

## Unsere Mittagskarte

Montag bis Donnerstag von 12:00 bis 14:00 Uhr (außer an Feiertagen)

### SUPPEN UND SALAT

<b>Beilagensalat</b> 1,3,5	4,50 €
<b>Rinderkraftbrühe</b>   Siedfleisch-Würfel   Flädle   Kräuter 1	4,90 €
<b>Kartoffelsuppe</b>   Kräuter-Fleischbällchen   Brotkrusteln	4,90 €

### HAUPTGERICHTE

<b>Distelhäuser Bierbratwurst</b>   Sauerkraut   Bauernbrot   Biersenf 9	9,90 €
<b>Bandnudeln</b>   Kürbis-Grünkern-Sauce   geriebener Sindolzheimer Biokäse   Kürbiskernpesto 5	11,50 €
<b>Kälberne Maultaschen</b>   Steckrüben vom Biohof   Schalottenjus   Speckchips 1,5	12,90 €
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>   Bratkartoffeln 3,5 - als klassische Variante oder mit Biersenf-Meerrettich-Panade - - KLASSIKER -	14,00 €
<b>„Böfflamott“ Geschmorter Färsenschaufelbug</b>   Blaukraut   Gelbweizenspätzle 1,2	14,50 €

### DESSERT

<b>Biskuittörtchen mit Sauerrahm und Rosmarin</b>   Kürbiskompott   Knusperplättchen ,5	6,50 €
---	--------

### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 11 JAHRE

<b>Kinderschnitzel</b>   Kartoffelstäbchen 3,5	6,90 €
<b>Bandnudeln</b>   Kürbis-Grünkern-Sauce   geriebener Sindolzheimer Biokäse   Kürbiskernpesto 5 - jeweils inklusive einem Taubertaler Malz 0,33 l 1 - oder einer Taubertaler Apfelschorle 0,3 l -	6,90 €

### VESPER

Brauhaus <b>Wurstsalat</b>   Essiggurken   Zwiebeln   Tomate   Bauernbrot 2,5,9,10	6,90 €
--	--------

### Vesperbrett

Hausmacher Blut- und Leberwurst   Weißer im Naturdarm   Pfefferbeißer Geräucherte Bratwurst   roher Schinken   Bierschinken   Sindolzheimer Bio-Schnittkäse   Biersenf   Brot 1,2,3,5,9,10	9,10 €
--	--------

### EXTRAS

Portion Sauce	1,80 €
1 Scheibe Brot	0,30 €
Zusätzlich Butter	0,50 €

Stand: 25.10.2021



## **NUR MITTWOCHS ! UNSER KLASSIKER !**

**Saure Kutteln** | Bratkartoffeln 1,3

7,50 €

---

## **JETZT SCHON AN WEIHNACHTEN DENKEN**

Gerne nehmen wir Ihre Reservierungen für die beiden Weihnachtsfeiertage ab sofort entgegen. Wir öffnen unser Brauhaus am 25. und 26.12.2021 mittags und bieten zwei Tischzeiten an, 11:30 Uhr oder 13:30 Uhr. Wir freuen uns über Ihren Besuch an den Feiertagen.

---

Liebe Gäste,  
bitte lassen Sie es uns wissen, wenn Sie eine Unverträglichkeit haben. Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen Zusatzstoffen beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe. Das Vorhandensein 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-Küchenteam mit Küchenchef Markus Ruppert**

### **ÜBERSICHT DER ZUSATZSTOFFE**

---

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

**WIR FREUEN UNS, DASS SIE BEI UNS ZU GAST SIND!**



**DISTELHÄUSER**

*Immer eine frische Idee!*