

# DAS BRAUHAUS UND DIE ALTE FÜLLEREI

---

In den vergangenen Jahren hat die Distelhäuser Brauerei einen wertigen und geschmackvollen Rahmen rund um das Thema „Biergenuss“ geschaffen.

Vor allem im Distelhäuser Brauhaus und der „Alten Füllerei“ kann jeder Gast nach seinen Vorlieben die Distelhäuser Biere genießen. Sei es bei einem Ausflug mit Einkehr im Brauhaus, dem Besuch einer der vielfältigen Abendveranstaltungen in der „Alten Füllerei“ oder aber im Rahmen einer privaten oder geschäftlichen Feier, bei der das Brauhaus-Team Ihnen unvergessliche Stunden mit Spezialitäten aus Küche und Bierkeller bereiten wird.

Fragen Sie uns! Für jeden Anlass und jedes Fest können wir Ihnen den passenden Rahmen bieten.

**Das Brauhaus ist täglich...**

**Montag bis Sonntag von 11:00-22:00 Uhr**

**für Sie geöffnet.**

**Warme Küche von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr und von 17:30 Uhr bis 21:30 Uhr  
Durchgehend können Sie aus unserer Vesperkarte wählen.**

**Distelhäuser Brauhaus  
Grünsfelderstraße 3  
97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen**

**Telefon: 09341 805-820  
Fax: 09341 805-351**

Ein barrierefreier Zugang zum Brauhaus und in die Alte Füllerei ist möglich.  
Bitte informieren Sie vor Ankunft eine Servicekraft. Wir sind Ihnen gerne behilflich.



# DIE DISTELHÄUSER BIRSPEZIALITÄTEN

## Our beer

---

Seit 1876 befindet sich die Distelhäuser Brauerei im Eigentum der Familie Bauer. Mit über 130 Jahren Brautradition und zahlreichen internationalen Auszeichnungen bekennt sich die Brauerei mit allen seinen Mitarbeitern zu ihren hohen Qualitätsstandards.

In der Distelhäuser Brauerei und dem Brauhaus werden die vielen verschiedenen Bierspezialitäten nicht nur gebraut und ausgeschenkt, hier dürfen Sie als unser Gast die geschmackliche Vielfalt unserer Biere in aller Ruhe genießen.

All our beers are brewed strictly according to the German purity law, the oldest food quality regulation in the world, decreed 1516, by the Duke Wilhelm IV of Bavaria. Except for water, barley (grain), hops and yeast nothing is contained in our beers.

Wenn Sie unsere Biere näher kennenlernen möchten, servieren wir Ihnen gern eine **BIERPROBE** mit drei **DISTELHÄUSER** Spezialitäten ganz nach Ihrem Geschmack.

3x 0,1 l      3,50 €

## DAS SPEZIELLE DISTELHÄUSER

### The Distelhäuser special offer

---

#### DISTEL BLOND

0,33 l      2,50 €

Das spritzig leichte Distel Blond ist besonders mild und überrascht mit angenehm dezenten Fruchtaromen von Pfirsich und Mango. Die fruchtige Note kommt ausschließlich durch die sogenannte "Kalthopfung" ins Bier. Bei der Kalthopfung wird das Bier vollständig vergoren und auf eine Temperatur von zwei bis drei Grad abgekühlt. Nach der normalen Hopfengabe im Sudhaus wird im Lagerkeller eine 2. Hopfengabe zugegeben. Dadurch lösen sich die ätherischen Öle vom Hopfen und bringen die Zitrus- und Fruchtnote ins Bier hinein.

The Distel Blond is characterized by a typical smell of mango and peach. This character will be reached by the second hops.

*European Beer Star: 2013 Silber*

*Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold*

*Meiningers International Craft Beer Award: 2018 Gold*



# DISTELHÄUSER BIERE VOM FASS

## Draught beers

---

<b>PREMIUM PILS</b>	<b>Im Steinkrug *</b>	0,5 l	3,10 €
		0,4 l	2,80 €
		0,3 l	2,50 €

Gebraut mit Malz aus bester Taubertaler Gerste, feinstem Hopfen aus Tettngang und der Hallertau und kristallklarem Quellwasser ist dieses Bier die Krone Distelhäuser Braukunst. Hell in der Farbe mit feinporigem, schneeweißem Schaum, ausgewogener Bittere und einem ausgeprägten Hopfenaroma besticht dieses Spitzen-Pils durch seine noble Eleganz - ein wahrhaft weltmeisterlicher Genuss!

A German style Pilsner brewed with light barley malt and fine German hops. This hoppy beer with its white and durable foam is our most favourite.

*World Beer Cup: 2002 Gold*

*European Beer Star: 2008 Silber*

*Internat. DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold*

<b>LANDBIER</b>		0,5 l	3,10 €
		0,4 l	2,80 €
		0,3 l	2,50 €

Dieses bernsteinfarbene, bodenständige Exportbier mit dem ausgeprägten Malzaroma, verdankt seine dezente Karamelnote der Verwendung ausgesuchter Spezialmalze.

Die leichte Süße - sanft und rund im Nachtrunk - begeistert nicht nur die Damenwelt. Eine Streicheleinheit für jede Bierkehle.

Our dark special lager beer, not too hoppy, but with a subtle note of caramel malt. We prefer this friendly beer with an excellent lunch or dinner. Favoured by women!

*World Beer Cup: 2006 Silber*

*Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2014 Gold*

<b>KELLERBIER</b>	<b>Im Steinkrug *</b>	0,5 l	3,10 €
		0,4 l	2,80 €
		0,3 l	2,50 €

Unfiltriert, mit wenig Kohlensäure ist dieses vollständig ausgereifte Kellerbier ein Geheimtipp für die wahren Kenner. Es enthält noch alle wertvollen Inhaltsstoffe, die den unvergleichlichen Geschmack dieser einzigartigen Spezialität ausmachen. Normalerweise ist dieses Bier unseren Brauern vorbehalten.

