



ALTE BRAUEREI

— WEINGARTEN —

Sehr geehrte Gäste!

*Herzlich Willkommen in der „Alten Brauerei“ (erbaut ca. 1400).
Unsere Hausspezialitäten sind „Steaks vom Heißen Stein“.
Wir bieten puren Fleischgeschmack, ohne Öl und ohne Fett.*

Wie grille ich vom Heißen Stein?

*Sie legen das ungeschnittene Stück Fleisch auf den Stein
und wenden es. Nach einigen Sekunden, wenn auch die zweite Seite
angegrillt ist (die Poren werden geschlossen, der Saft bleibt im Fleisch)
schneiden Sie sich einfach Stück für Stück mundgerecht ab
und grillen jedes Stückchen einzeln, je nach Belieben, genauso wie Sie
es möchten, Englisch, Medium oder Durch.
Keine Eile, der Stein verbrennt das Fleisch nicht und hält seine Hitze
recht lange. Sie bekommen natürlich auch einen neuen Heißen Stein,
falls dieser erkalten sollte.*

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit.

Öffnungszeiten

Ab 17 Uhr · Sonn- und Feiertags ab 12 Uhr

*Während unserer Öffnungszeiten können Sie die Parkplätze der Volksbank
(schräg gegenüber) kostenlos nutzen.*

***Es begrüßt Sie
das Team der Alten Brauerei***

Aperitifs „machen Lust auf mehr“

Glas Sekt (Frankreich, trocken)	0,1 l	5,50 €
Glas Sekt mit... Holunder, Pfirsich oder Cassis	0,1 l	6,20 €
Prosecco Aperol auf Eis	0,2 l	8,65 €
Wild Berry Aperitif Schweppes Russian Wild Berry, Ice Cubes und Waldbeeren verfeinert mit Waldheidelbeer Likör	0,2 l	8,95 €
Old Brewery No.1 Cup Schweppes Ginger Ale, Ice Cubes, Orangen, Zitronen und Minze verfeinert mit Kräuter Likör	0,2 l	8,95 €
Hugo mit Sekt, Holundersirup, Sodawasser, Limette, frischer Minze und Eis	0,2 l	8,65 €
Campari Soda/Orange	0,2 l	8,65 €
Martini bianco	5 cl	7,85 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,3 l/0,5 l	3,90 €/4,90 €	Saft-/Nektarschorle	0,3 l/0,5 l	3,90 €/4,90 €
Coca Cola Zero	0,3 l/0,5 l	3,90 €/4,90 €	Schweppes Tonic Water	0,2 l/0,4 l	3,90 €/4,90 €
Fanta	0,3 l/0,5 l	3,90 €/4,90 €	Schweppes Ginger Ale	0,2 l/0,4 l	3,90 €/4,90 €
Spezi	0,3 l/0,5 l	3,90 €/4,90 €	Schweppes Bitter Lemon	0,2 l/0,4 l	3,90 €/4,90 €
Zitronenlimonade	0,3 l/0,5 l	3,90 €/4,90 €	Russian Wild Berry	0,2 l/0,4 l	3,90 €/4,90 €

Mineralwasser

Taunus Quelle (still/medium)	0,5 Fl.	4,90 €
Taunus Quelle (still/medium/klassik)	0,75 Fl.	6,70 €

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Maracuja-Nektar Kirsch-Nektar, Bananen-Nektar, Johannisbeer-Nektar, Kiba (Marmor)	0,2 l/0,4 l	3,90 €/4,90 €
--	-------------	---------------

Biere

Pils, Höpfner vom Fass	0,3 l/0,5 l	4,30 €/5,50 €
Hatz naturtrüb vom Fass	0,3 l/0,5 l	4,30 €/5,50 €
Hatz Hefe-Weizen hell vom Fass	0,3 l/0,5 l	4,30 €/5,50 €
Schwarzbier Köstritzer Flasche	0,3 l/0,5 l	4,30 €/5,50 €
Hatz Kristall-Weizen Flasche	0,5 l	5,50 €
Hefe-Weizen alkoholfrei (Maisels Weisse) Flasche	0,5 l	5,50 €
Moninger Bleifrei, naturtrüb Flasche	0,33 l	4,30 €

