

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 Mangochutney 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 Krautspätzle¹

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 ¹

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 ⁵

und dazu ein Taubertaler Malz 0,33l ¹

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

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