This beer you only get in the "Brauhaus". You get it with all the ingredients, which are typical for German beer. It's none filtered. Normally it's the beer of our brewers.

*Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold*

## HELLES HEFE-WEIZEN

0,5 l	3,10 €
0,3 l	2,50 €

Bester Brauweizen aus unserer Region in Verbindung mit eigener Reinzuchtheffe ergibt die unvergleichlich aromatische Note, die alle Distelhäuser Weizenbiere auszeichnet.

Feine Aromen nach Nelke und Banane kennzeichnen den unverwechselbaren Duft dieser hefetrüben, obergärigen Spezialität. Weich im Trunk und hochgespundet verschafft es tausendfach prickelnden Genuss.

This beer is made of barley and wheat malt. This Bavarian style beer contains fine yeast which makes the beer cloudy and gives it a special flavour. We also offer a Hefe-Weizen non alcoholic.

*Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold*

## ALKOHOLFREIES HEFE-WEIZEN

0,5 l	3,10 €
-------	--------

Der sportliche „Bruder“ des Originals hat alle guten Eigenschaften des Distelhäuser Hefe-Weizens. Das einzige, was dem hefetrüben und obergärigen Bier fehlt, ist der Alkohol. Darauf kann man gerne auch mal verzichten. Das macht ihn zum perfekten isotonischen Durstlöcher. Prickelnd frisch, mit einer unvergleichlichen aromatischen Note. Eine echte Distelhäuser Bierspezialität.

The delicious taste of wheat beer, but non alcoholic

*Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2014 Gold*

## RADLER

<b>Im Steinkrug *</b>	0,5 l	3,10 €
	0,4 l	2,70 €
	0,3 l	2,40 €

Ein Biermischgetränk, je zur Hälfte aus Distelhäuser Export und Zitronenlimonade aus kristallklarem Distelhäuser Brauwasser, natürlichen Aromen, Vitamin C und Zucker.

Feine Zitrus-Aromen harmonieren perfekt mit der Geschmacksfülle unseres Exportbieres.

Ein idealer Durstlöcher mit nur halb so viel Alkohol wie ein normales Bier.

A refreshing drink mixed with Distelhäuser lager and lemonade. This beverage is mostly preferred during the summer. Distelhäuser Radler contains only fifty percent alcohol in comparison to beer.

**\* Zweifel an der korrekten Füllmenge des Kruges zeigen Sie bitte unverzüglich an. Gerne bieten wir Ihnen an, die Füllmenge in Ihrer Anwesenheit unter Verwendung eines den Anforderungen des Gesetzes zur Neuordnung des gesetzlichen Messwesens genügenden Umfüllmaßes zu überprüfen (§ 5 Abs.1 Ziff. 3c) der Mess- und Eichverordnung).**

**Lassen Sie bei Zweifeln an der korrekten Befüllung von Steinkrügen (Keferlohern) die Füllmenge unverzüglich überprüfen. (§ 5 Abs.1 Ziff. 3c) der Mess- und Eichverordnung)**

# DISTELHÄUSER AUS DER FLASCHE

## Bottled beers

---

### DISTEL BLOND

0,33 l

2,50 €

Das spritzig leichte Distel Blond ist besonders mild und überrascht mit angenehm dezenten Fruchtaromen von Pfirsich und Mango. Die fruchtige Note kommt ausschließlich durch die sogenannte "Kalthopfung" ins Bier. Bei der Kalthopfung wird das Bier vollständig vergoren und auf eine Temperatur von zwei bis drei Grad abgekühlt. Nach der normalen Hopfengabe im Sudhaus wird im Lagerkeller eine 2. Hopfengabe zugegeben. Dadurch lösen sich die ätherischen Öle vom Hopfen und bringen die Zitrus- und Fruchtnote ins Bier hinein.

The Distel Blond is characterized by a typical smell of mango and peach. This character will be reached by the second hops.

*European Beer Star: 2013 Silber*

*Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold*

*Meiningers International Craft Beer Award: 2018 Gold*

### MÄRZEN

0,5 l

3,10 €

Mild gehopftes, malzbetontes Spezialbier mit ausgeprägtem Körper, welches dennoch durch seine Weichheit überrascht. Das kernige Original mit dem kraftvoll-würzigen Geschmack - ein bieriger Genuss nicht nur für Kenner!

A rich, full bodied maltiness with a lightly hoppy background and bittersweet but clean-tasting palate.

*Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold*

### EXPORT

0,5 l

3,10 €

Relativ körperreich ist das Export weniger hopfenbetont und etwas süßer als das klassische Pils. Hell bis goldfarben, sind in ihm Malzsüße und Hopfenbittere gut ausgewogen.

This pale gold beer with moderate bitterness from noble hops, a lean, well attenuated body with a crisp carbonation.

*Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold*

### LEICHTES

0,5 l

3,10 €

Ein Schankbier nach Pilsner Brauart - mit einer leichten Hopfenblume - vollmundig und ausgewogen in Bittere und Geschmack. Voller Genuss bei gerade mal halb so viel Alkohol und Kalorien - immer eine Alternative!

Our "Leichtes" is also brewed in Pilsner style, by full taste and half alcohol.

*Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2012 Bronze*

### DUNKLES HEFEWEIZEN

0,5 l

3,10 €

Ausgesuchte Spezialmalze geben diesem obergärigen Spitzenbier ein dezentes Malzaroma, das gemeinsam mit den fruchtigen Noten um die Gunst von Zunge und Nase wetteifert.

Die kräftig-rustikale Alternative zum spritzig-fruchtigen Hellen.

This beer is made of barley and wheat malt. This dark Bavarian style beer contains fine yeast which makes the beer cloudy and gives it a special flavour.

