 l	4,60
Casbachtaler Braunbier	0,25 l	2,40
Unser Festbier	0,50 l	4,50
Radler / Alster / Schuss	0,25 l	2,40
	0,50 l	4,50

Alkoholfreie Biere

Radler	0,50 l	4,60
Pils	0,33 l	3,00
Erdinger Weißbier	0,50 l	4,60
Steffens Malztrunk	0,25 l	2,40
	0,50 l	4,50

Zapfen Sie doch selber am Tisch

Bräuzylinder 3 l für 25,00
Bräuzylinder 5 l für 42,00

Pittermännchen 10 l Fässchen für 79,00



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	2,50
Mineralwasser „Gourmetflasche“	0,75 l	6,00
Bluna Orange	0,20 l	2,20
	0,50 l	5,20
Afri Cola	0,20 l	2,20
	0,50 l	5,20
Afri Cola ohne Zucker	0,20 l	2,20
	0,50 l	5,20
Diesel / Spezi	0,20 l	2,20
	0,50 l	5,20
Bluna Zitrone	0,20 l	2,20
	0,50 l	5,20
Apfelsaftschorle	0,25 l	2,60
	0,50 l	5,20
Apfelsaft	0,20 l	2,80
Orangensaft	0,20 l	2,80
Schweppes „Bitter Lemon“**	0,20 l	2,90

Warme Getränke

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

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	2,50
Doppelkorn	2 cl	2,50
Obstler	2 cl	2,80
Kirschwasser	2 cl	2,90
Zwetschgenwasser	2 cl	2,90
Himbeergeist	2 cl	2,90
Mirabellenwasser	2 cl	2,90
Williams Christbirne	2 cl	2,90
Grappa	2 cl	3,00
Aquavit Malteser Kreuz	2 cl	3,00
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	2,80
Fernet Branca	2 cl	2,50
Ramazotti	2 cl	2,90
Averna	2 cl	2,90
Kabänes	2 cl	3,00
Gespritzter	2 cl	2,20
Weinhefe	2 cl	3,00
Genever rot	2 cl	2,90
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* 5,50
mit Gewürzgurke u. hauseigenem Holzofenbrot

Aus dem Suppentopf

Französische Zwiebelsuppe* 6,40
in der Terrine mit Käsetaler überbacken
Rahmsuppe von Gartenkräutern* 5,50
mit Buttercroutons
Deftige Leberknödelsuppe* 5,80

Frisch aus dem Klostergarten

Großer Bauernsalat* 12,40
mit Oliven, Kuh-Fetakäse und Ei
Bunter Salatteller* 14,20
garniert mit gebratenen Putenbruststreifen
Salatteller „Schänke“** 12,90
mit gekochtem Schinken, Ei und Gouda

Gegen den kleinen Hunger

Steffi-Toast* 11,90
Kleines Schweinerückensteak auf Toast, mit Ananas und Gouda überbacken
Küferteller* 9,80
3 Spiegeleier auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Braucher-Toast* 11,90
Kleines Schweinerückensteak auf Toast, mit Rahmchampignons und Gouda überbacken

Gerne ohne Fleisch

Gebratenes Gemüseschnitzel* 13,50
an Rahmchampignons, mit Kroketten und Salat
Frittierte Kartoffeltaschen* 12,90
gefüllt mit Frischkäse an frischen Blattsalaten
Großer Salatteller* 12,90
mit bunten Salaten, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterdip

Brauhausklassiker

Ofenfrische Schweinshaxe* 14,90
dazu Kartoffelklöße und Krautsalat
Brauhaus Schlachtplatte* 14,50
mit Blutwurst, Leberwurst, Wellfleisch, Leberknödel, Sauerkraut und Kartoffelpüree
Ofenfrischer Gewürzspießbraten* 13,90
mit Zwiebelsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat

Herzhaftes

Sechs Nürnberger Bratwürste* 10,50
auf Sauerkraut mit hauseigenem Holzofenbrot
Traditionelles Wellfleisch* 10,50
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree
Zwei Leberknödel* 11,80
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

Petri Dank

Drei Matjesfilet „Hausfrauenart“** 13,50
mit Zwiebeln, Gewürzgurke, Apfel und Salzkartoffeln



Brauhaus-Spezialitäten

Ofenfrischer Krustenbraten*

an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
13,50

Hopfenbauernpfanne*

Geschmortes Haxenfleisch in Malzbiersauce an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
13,50

Brauerpfanne*

Würziger Brauhaushackbraten in Braunbiersauce, mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree
12,90

Mälzerpfanne*

Gebratener Fleischkäse auf Bratkartoffeln und Spiegelei
12,50

Rheinischer Sauerbraten vom Rind*

in Rosinensauce, mit Kartoffelklößen und Apfelmus
16,50

Rheinische Dicke Bohnen*

mit gekochtem Räucherbauch und Kartoffelpüree
12,90



Bitte denken Sie für die Weihnachtsmarktzeit an frühzeitige Tischreservierung!

Vom Grill

Schweinerückensteak (ca. 250g)* 15,50
garniert mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Beilagensalat
Trebersteak (ca. 300g)* 16,50
Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat
Putensteak (ca. 200g)* 15,90
garniert mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Beilagensalat
Schweinefiletmedaillons (ca. 200g)* 17,50
mit Rahmchampignons, Kroketten und Salat

Schnitzelfreuden

Schnitzel „Wiener Art“** 14,50
mit Zitronenscheibe, Pommes Frites und Beilagensalat
Schnitzel „Jäger Art“** 15,50
dazu Rahmchampignons, Pommes Frites und Beilagensalat
Schnitzel „Zigeuner Art“** 15,50
mit pikanter Paprikasauce, Pommes Frites und Beilagensalat
Putenschnitzel „Hawaii“ 15,90
mit Ananas und Gouda überbacken, Pommes Frites und Beilagensalat

Brotzeit

Gebackener Camembert* 9,80
dazu Preiselbeeren, Toast und Butter
Bauernsülze* 10,90
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Kindgerecht

(Für Minis und Maxis bis 10 Jahre)

Capt'n Cook* 5,90
Vier Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Salatgarnitur
Fingerchen* 5,90
Vier Nürnberger Bratwürstchen mit Pommes Frites und Salatgarnitur
Ferkeltaxis Liebling* 7,90
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur

Einfach süß...

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