

# Brauhaus Suppen

**Rinderkraftbrühe** 6,90  
mit Butterklößchen und Eierstich

**Deftige Gulaschsuppe** 7,90  
scharf abgeschmeckt mit  
Paprika, Pilzen und Zwiebeln

## Salate

### Vitamine

wählen Sie Ihren Lieblings-Salat vom Buffet  
im Foyer

bei Hauptgerichten mit Salat wählen Sie bitte einen kl. Salatteller

**Kleiner Salatteller** 6,00

**Brauhaus Salat** 13,90  
Bunter, gemischter Salatteller  
mit Hausdressing und Vollkornbrot

**mit Hähnchenbruststreifen** 16,90

**mit Honig gratiniertem Ziegenkäse** 17,90

Wir haben unsere Küche geöffnet  
Mittwoch / Donnerstag  
17.30 - 21.00 Uhr  
Freitag / Samstag  
12.00 - 14.00 Uhr  
17.30 - 21.00 Uhr  
Sonn- u. Feiertags  
12.00 - 14.00 Uhr  
16.30 bis 20.00 Uhr

# Kleine und vegetarische Gerichte

**Frische Currywurst** 10,50

mit Pommes und Mayo

*auch als große Portion von zwei Bratwürsten möglich* 14,50

**Flammkuchen classisch** 11,90

nach Elsässer Art mit Speck, Zwiebeln und Käse

**Flammkuchen Mediteran**  12,90

mit Tomaten und Mozzarella gebacken

* = Vegetarisches Gericht*

# Westfälisch genießen

**Westfälischer Rosenkranz** 15,50  
die gebratene grobe Bratwurst auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln

**Gebratene Blutwurstscheiben mit Schmorzwiebeln** 14,50  
mit Himmel und Erde -Kartoffel-Apfel-Püree-  
auf Wunsch können Sie diese Beilagen auch getrennt bekommen

**Rinderwurst** 16,50  
-eine Sauerländer Spezialität-  
heiß im Darm oder gebraten aus der Pfanne  
mit zerl. Butter, Salzkartoffeln und einem Salatteller v. Buffet

seit 1913  
**FLEISCHEREI  
SCHULTE**  
ESLOHE - SAUERLAND

# Leckerer zum Essen ~ Bräu

## Sauerländer Krüstchen

Paniertes Schweinerücken-Schnitzel  
mit frischen Rahmchampignons und Spiegelei auf Toast  
Salat v. Buffet

19,50

mit Pommes Frites

22,50

## Bierkutscher-Steak

Schweinerückensteak mit Café de Paris - Butter überbacken  
auf einer Essel-Bräu-Dunkelbier-Sauce angerichtet,  
dazu Gemüse und Kartoffelkroketten

22,90

## Braumeister-Schnitzel

Schweinerücken-Schnitzel mit Braumalz paniert  
dazu Pommes Frites sowie ein Salat v. Buffet

22,50

## Geschnetzeltes vom Schweinefilet

in Pfefferrahmsoße mit Spätzle  
und einem Salat vom Buffet

22,50

## Brauerpfanne

Medaillons v. Lendchen an Sc. Bearnaise  
und Rahmchampignons auf Bratkartoffeln im Pfännchen serviert  
dazu ein Salatteller v. Buffet

25,90

## Argentinisches Rumpsteak sous Vide gegart

auf Rotwein-Schalottensoße mit geschmorten Zwiebeln angerichtet  
dazu Speck-Bohnen-Bündchen und Kartoffelgratin

33,90

## Fisch

### Gebratenes Zanderfilet

auf Senfsoße mit Salzkartoffeln und Salat

29,50

## Geflügel

### Gebratene Hähnchenbrust

auf Currysoße mit Reis  
mit einem Salat vom Buffet

23,90

## Wild

### Feiner Wild-Gulasch

in Rotweinsauce mit Preiselbeerbirne  
sowie gebutterte Spätzle und Apfelkompott

26,90

## Dessert

### Vanilleparfait im Baumkuchenmantel

mit Früchten

6,90

### Rote Grütze

mit Vanilleeis und Sahne

5,50

### Gemischtes Eis mit Sahne

3 Kugeln Mövenpick Eis:  
Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Walnuss

5,50

### Crème Brûlée

karamellisierte Vanillecreme mit Früchten

6,90

### Schokoküchlein

mit Vanilleeis und Beerenkompott

7,50



**Klarer Bierbrand 40% vol.**  
rein aus Essel-Bräu gebrannt

**Kräuter-Bierlikör 38% vol.**  
hergestellt aus Essel-Bräu Bierbrand  
verfeinert mit  
erlesenen Kräutern und Hopfen