

# TAUBERTALER SPEZIALITÄTEN

## Daily special offers

---

### **MONTAG MITTAG und ABEND**

Distelhäuser Bierbratwurst mit Sauerkraut und Bauernbrot 9 7,20 €  
Beer sausages with Sauerkraut and bread

### **DIENSTAG MITTAG und ABEND**

Distelhäuser Bierbratwurst mit Sauerkraut und Bauernbrot 9 7,20 €  
Beer sausages with Sauerkraut and bread

### **MITTWOCH MITTAG und ABEND**

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln 1,3 7,50 €  
Sour tripe's with roasted potatoes

### **FREITAG MITTAG**

Ein Paar Weißwürste direkt aus dem Wurstkessel mit Bierbrezn 9 5,50 €  
2 Bavarian sausages with pretzel

### **SAMSTAG ABEND**

Schweinshaxe mit Weißbier-Kümmelsoße, Krautsalat und Brot 1,3,5 11,50 €  
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

---

**BUNTER SALATTELLER MIT MAISHÄHNCHENBRUSTSTREIFEN** als Vorspeise 8,90 €  
an Kräutervinaigrette und Brotchips 1,3,5 als Hauptgang 11,90 €  
Fancy salad with roasted stripes of chicken breast and vinaigrette

*Unsere Bierempfehlung:*  
*Distelhäuser Leichtbier - Schlank mit ausgewogener Bittere.*

**FELDSALAT MIT BIERKELLERSCHINKEN** als Vorspeise 9,90 €  
Auberginen-Feigenkompott und Ciabatta Chips 1/2/3 als Hauptgang 13,90 €  
Lamb's lettuce with ham, compote with aubergines and figs and ciabatta chips

*Unsere Bierempfehlung:*  
*Distel Blond - Das spritzig leichte Distel Blond ist besonders mild und überrascht mit angenehm dezenten Fruchtaromen von Pfirsich und Mango.*

**BEILAGENSALAT** 1,3,5 3,90 €  
Small mixed salad

# SUPPEN

## Soups

---

**RINDERBRÜHE MIT FLÄDLE** 1 4,90 €  
Consommé with pancake stripes

**KÜRBISCREMESUPPE MIT HÄHNCHENFRÜHLINGSROLLEN**  
und Mango chutney 1/5 4,90 €  
Cream soup of pumpkin with chicken spring rolls and Mango chutney

# GUTES AUS DER REGION

## Fine, regional main courses

---

### GESCHMORTE KEULE VOM HEIMISCHEN REH 22,50 €

mit Hagebuttensoße, Rahmwirsing und Serviettenknödel 1/5  
Braised leg of local deer haunch with rose hips, cream savoy cabbage and napkin dumpling

*Unsere Bierempfehlung:*

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

### MAISHÄHNCHENBRUST MIT SÜßKARTOFFELPÜREE 14,80 €

Süßkartoffelchips und Brombeerjus 1/5  
Corn-fed chicken breast with mashed sweet potatoes, sweet potato chips and blackberry jus

*Unsere Bierempfehlung:*

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

### RINDERROULADE VON DER FÄRSE 13,90 €

mit Speck, Zwiebeln, Senf und Essiggurke gefüllt  
dazu Blaukraut und Löffelspatzen 1/2/9/10  
Beef roulade filled with bacon, onions, mustard and gherkin, red cabbage and regional noodles

*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.*

## VEGETARISCHES GERICHT

### Vegetarian course

---

### KÜRBISSEMMELKNÖDEL 10,50 €

mit Wurzelgemüse, Rote Beete-Soße und Rosmarin Pesto 5  
Pumpkin bread dumpling with root vegetable, beetroot sauce and rosemary pesto

*Unsere Bierempfehlung:*

*Distel Blond - Das spritzig leichte Distel Blond ist besonders mild und überrascht mit angenehm dezenten Fruchtaromen von Pfirsich und Mango.*

# BRAUHAUS KLASSIKER

## Classical main courses

---

**PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL KLASSISCH** 11,50 €

**ODER MIT BIERSENF-MEERRETTICHPANADE** 11,50 €

aus dem Rücken vom Landschwein, mit Bratkartoffeln 3,5

Escalope of regional pork with roasted potatoes, alternative with beer mustard-horseradish panade

