

# OSTERN IM DISTELHÄUSER BRAUHAUS

---

## Frühlingsträume

Weit zieht der Winter sich zurück  
es grünen Busch und Bäume.  
Das Lied der Nachtigall heißt Glück  
im Glanz der Frühlingsträume.  
Natur uns schon erahnen lässt  
was wir bald nicht mehr missen  
und weisend auf das Osterfest  
blühen leuchtendgelb Narzissen.

Anita Menger

**Das gesamte Brauhaus Team  
wünscht Ihnen "Frohe Ostern"!**



# VORSPEISEN

---

**HAUSGERÄUCHERTE ENTENBRUST** als Vorspeise 9,50 €  
mit Spargel-Zitrusfrüchtesalat, Sesam-Honigschaum als Hauptgang 12,50 €  
und bunten Salatspitzen 1,3,5

*Unsere Bierempfehlung:*

*Distelhäuser Kellerbier - Süffig, frisches unfiltriertes Bier. Besonders reich an wertvollen Inhaltsstoffen. Obergärig eingebraut.*

**BEILAGENSALAT** 1,3,5 3,60 €

# SUPPEN

---

**RINDERBRÜHE MIT GEMÜSESTREIFEN** 3,90 €  
Flädle und Grießnockel 1

**BÄRLAUCHCREMESUPPE** 4,50 €  
mit Zanderklößchen und Croûtons 5

# VEGETARISCHES GERICHT

---

**MAULTASCHEN MIT FRISCHKÄSE UND PESTO** 9,90 €  
an roter Paprikasoße und Ciabattachips 5

*Unsere Bierempfehlung:*

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

# HAUPTGERICHTE

---

**GEBACKENES SCHWEINESCHNITZEL KLASSISCH** 12,70 €  
**ODER MIT BIERSENF-MEERRETTICHPANADE**  
mit Bratkartoffeln oder Pommes frites und kleinem Salatteller 1,3,5

*Unsere Bierempfehlung:*

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

**GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST** 14,80 €  
mit Hagebutten-Honigsoße, Rahmwirsing und bunten Tagliatelle 1,5

*Unsere Bierempfehlung:*

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

**GESCHMORTE LAMMKEULE MIT THYMIANJUS** 16,50 €  
auf zweierlei Bohnenpüree mit getrockneten Tomaten und Kartoffelplätzchen 1

*Unsere Bierempfehlung:*

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

**SCHWEINEFILET AM STÜCK GEBRATEN** 16,50 €  
mit Biersenfrahmsoße, Schalottenconfit, Gemüse der Saison  
und Serviettenknödel 5

*Unsere Bierempfehlung:*

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

**RUMPSTEAK VON DER FÄRSE MIT KRÄUTERKRUSTE** 24,50 €  
Schalotten-Rotweinglace und Kräuter-Kartoffelstampf 1

*Unsere Bierempfehlung:*

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

**FRISCHER STANGENSPIEGEL MIT MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET** 19,50 €  
am Stück gebraten, mit Orangen-Pfefferrahmsoße und kleinen Kartoffeln 5

*Unsere Bierempfehlung:*

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

# FÜR KINDER

---

**KINDERSCHNITZEL MIT KARTOFFELSTÄBCHEN** 3,5 6,50 €  
und dazu ein Taubertaler Malz 0,33 l 1  
oder eine Taubertaler Apfelschorle 0,3 l

## DESSERTS

---

**PARFAIT VON WEIßER SCHOKOLADE UND WALNÜSSEN** 6,50 €  
mit Karamelläpfeln und dunkler Schokoladensoße 3,5

**RHABARBER-VANILLE-TÖRTCHEN** 6,50 €  
mit Joghurteis und Mandelknusper 3,5

**HAUSGEMACHTE BIERPRALINEN** 5,40 €  
vom Malz, Landbier und Winterbockbrand 1,3,5  
mit wahlweise einer Tasse Kaffee, einem Cappuccino oder Espresso

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: 04-2019