*World Beer Cup: 2010 Bronze*

*Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold*

**KRISTALLWEIZEN**

0,5 l

3,10 €

Die kristallklar filtrierte Variante unserer Weizenbier-Familie. Spritzig, fruchtig und erfrischend. Ein „ungetrübtes“, moussierendes Champagner-Erlebnis der besonderen Art!

This wheat beer is the filtered type of our wheat beer family.

*World Beer Cup: 2010 Bronze*

*European Beer Star: 2008 Gold*

*Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2013 Silber*

**ALKOHOLFREI**

0,33 l

2,50 €

Hergestellt aus einem speziellen Vollbier durch schonenden Alkoholentzug. Gerade deshalb ein schmackhaftes, kalorienarmes Bier mit vollem Geschmack ganz ohne Alkohol.

Die alkoholfreie Alternative zum Distelhäuser Pils.

This beer is also brewed with the light barley malt, full of the hoppy but non-alcoholic.

*Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold*

**NATURRADLER ALKOHOLFREI**

0,33 l

2,40 €

**NATURRADLER**

0,33 l

2,40 €

**DISTELHÄUSER PFIFF**

0,33 l

2,50 €

Dieses obergärige Sommerbier ist die perfekte Abkühlung, wenn es mal heiß hergeht. Die Hopfensorten Perle, Fuggle, Amarillo, Challenger sowie Smaragd und Saphir sorgen für einen fruchtig-leichten Geschmack, der Lust auf mehr macht.

## **Eine Gemeinschaft für die Bewahrung von Braukunst und Lebensart.**

Die wachsende Konzentration auf dem Biermarkt gefährdet viele mittelständische Betriebe unserer Branche.

Die Freien Brauer sind ein Zusammenschluss von mittelständischen Privatbrauereien in Deutschland, Österreich und den Niederlanden, die konzernunabhängig und seit Generationen in Familienbesitz sind. Jeder ist ein selbstbewusster, freier Unternehmer und will das auch bleiben.

Die Freien Brauer sind mehr als eine reine Wirtschaftskooperation. Sie sind eine Wertegemeinschaft gleich gesinnter, selbstbewusster Familienbrauereien, die in Ihrer jeweiligen Heimatregion führend sind.

Die Bewahrung der Vielfalt authentischer, unverfälschter Bierspezialitäten und einer gesunden, regionalen Wirtschaftsstruktur, kurz gesagt:

Die Bewahrung von Braukunst und Lebensart ist das zentrale Anliegen der Freien Brauer. Als starke Gemeinschaft erfolgreicher Familienbrauereien stehen die Mitglieder für diese Werte ein.

Wir Distelhäuser sind Gründungsmitglied der Initiative Die Freien Brauer. Wir wollen damit deutlich machen, dass unsere Biere keine Massenbiere mit Einheitsgeschmack sind.

Aber nicht nur für die Einhaltung der Bierkultur spielen die Freien Brauer mit Ihren Bierspezialitäten eine wichtige Rolle.

Unsere Betriebe fördern auch aktiv Kultur und Sport und leisten dadurch Ihren Beitrag zur Attraktivität der Region. Darüber hinaus sind wir ein wichtiger Wirtschaftsfaktor.

Die Freien Brauer sind in Ihren jeweiligen Regionen fest verankert und fühlen sich verantwortlich für den Erhalt einer gesunden, regionalen Wirtschaftsstruktur.

Sie repräsentieren rund acht Millionen Hektoliter Getränke und bilden bei insgesamt rund 3.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern knapp 200 Lehrlinge aus.

Alle Mitglieder haben eine außergewöhnliche Stellung im Markt - sei es durch ihre starke regionale Verwurzelung oder durch die von ihnen produzierten und vertriebenen Spezialitäten.

# TAUBERTALER SPEZIALITÄTEN

## Daily special offers

---

### **MONTAG MITTAG und ABEND**

Brauhaus Bratwurst mit Sauerkraut und Bauernbrot 7,20 €  
Sausages with Sauerkraut and bread

### **DIENSTAG MITTAG und ABEND**

Brauhaus Bratwurst mit Sauerkraut und Bauernbrot 7,20 €  
Sausages with Sauerkraut and bread

### **MITTWOCH MITTAG und ABEND**

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln 7,50 €  
Sour tripe's with roasted potatoes

### **FREITAG MITTAG**

Ein Paar Weißwürste direkt aus dem Wurstkessel mit Bierbrezn 5,50 €  
2 Bavarian sausages with pretzel

### **SAMSTAG ABEND**

Schweinshaxe mit Weißbier-Kümmelsoße, Krautsalat und Brot 10,50 €  
Knuckle of pork with wheat beer - caraway sauce and cabbage salad

**Die Taubertaler Spezialitäten servieren wir nicht an Feiertagen.**

**WEITERE EMPFEHLUNGEN FINDEN SIE AUCH AUF UNSERER TAFEL.  
GERNE BERATEN SIE AUCH UNSERE SERVICEKRÄFTE!**

# VORSPEISEN

## Appetizer

---

**ROSA GEBRATENES ROASTBEEF, KALT AUFGESCHNITTEN** als Vorspeise 8,90 €  
und Frühlingsrolle mit Rinderfüllung, Essiggemüse als Hauptgang 12,90 €  
karamellisierte rote Zwiebeln, Kräuterschmand und Blattsalat  
Fancy Roast beef, spring roll filled with beef, vegetables, red onions and fancy salad

*Unsere Bierempfehlung:*

*Distelhäuser Kristallweizen - Die kristallklar filtrierte Variante unserer Weizenbier-Familie.  
Spritzig, fruchtig und erfrischend.*

**BUNTER SALATTELLER MIT MAISHÄHNCHENBRUST** als Vorspeise 7,90 €  
an Kräutervinaigrette und Brotchips als Hauptgang 10,90 €  
Fancy salad with roasted stripes of chicken breast and vinaigrette