*Unsere Bierempfehlung:*

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

**FLEISCHPLANZERL VOM KALBFLEISCH** 11,90 €

mit Biersenfrahmsoße, Kräuter-Kartoffelpüree und Blattsalaten 1,3,5

Meat balls of veal, mustard cream sauce with mashed potatoes and green salad

*Unsere Bierempfehlung:*

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

**ROSA GEBRATENES RUMPSTEAK VON DER FÄRSE MIT KRÄUTERKRUSTE** 24,50 €

mit Schalottenjus und Krautspätzle<sup>1</sup>

Medium roasted rumpsteak with herbs crust, shallot sauce and regional noodles

*Unsere Bierempfehlung:*

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

## FÜR KINDER (von 0 bis 14 Jahren)

### For kids

---

**KINDERSCHNITZEL MIT KARTOFFELSTÄBCHEN** 3,5 6,50 €

und dazu ein Taubertaler Malz 0,33l <sup>1</sup>

oder eine Taubertaler Apfelschorle 0,3 l

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

**KÜRBISSEMMELKNÖDEL MIT WURZELGEMÜSE**

Rote Beete-Soße und Rosmarin Pesto <sup>5</sup>

und dazu ein Taubertaler Malz 0,33l <sup>1</sup>

oder eine Taubertaler Apfelschorle 0,3 l

Pumpkin bread dumpling with root vegetable, beetroot sauce and rosemary pesto

with one malt beer or apple spritzer

# TAUBERTALER MENÜ

## Menu offer

---

### RINDERBRÜHE MIT FLÄDLE 1

Consommé with liver dumpling and pancake stripes

\*\*\*

### RINDERROULADE VON DER FÄRSE

mit Speck, Zwiebeln, Senf und Essiggurke gefüllt

dazu Blaukraut und Löffelspatzen 1/2/9/10

Beef roulade filled with bacon, onions, mustard and gherkin,  
red cabbage and regional noodles

\*\*\*

### LAUWARMES KÜRBISKOMPOTT IN DER HIPPENSCHALE

mit Parfait von gerösteten Sonnenblumenkernen

Tepid pumpkin compote and parfait with roasted sunflower seeds

25,00 €

## DESSERTS

### Desserts

---

#### BROWNIE MIT MACCADAMIANÜSSEN

6,50 €

Maronen-Vanillesoße und Holunder Parfait 5

Brownie with macadamia nuts, chestnuts- vanilla sauce and elder parfait

#### LAUWARMES KÜRBISKOMPOTT IN DER HIPPENSCHALE 5

6,50 €

mit Parfait von gerösteten Sonnenblumenkernen

Tepid pumpkin compote and parfait with roasted sunflower seeds

# BRAUHAUS VESPER

## Snacks

---

<b>BRAUHAUS VESPERBRETT</b> Hausmacher Blut- und Leberwurst im Naturdarm, Weißer im Zwiebel-Essigsud, Wildschweinbeißer, geräucherte Bratwurst, roher Schinken, Bierwursträdle, Käse aus der Bio-Käserei Zurwies, Biersenf und Brot 1,2,3,5,9,10 Brauhaus Vesperbrett - homemade sausages, raw ham, cheese, beer mustard and bread	9,10 €
<b>KÄSEAUSSWAHL</b> von der Bio-Käserei Zurwies, angerichtet auf einem Holzbrett Variation of cheese from cheese dairy Zurwies	9,70 €
<b>LANDSCHINKENBROT</b> mit rohem Schinken, Gurke und Tomaten 2,10 Bread with raw ham, pickles and tomato	6,10 €
<b>BRATENBROT</b> mit Radieserl, Schnittlauch und frisch geriebenem Meerrettich 10 Bread with cold roast, radish, chives and fresh horse radish	6,10 €
<b>BRAUHAUS WURSTSALAT</b> mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot 2,5,9,10 Brauhaus Wurstsalat - salad of sausages with pickles, onions and bread	6,50 €
<b>BRATENSÜLZE</b> im Essig-Zwiebelsud und Bauernbrot 1,3 Jelly of pork with vinegar-onion marinade and bread	6,40 €
<b>OBATZDA = GERUPFTER</b> mit Bauernbrot Marinated Camembert with bread	6,10 €
<b>SAFTIGES RIPPLE</b> mit Essiggurke, Biersenf und Bauernbrot 2,5,9,10 Cold spare-rib with pickles and bread	7,90 €
<b>ZWEI DISTELHÄUSER BIERBREZELN</b> <b>ODER NATURSAUERTEIG-BROT</b> mit Stamperl Leberwurst, Schmalz und Obatzda Two Distelhäuser pretzel or bread with homemade sausage, lard and marinated cheese	5,90 €
<b>OFENFRISCHE DISTELHÄUSER BIERBREZEL</b> <b>OFENFRISCHE DISTELHÄUSER BIERBREZEL mit Butter</b>	1,70 € 2,00 €

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Non alcoholic drinks

---

<b>TAUBERTALER APFELSCHORLE - VOM FASS</b>	0,3 l	2,40 €
Apple spritzer	0,4 l	2,70 €