*Unsere Bierempfehlung:*

*Distelhäuser Leichtbier - Schlank mit ausgewogener Bittere.*

**BUNTER SALATTELLER MIT ROHEM LANDSCHINKEN** als Vorspeise 7,90 €  
gerösteten Scheiben von hellem Landbrot mit als Hauptgang 11,90 €  
Zurwieser Käse und zweierlei Pesto  
Fancy salad with ham, roasted slices of bread with cheese from cheese dairy Zurwies and pesto

*Unsere Bierempfehlung:*

*Distelhäuser Kellerbier - Diese Bierspezialität verlässt die Keller der Brauerei unfiltriert.  
Dieses süffige, obergärige Bier enthält besonders viele, wertvolle Inhaltsstoffe.*

**BEILAGENSALAT** 3,60 €  
Small mixed salad

# SUPPEN

## Soups

---

**RINDERBRÜHE MIT FLÄDLE** 3,60 €  
Consommé with pancake stripes

**FRÄNKISCHE GRÜNKERNSUPPE MIT GRIEBNOCKERL** 4,50 €  
Franconian green core soup with semolina dumpling

# BRAUHAUS KLASSIKER

## Classical main courses

---

**WILDSCHWEINBRATWÜRSTE** 9,90 €  
mit Wirsing und Bauernbrot  
Roasted sausages of wild boar with Savoy cabbage and bread

*Unsere Bierempfehlung:*

*Distelhäuser Pils - Mit Ausgewogener Bittere und ausgeprägtem Hopfenaroma besticht dieses Pils.*

**PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL KLASSISCH** 11,20 €  
**ODER MIT BIERSENF-MEERRETTICHPANADE** 11,20 €

aus dem Rücken vom Hohenloher Landschwein, mit Bratkartoffeln  
Escalope of regional pork with roasted potatoes, alternative with beer mustard-horseradish panade

*Unsere Bierempfehlung:*

*Distelhäuser Kellerbier - Diese Bierspezialität verlässt die Keller der Brauerei unfiltriert. Dieses süffige, obergärige Bier enthält besonders viele, wertvolle Inhaltsstoffe.*

**FLEISCHPLANZERL VOM HOHENHLOHER KALBFLEISCH** 11,50 €  
mit Biersenfrahmsoße, Kräuter-Kartoffelpüree und Blattsalaten  
Meat balls of veal, mustard cream sauce with herbs potato puree and green salad

*Unsere Bierempfehlung:*

*Distel Landbier - Dieses bernsteinfarbene, bodenständige Exportbier mit dem ausgeprägten Malzaroma, verdankt seine dezente Karamellnote der Verwendung ausgesuchter Spezialmalze.*

**ROSA GEBRATENE HÜFTMEDAILLONS VON DER FÄRSE** 17,50 €  
mit Kräuterkruste, Schalotten-Biersenfsoße und Kraut-Spätzle  
Medium roasted medallions of beef haunch with herbs crust and shallot beer mustard sauce and cabbage noodles

*Unsere Bierempfehlung:*

*Distelhäuser dunkles Hefeweizen - obergärige Bierspezialität, eine dezente Malznote und fruchtige Aromen ergänzen sich perfekt.*

# VEGETARISCHES GERICHT

## Vegetarian course

---

### MAULTASCHEN VOM FRÄNKISCHEN GRÜNKERN

10,50 €

mit mediterranem Gemüse und Gemüsechips

"Maultaschen" with unripe spelt grain and vegetables

*Unsere Bierempfehlung:*

*Distelhäuser Export - Relativ körperreich, weniger hopfenbetont, etwas süßer als das klassische Pils*

## GUTES AUS DER REGION

### Fine, regional main courses

---

### GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST

14,80 €

mit Pfeffer-Kirschrahmsoße, breiten Nudeln und Pesto

Stripes of chicken breast, pepper sauce, noodles and pesto

*Unsere Bierempfehlung:*

*Distelhäuser Pils - Mit Ausgewogener Bittere und ausgeprägtem Hopfenaroma besticht dieses Pils.*

### HOHENLOHER SCHWEINENACKEN AUS DEM KRÄUTER-GEWÜRZFOND

10,50 €

mit Bockbieressig-Honigjus auf Serviettenknödel mit Wurzelgemüse

Pork neck, bock beer - vinegar - honeyjus, sliced dumplings and root vegetable

*Unsere Bierempfehlung:*

*Distelhäuser Märzen - mild gehopftes, malzbetontes Spezialbier mit ausgeprägtem Körper, welches dennoch durch seine Weichheit überrascht. Das kernige Original mit dem kraftvoll-würzigen Geschmack.*

### DISTELHÄUSER BIERGULASCH VON DER FÄRSE

12,50 €

mit Sauerrahm und Löffelspatzen

Goulash with regional noodles and sour cream

*Unsere Bierempfehlung:*

*Distelhäuser dunkles Hefeweizen - obergärige Bierspezialität, eine dezente Malznote und fruchtige Aromen ergänzen sich perfekt.*

# TAUBERTALER MENÜ

## Menu offer

---

### FRÄNKISCHE GRÜNKERNSUPPE MIT GRIEBNOCKERL

Franconian green core soup with semolina dumpling

\*\*\*

### DISTELHÄUSER BIERGULASCH VON DER FÄRSE

mit Sauerrahm und Löffelspatzen

Goulash with regional noodles and sour cream

\*\*\*

### GEEISTE BISKUIT-HIMBEERROULADE

mit Beerengrütze und Limonenschmand

Frozen biscuit-raspberry-roulade with berry jelly and lime cream

22,50 €

## DESSERTS

### Desserts

---

#### GEEISTE BISKUIT-HIMBEERROULADE

mit Beerengrütze und Limonenschmand

Frozen biscuit-raspberry-roulade with berry jelly and lime cream

6,50 €

#### HALBGEFRORENES VON WEIßER UND DUNKLER SCHOKOLADE

mit marinierten Erdbeeren

Parfait of white and dark chocolate with strawberries

6,50 €

## FÜR KINDER

### For kids

---

#### KINDERSCHNITZEL MIT KARTOFFELSTÄBCHEN

und dazu ein Distelhäuser Malztrunk 0,33l

oder eine Taubertaler Apfelschorle 0,3 l

Small escalope with fried potatoes and one malt beer or apple spritzer

6,00 €

#### MAULTASCHEN VOM FRÄNKISCHEN GRÜNKERN

und dazu ein Distelhäuser Malztrunk 0,33l

oder eine Taubertaler Apfelschorle 0,3 l

"Maultaschen" with unripe spelt grain and vegetables

6,00€

# BRAUHAUS VESPER

## Snacks

---

<b>BRAUHAUS VESPERBRETT</b> Hausmacher Blut- und Leberwurst im Naturdarm, Weißer im Zwiebel-Essigsud, Wildschweinbeißer, geräucherte Bratwurst, roher Schinken, Bierwurstädle, Käse aus der Bio-Käserei Zurwies, Biersenf und Brot <small>Brauhaus Vesperbrett - homemade sausages, raw ham, cheese, beer mustard and bread.</small>	9,10 €
<b>KÄSEAUSSWAHL</b> von der Bio-Käserei Zurwies, angerichtet auf einem Holzbrett <small>Variation of cheese from cheese dairy Zurwies</small>	9,70 €
<b>LANDSCHINKENBROT</b> mit rohem Schinken, Gurke und Tomaten <small>Bread with raw ham, pickles and tomato</small>	5,90 €
<b>BRATENBROT</b> mit Radieserl, Schnittlauch und frisch geriebenem Meerrettich <small>Bread with cold roast, radish, chives and fresh horse radish</small>	5,90 €
<b>BRAUHAUS WURSTSALAT</b> mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot <small>Brauhaus Wurstsalat - salad of sausages with pickles, onions and bread</small>	6,50 €
<b>BRATENSÜLZE</b> im Essig-Zwiebelsud und Bauernbrot <small>Jelly of pork with vinegar-onion marinade and bread</small>	6,30 €
<b>OBATZDA = GERUPFTER</b> mit Bauernbrot <small>Marinated Camembert with bread</small>	5,90 €
<b>SAFTIGES RIPPLE</b> mit Essiggurke, Biersenf und Bauernbrot <small>Cold spare-rib with pickles and bread</small>	7,70 €
<b>ZWEI DISTELHÄUSER BIERBREZELN</b> <b>ODER NATURSAUERTEIG-BROT</b> mit Stamperl Leberwurst, Schmalz und Obatzdn <small>Two Distelhäuser pretzel or bread with homemade sausage, lard and marinated cheese</small>	5,70 €
<b>OFENFRISCHE DISTELHÄUSER BIERBREZEL</b>	1,50 €
<b>OFENFRISCHE DISTELHÄUSER BIERBREZEL mit Butter</b>	1,80 €

# FRISCH ODER WIRKLICH FRISCH?

---

Bei Ihrer Entdeckungsreise durch unsere Speisekarte bieten wir Ihnen eine bunte und vielfältige Auswahl an regionalen Gerichten an. Da wir den Begriff „Lebensmittel“ wörtlich nehmen und Ihnen mit unserem Angebot wahrhaftig wohlschmeckende „Mittel zum Leben“ anbieten wollen, verzichten wir gänzlich auf halbfertige oder tief gefrorene Fertiggerichte. Alle unsere Speisen und Gerichte werden aus regionalen Lebensmitteln frisch für Sie zubereitet und dies in unbedingter Abhängigkeit zum saisonalem Angebot. Sie werden bei uns im Winter keine Erdbeeren und zur Kirschblüte keine „frischen Kirschen“ (... aus der Dose) finden.

Aber auch in der Distelhäuser Brauerei wird der Begriff Regionalität nicht nur groß geschrieben sondern auch gelebt: Nach einer Studie der Universität Augsburg verarbeitet die Distelhäuser Brauerei zu 98,6 % Waren und Rohstoffe, die wir aus einem Umkreis von 100 Kilometern beziehen. So bleibt die Wertschöpfung inklusive der damit verbundener Arbeitsplätze hier in der Region!

## SLOW FOOD

---



- ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.
- fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.
- ist eine Non-Profit-Organisation.

Die Distelhäuser Brauerei fördert Slow Food.

## LIEBLICHES TAUBERTAL

---



In der Ferienlandschaft "Liebliques Taubertal" ist seit einigen Jahren ein kulinarisches Profil definiert. Dieses zeichnet sich bei den Getränken durch Spitzenweine, Sekte und Edelobstbrände sowie mit Taubergerste gebraute Biere aus. Bei den Speisen sind es Grünkerngerichte, Hohenloher Landschwein-Produkte, Boeuf de Hohenlohe, Tauberforelle, Taubertaler Lamm sowie Taubertaler Wildgerichte. Die Rohstoffe des kulinarischen Profils kommen aus der Landschaft an Tauber und Main. Winzer, Weingärtner, Hoteliers, Gastronomen und Köche bürgen mit ihrer Ehrenerklärung, dass die unter dem Qualitätsmerkmal "Kulinarisches Taubertal" angebotenen Speisen und Getränke auch tatsächlich aus dieser Region sind. Die Gastronomie bürgt auch für eine wohlschmeckende Küche und eine gepflegte Getränkekarte. Ein ausgewogenes Angebot von regionalen Getränken und Speisen ist für diese Betriebe eine Selbstverständlichkeit. In Anerkennung ihrer guten Leistungen und der Berücksichtigung dieser Philosophie erhalten die Betriebe das Qualitätssiegel "Taubertal - kulinarisch erleben".