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>TAUBERTALER MALZ 1</b>	0,33 l	2,40 €
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>	0,50 l	2,90 €
<b>Spritzig, Medium, Still</b>	0,75l	3,90 €
Mineral water		

<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	2,50 €
Juice Spritzer	0,40 l	2,80 €

# WEINE GLASWEISE

## Glass of wine

---

<b>TAUBERBISCHOFSCHEIMER EDELBERG MÜLLER THURGAU</b>	0,2 l	3,90 €
Qualitätswein, trocken, Becksteiner Winzer eG, Tauberfranken 6 Müller-Thurgau, dry white wine		
<b>KILIAN BACCHUS HALBTROCKEN</b>	0,2 l	4,10 €
Qualitätswein, Becksteiner Winzer eG, Tauberfranken 6 Bacchus, half dry white wine		
<b>KILIAN GRAUBURGUNDER TROCKEN</b>	0,2 l	4,30 €
Qualitätswein, Becksteiner Winzer eG, Tauberfranken 6 White burgundy, dry white wine		
<b>BECKSTEINER WINZER SCHWARZRIESLING ROSÈ TROCKEN</b>	0,2 l	4,10 €
Qualitätswein, Tauberfranken 6 Schwarzriesling rosé, dry rosé wine		
<b>TAUBERBISCHOFSCHEIMER EDELBERG</b>		
Schwarzriesling QbA trocken	0,2 l	4,10 €
Becksteiner Winzer eG, Tauberfranken 6 Schwarzriesling, dry red wine		
<b>BECKSTEINER WINZER SPÄTBURGUNDER MINI-BOCKSBEUTEL</b>	0,25 l	4,40 €
Qualitätswein, trocken 6 Spätburgunder, dry red wine		
<b>WEIßWEIN-SCHORLE 6</b>	0,2 l	3,10 €
White wine spritzer		
<b>ROTWEIN-SCHORLE 6</b>	0,2 l	3,40 €
Red wine spritzer		

# SEKT

## Sparkling wine

---

<b>BECKSTEINER WINZER KERNER</b>	0,75 l	24,00 €
Badischer Sekt b.A., Flaschengärung, trocken	0,2 l - Piccolo	6,40 €
Becksteiner Winzer eG, Tauberfranken 6 Zarte, vielfältige Zitrusaromen. Fein perlend, frisch, lebendig und rassig. Kerner, sparkling wine dry		
<b>BECKSTEINER SCHWARZRIESLING ROSÉ</b>	0,75 l	24,00 €
Badischer Sekt b.A., Flaschengärung Becksteiner Winzer eG, Tauberfranken 6 Die intensiven Erdbeeraromen bringen die Frucht zum Ausdruck und umspielen feinperlig den Gaumen.		

Manche der von uns verarbeiteten Lebensmittel und angebotenen Getränke  
enthalten deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene.  
Eine separate Karte mit den enthaltenen Allergenen können Sie beim Serviceteam einsehen.

# 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	2,90 €
<b>LATTE MACCHIATO</b> coffee latte macchiato	2,90 €

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>POTT TEE</b> Cup of tea	2,60 €
<i>Darjeeling Summer Gold - Feine, köstliche Sommerpflückung aus dem Himalaya</i>	
<i>Classic Earl Grey - Fruchtig, frische Bergamottkombiniert 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.

# HOCHPROZENTIGES AUS DEM TAUBERTAL

## Brandys

---

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

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

Manche der von uns verarbeiteten Lebensmittel und angebotenen Getränke  
enthalten deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene.  
Eine separate Karte mit den enthaltenen Allergenen können Sie beim Serviceteam einsehen.

Sehr geehrter Gast,

bitte lassen Sie es uns wissen, wenn Sie eine Unverträglichkeit haben.

Sollten Sie aufgrund der Speisenzusammenstellung bei den einzelnen Gerichten nicht fündig werden, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Wir werden Ihnen zusammen mit unseren Köchen eine individuelle Lösung anbieten.

Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen 10 Zusatzstoffe beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe.

Das vorhanden sein von weiteren, in dem Produkt nicht aufgeführten Hauptallergenen, kann NICHT generell ausgeschlossen werden.

Bei dem Warenfluss im Rahmen der Herstellung unserer handwerklich produzierten Speisen besteht die Möglichkeit einer Kreuzkontamination (Verwischung).

Unsere Produkte können insbesondere Spuren von Nüssen, Getreide und Lactose enthalten.

Vielen Dank!

Ihr Brauhaus - Team

## ÜBERSICHT DER ZUSATZSTOFFE

---

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. Stabilisator
6. Geschwefelt/Sulfite
7. Geschwärzt
8. Gewachst
9. mit Phospat
10. mit Süßungsmittel (Saccharin)

Stand: 06-2019