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Non alcoholic drinks

---

<b>TAUBERTALER APFELSCHORLE - VOM FASS</b>	0,3 l	2,30 €
Apple spritzer	0,4 l	2,60 €

Hergestellt aus naturreinem, gekelertem Apfelsaft (kein Konzentrat!) und kristallklarem Brauwasser vermittelt dieses Getränk den puren Apfelgeschmack -eine herrliche Erfrischung, nicht nur im Sommer.

Our apple spritzer is made with regional apple juice, water from the brewery fountain and gas.

<b>MALZTRUNK</b>	0,33 l	2,30 €
Malt beer		

Der feine Karamellgeschmack und seine ausgewogene Süße machen dieses Getränk zum idealen Durstlöscher für Sportler und „kleine“ Bierfreunde. Ohne Alkohol und mit vielen wertvollen, leicht verwertbaren Inhaltsstoffen - der natürliche Power-Drink.

This beer is our favourite for our young guests. A natural power-drink without alcohol and a fine caramel flavour.

*Goldmedaille-World Beer Cup 2006  
Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold*

<b>FRANKENBRUNNEN MINERALWASSER</b>	0,25 l	1,90 €
<b>Classic, Medium, Still</b>	0,50 l	2,90 €
Mineral water	0,75l	3,80 €

<b>ORANGENSAFT</b>	0,20 l	2,60 €
Orange juice		

<b>JOHANNISBEERNEKTAR</b>	0,20 l	2,60 €
Red-currant juice		

<b>SAFTSCHORLE</b>	0,30 l	2,40 €
Juice Spritzer	0,40 l	2,70 €

# WEINE GLASWEISE

## Glass of wine

---

<b>MÜLLER THURGAU TROCKEN</b> Qualitätswein, Becksteiner Winzer eG, Tauberfranken Müller-Thurgau, dry white wine	0,2 l	3,80 €
<b>KILIAN BACCHUS HALBTROCKEN</b> Qualitätswein, Becksteiner Winzer eG, Tauberfranken Bacchus, half dry white wine	0,2 l	3,60 €
<b>KILIAN GRAUBURGUNDER TROCKEN</b> Qualitätswein, Becksteiner Winzer eG, Tauberfranken White burgundy, dry white wine	0,2 l	3,90 €
<b>BECKSTEINER WINZER SCHWARZRIESLING ROSÈ TROCKEN</b> Qualitätswein, Tauberfranken Schwarzriesling rosé, dry rosé wine	0,2 l	3,90 €
<b>TAUBERBISCHOFSCHEIMER EDELBERG</b> Schwarzriesling QbA trocken Becksteiner Winzer eG, Tauberfranken Schwarzriesling, dry red wine	0,2 l	3,90 €
<b>WEIßWEIN-SCHORLE</b> White wine spritzer	0,2 l	2,90 €
<b>ROTWEIN-SCHORLE</b> Red wine spritzer	0,2 l	3,10 €

# SEKT

## Sparkling wine

---

<b>BECKSTEINER WINZERSEKT</b>	0,75 l	24,00 €
Kerner trocken b.A. Becksteiner Winzer eG, Tauberfranken Zarte, vielfältige Zitrusaromen. Fein perlend, frisch, lebendig und rassig. Kerner, sparkling wine dry	0,2 l - Piccolo	6,40 €

# KAFFEESPEZIALITÄTEN

## Coffee

---

<b>TASSE KAFFEE</b> Cup of coffee	2,20 €
<b>ESPRESSO</b> Espresso	2,20 €
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b> Espresso double	3,70 €
<b>CAPPUCCINO</b> Cappuccino	2,40 €
<b>MILCHKAFFEE</b> Coffee and milk	2,70 €
<b>LATTE MACCHIATO</b> coffee latte macchiato	2,70 €

Unsere Kaffee- und Espressobohnen beziehen wir aus dem Hause HAGEN Kaffee, Heilbronn.  
We will get the coffee and espresso beans from the HAGEN Kaffee factory in Heilbronn.

# TEESPEZIALITÄTEN

## Tea

---

<b>BECHER TEE</b> Cup of tea	2,40 €
<i>Darjeeling Summer Gold - Feine, köstliche Sommerpflückung aus dem Himalaya</i>	
<i>Classic Earl Grey - Fruchtig, frische Bergamottekombiniert mit Herbst-Darjeeling</i>	
<i>Green Dragon - Leicht herb mit erfrischenden Momenten</i>	
<i>Wellness Kräutertee - Frische, anregende Kräuter und südafrikanischer Rooibos</i>	
<i>Refreshing Mint - Zitronengras und Pfefferminzaromen</i>	
<i>Fruity Camomile - Süßlich-herbe Kamille und Orangenblüten</i>	
<i>Sweet Orange - Spritzige Orangen und weiche Vanille, fruchtig-sanfte Note</i>	
<i>Sweet Berries - Süße Beeren und kraftvolles Aroma von heimischen Früchten</i>	

Unsere Tees beziehen wir vom Teehaus Ronnefeldt.  
We will get the tee from Teehaus Ronnefeldt.

# HOCHPROZENTIGES AUS DEM TAUBERTAL

## Brandys

---

<b>DISTELHÄUSER WINTERBOCKBRAND 40% Vol.</b>	2 cl	2,90 €
It´s a brandy made from our Bock beer		
<b>WILLIAMS CHRIST BIRNENBRAND 42% Vol.</b>		
Dieter Braun Beckstein	2 cl	2,80 €
Williams Christ pears brandy		
<b>ZWETSCHGENBRAND AUS DEM HOLZFASS 40,5% Vol.</b>		
Dieter Braun Beckstein	2 cl	2,90 €
Plum brandy riped in the wood barrel		
<b>KRÄUTERLIKÖR 34,8% Vol. oder SAUERKIRSCHLIKÖR 22,6% Vol.</b>		
Dieter Braun Beckstein	2 cl	2,80 €
Brandy of herbs or liquor of cherries		

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und in Euro angegeben. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Erfolgreich zu sein ist gerade in der heutigen Zeit kein leichtes Unterfangen - auf unseren Erfolg sind wir daher schon ein bisschen stolz. Der Schlüssel zu diesem Erfolg heißt Qualität. Qualität, die nicht nur durch modernste Brautechnik entsteht, sondern vor allem durch die Menschen, die bei uns im Mittelpunkt stehen: die Mitarbeiter der Distelhäuser Brauerei.

Unsere wichtigsten Unternehmensziele sind seit jeher eine hohe Kundenzufriedenheit und die Begeisterung unserer Kunden und Mitarbeiter für das regionale Bier aus unserer Heimat. Für zufriedene Kunden setzen sich zufriedene und motivierte Mitarbeiter ein. Die Mitarbeiter der Distelhäuser Brauerei verstehen sich seit mehr als 50 Jahren als verantwortliche Mitunternehmer. Als eines der ersten Unternehmen in der Bundesrepublik Deutschland hatte die Brauerei 1956 unter dem früheren Firmeninhaber Ernst Bauer bereits die wirtschaftliche Mitarbeiterbeteiligung eingeführt.

Unser übergeordnetes Ziel lautet: Aktive Partnerschaft durch Vertrauen, Anerkennung und Fairness - eine Philosophie, die, davon sind wir überzeugt, nach innen und außen wirkt. Sie verspricht eine langfristige, zuverlässige und persönliche Verbindung, die mit „immer einer frischen Idee“ auch in Zukunft den gemeinsamen Erfolg sichert.

## DAS TAUBERTAL - UNSERE HEIMAT

... Region ist, was man daraus macht

---

Wir bekennen uns ganz bewusst zu unserer Herkunft, dem kleinen Dorf im lieblichen Taubertal. Wir tragen aus Überzeugung unseren Teil dazu bei, dass vieles hier so bleibt, wie die Menschen es schätzen und mögen. Das bedeutet, immer das Beste zu geben für zufriedene Kunden und für eine starke Region.

Durch die langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Partnern des heimischen Handels und der Gastronomie sowie durch die enge Verzahnung mit den regionalen Lieferpartnern aus Landwirtschaft, Industrie und Dienstleistung stärkt und fördert die Distelhäuser Brauerei explizit die nachhaltige Regionalwirtschaft in Tauberfranken.

Wir bei "Distelhäuser" kaufen unsere Braugerste bei heimischen Landwirten. Auch alle anderen Leistungen, die wir in Anspruch nehmen, beziehen wir aus der Region - seien es weitere Rohstofflieferanten, Handwerker oder Güter aller Art. Das hat viele Gründe. Ein hoher Qualitätsanspruch ist einer davon. Die beiden wichtigsten aber sind: Verbundenheit mit der Region und ihren Menschen und unternehmerische Verantwortung. Wir möchten sowohl der heimischen Landwirtschaft ein verlässlicher Partner sein als auch möglichst viele regionale Lieferanten an der Wertschöpfungskette beteiligen, die in Gestalt einer Flasche Distelhäuser Pils oder einem Glas Distelhäuser Weizen bei Ihnen auf den Tisch kommt. Unternehmerische Verantwortung besteht für uns darin, über den rein betriebswirtschaftlich definierten Tellerrand ein wenig hinauszublicken und die Verbundenheit mit der Region und ihren Menschen zu leben. Um es auf den Punkt zu bringen: Wir bei Distelhäuser verstehen unter Wert-Schöpfung auch Wert-Schätzung.

# DIE BRAUEREI

...eine große Familie

---

Mitten im Grünen, am Ufer der Tauber und direkt an der „Romantischen Straße“, liegt ein kleines Dorf: der Tauberbischofsheimer Stadtteil Distelhausen. Hier befindet sich - wie der Name schon vermuten lässt - die Distelhäuser Brauerei.

Seit 1876 ist die Brauerei im Besitz der Familie Bauer. Mit knapp 185.000 Hektolitern Jahresausstoß und 147 Mitarbeitern gehört die Distelhäuser Brauerei aus dem idyllischen Taubertal in Nordbaden zu den mittelständischen Brauereien in der deutschen Bierlandschaft.

Das Vertriebsgebiet umfasst einen geographischen Radius, der die Bundesländer Baden-Württemberg, Bayern (Franken) und Hessen tangiert. Derzeit werden in Distelhausen 16 verschiedene Biersorten nach alten Brauverfahren der Region hergestellt. Durch die langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Partnern des heimischen Handels und der Gastronomie sowie der engen Verzahnung mit den regionalen Lieferanten aus Landwirtschaft, Industrie und Dienstleistung stärkt und fördert die Distelhäuser Brauerei explizit die nachhaltige Regionalwirtschaft in Tauberfranken.

Die Distelhäuser Brauerei ist Mitglied der „Freien Brauer“, einem Verbund von führenden und unabhängigen Privatbrauern. Mehr über die Freien Brauer erfahren Sie unter [www.die-freien-brauer.com](http://www.die-freien-brauer.com).

# DIE ERLEBNISWELT

...in Distelhausen

---

Die Distelhäuser Erlebniswelt ist wahrlich eine Welt voller Erlebnisse. Schließlich haben wir nicht nur ein frisches Bier zu bieten, sondern auch „immer eine frische Idee“. Wer Distelhäuser mit allen Sinnen erleben möchte, dem bietet die Distelhäuser Erlebniswelt eine ganze Menge.

Bei der Erlebnisbesichtigung beispielsweise lernen die Teilnehmer, wie unser Bier gebraut wird - mit welcher Technik, mit welcher Qualität und mit welcher Philosophie. Im Brauhaus kann der Genießer bierige und regionale Spezialitäten verkosten, in der Alten Füllerei kann er sich von zahlreichen Events verzaubern lassen.

Auch die Events des Distelhäuser Clubs rund ums Bier bieten dem Bierliebhaber neben einer großen Portion Spaß auch jede Menge Wissenswertes zu Bierkultur und Biervielfalt. Die Freunde eines gepflegten Distelhäuser Bieres treffen dort ihresgleichen, und in unserem Distelhäuser Shop gibt es für Fans tolle Artikel. Da bleibt nur noch eines zu wünschen: Viel Spaß in der Distelhäuser Erlebniswelt!

Ein frisches Glas Bier und eine deftige Brotzeit gehören untrennbar zusammen.

Wer kennt nicht das Gefühl, wenn man sich nach getaner Arbeit mit knurrendem Magen an einen Tisch setzt, auf dem frisches Brot, deftige Hausmacherwurst, feiner Schinken und charaktervoller Käse bereitstehen und einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen?

Bauer's Brotzeit, die Metzgerei der Brauerfamilie Bauer aus Distelhausen, verbindet das Wissen um die Herkunft der Zutaten mit dem handwerklichen Können der Mitarbeiter. Die Produkte sind bodenständig und regional. Schließlich ist ein Stück Heimat immer auch ein Stück Liebgewonnenes.

Die traditionelle, heimische Küche und die Kindheitserinnerungen an Mutters Selbstgemachtes sind häufig prägende Erinnerungen. Um den schönen Brauch der regionalen Brotzeit wieder aufleben zu lassen, haben wir uns vorgenommen, allen Freunden des guten Geschmacks neben dem allseits bekannten Distelhäuser Bier etwas Leckeres auf den Tisch zu zaubern.

Ein Sortiment, so vielfältig wie der Jahreslauf.  
Immer frisch. Immer wieder anders. Einfach! Gut!

Bauer's Brotzeit  
Bundesstraße 49  
97941 TBB-Distelhausen

Telefon 09341/805-936  
Fax 09341/805-937

Montag	Geschlossen
Dienstag bis Freitag	8:00 bis 18:00 Uhr
Samstag	8:00 bis 13:00 Uhr

### Gold für Distelhäuser Blond

Beim Distelhäuser Blond, einer Spezialität mit den Aromen von Zitrus, Pfirsich und Mango haben die Distelhäuser Braumeister ihrer Kreativität freien Lauf gelassen - aber alles streng nach den Regeln des Reinheitsgebots.

Anders als es sich mancher beim Genuss des Bieres vielleicht vorstellt, werden dem Bier keine Fruchtaromen zugesetzt. Die fruchtige Note kommt ausschließlich durch den Einsatz der speziellen Hopfenmischung von Citra, Cascade, Smaragd, Saphir und Perle ins Bier. Die Brauer aus dem Taubertal greifen dabei auf die Methode der Kalthopfung zurück.

Bei der Kalthopfung wird das Bier vollständig vergoren und auf eine Temperatur von zwei bis drei Grad abgekühlt. Nach der normalen Hopfengabe im Sudhaus wird im Lagerkeller eine 2. Hopfengabe zugegeben. Dadurch lösen sich die ätherischen Öle vom Hopfen und bringen die Zitrus- und Fruchtnote ins Bier hinein.

Jetzt hat die Distelhäuser Bierspezialität beim „Meiningers International Craft Beer Award“ Gold geholt in der Kategorie Blonde Ale.

Die fünfte Auflage des Meininger's International Craft Beer Award verzeichnete mit 1.090 eingereichten Bieren einen neuen Teilnehmerrekord. Zur Preisverleihung im Neustadter Saalbau kamen 90 Brauereien aus dem In- und Ausland um für die hohe Qualität ihrer Biere ausgezeichnet zu werden.

Im April hatte eine 84-köpfige internationale Expertenjury die Biere unter die Lupe genommen.

„Wir spielen mit unserem Blond auch in der Liga der Craftbiere ganz oben mit und freuen uns, dass wir im internationalen Vergleich zeigen können, was unsere Brauer mit ihrem handwerklichem Können und ihrer Phantasie zu schaffen vermögen“, so Distelhäuser Geschäftsführer Roland Andre.

### Die Alte Füllerei als eine der Top-Veranstaltungslocations ausgezeichnet

Bei der diesjährigen bundesweiten Wahl „Top-Tagungs- und Eventlocations“ ist die Alte Füllerei auf einen hervorragenden 5. Platz in der Kategorie „Eventlocation“ gewählt worden.

Zur Abstimmung waren rund 9000 Tagungs- und Evententscheider aus deutschen Unternehmen aufgerufen. Wählbar waren bei dieser zum siebten Mal ausgerichteten Wahl die aktuell in das Projekt „Besondere Tagungs- und Eventlocations“ aufgenommenen Destinationen, verteilt auf das gesamte Bundesgebiet. Einen Überblick der bereits selektierten Auswahl an Locations findet man im Internet unter [www.toptagungslocations.de](http://www.toptagungslocations.de).

Im Rahmen der feierlichen Preisverleihung im Gasometer Pforzheim vor rund 190 Gästen durfte Nicole Hehn, Leiterin der Alten Füllerei, die Auszeichnung entgegen nehmen.

In der Alte Füllerei, dem Veranstaltungszentrum der Distelhäuser Brauerei finden seit Jahren beliebte Kulturveranstaltungen statt. Darüber hinaus bieten die mit modernster Medientechnik ausgestatteten Räumlichkeiten den richtigen Rahmen für Tagungen, Seminare sowie privaten Feierlichkeiten.