Vorspeisen

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit knusprigen Croutons und einem Hauch von Creme Fraîche	8,85 €
Hausgemachte Gambas „Popcorn flavour“ Knusprige Garnelen welche mit einer Mais-Panade veredelt werden. Sie werden serviert auf einem frischen Salatbouquet, ergänzt mit Wakame-Seetang	14,85 €
Rinder Tatar (ca. 75g) Kunstvoll zubereitet mit Kapern, Pfeffer und Fleur de Sel. Verfeinert mit roten Zwiebelwürfeln, einem frischen Wachtelei, süßem Senf und begleitet von einem Wildkräutersalatbouquet	14,85 €
Frische Burrata, (vegetarisch) umrandet von einem intensiven Basilikumpesto und aromatischem Tomatenpesto aus getrockneten Tomaten	14,85 €
Gratinierter Spanischer Ziegenkäse (mild) in Olivenöl, begleitet von saftigen Tomaten, würziger Peperoni, aromatischen Kräutern, delikaten grünen Oliven und roten Zwiebeln	15,85 €
Gelbflossen-Thunfisch „Tataki“ im Sesammantel, ergänzt von Wasabi-Mayonnaise mit Ponzu-Dip	16,85 €
Antipasti Teller, Vegan (kalt) mit mariniertem, gegrilltem Gemüse (Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Champignons). Serviert auf einem Salatbouquet mit grünen Oliven und Peperoni, begleitet von unserem hausgemachten Rote-Bete-Hummus	16,85 €
Rote Beete Carpaccio (vegetarisch) mit karamellisiertem Ziegenkäse an Wallnüssen serviert mit einem Salatbouquet	14,95 €
Dry Aged Rinder Carpaccio mit zart gehobeltem Parmesan und einem frischen Wildkräutersalat an einem Hauch von Trüffel-Öl	17,95 €
Fisch Tatar Duett aus frischem Gelbflossen-Thunfisch und zartem norwegischem Lachs, harmonisch kombiniert mit cremiger Avocado und einem pikanten Wasabi-Mayonnaise-Spiegel	19,85 €
Gebratene Foie Gras auf karamellisiertem Apfel und frischen Himbeeren, mit einem Himbeer-Schokospiegel	19,85 €
dazu empfehlen wir ein Glas Beerenauslese (Peter Mertes, edelsüß, Nachtgold)	5 cl 6,85 €
Vorspeisen Platte (ab 2 Personen)	Preis pro Person 19,85 €
Antipasti, Thunfisch Tataki, Frische Burrata, Popcorn Gambas und Rindertatar, dazu hausgemachtes Rote-Bete-Hummus	

Zu allen Vorspeisen reichen wir ofenfrisches Brot.

Salate

Kleiner gemischter Salatteller	5,85 €
Großer gemischter Salatteller	10,95 €
„Brauerei Salat“	18,85 €
großer gemischter Salatteller wahlweise mit...	
- pikant gebratenen Maishähnchenbruststreifen und gebratene Champignons	
- gratiniertem Ziegenkäse an Mango-Himbeersoße, dazu gebratene Champignons	

Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Brot.

Hauptgänge

Steaks vom Heißen Stein

...die besondere Art Fleisch zu genießen...

Sie bereiten Ihr Steak nach Ihrem persönlichen Geschmack selbst am Tisch zu

Zu jedem Hauptgericht reichen wir als Beilagen einen Salatteller und eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm und frischem Schnittlauch, sowie 3 selbstgemachte Dips



Rodeo Qualität steht für persönlich bekannte Produzenten in jedem Herkunftsland. Das Rindfleisch stammt ausschließlich von Ochsen der Fleischrassen Angus und Herford oder deren Kreuzungen. Die Tiere stammen aus Weidehaltung, natürliche, artgerechte Aufzucht. Optimale Reifung, exzellenter Zuschnitt.

Argentinisches Rodeo Rinder-Hüftsteak (kleiner Muskel)
ein fast völlig fettfreies Muskelfleisch

Lady's Cut	200 gr.	30,85 €
Regular Cut	300 gr.	38,85 €
Deluxe Cut	500 gr.	53,85 €

Argentinisches Rodeo Rumpsteak
leicht marmoriertes Fleisch aus dem Rücken des Rindes

Lady's Cut	200 gr.	33,85 €
Regular Cut	300 gr.	41,85 €
Deluxe Cut	500 gr.	60,85 €

Argentinisches Rodeo Rinder-Filetsteak
das zarteste Fleisch vom Rind, aus der Innenseite der Rippe

Lady's Cut	200 gr.	36,85 €
Regular Cut	300 gr.	44,85 €
Deluxe Cut	500 gr.	62,85 €

Rodeo Lammrücken
Neuseeland-Lamm, zart und saftig

	200 gr.	34,85 €
--	---------	---------

Empfehlung zu jedem Hauptgang

„Surf,n' Turf“ plus zwei Black Tiger Riesen-Garnelen	7,85 €
„Grünes Mätzchen“ mediterranes Gemüse zum Grillen	15,85 €

Gemischtes vom Heißen Stein

Klassikteller Rodeo Rumpsteak, Rodeo Hüftsteak, Rodeo Rinder-Filet, Maishähnchenbrust und Schweinefilet vom süddeutschen Landschwein	250 gr.	35,85 €
Exotikteller Krokodil-Filet, Känguru-Filet, Straußen-Filetsteak, Bison-Hüftsteak, Black Angus US-Beef-Hüftsteak	250 gr.	38,85 €
Fischteller mit Lachsfilet, Gelbflossen-Thunfisch (delfinfreundlich gefangen), Seeteufelfilet, Kabeljau-Filet und Garnele	250 gr.	37,85 €

Veganes vom heißen Stein

Mediterraner Gemüseteller mit Zucchini, Maiskolben, Auberginen, Paprika, Champignons, Zwiebel und Kirschtomaten		21,85 €
Veganes Rindersteak eine vegane Alternative aus Weizen, Soja und Rote Bete. Bereite Dein Steak genauso zu wie Du es am liebsten magst: rare, medium oder well done	200 gr.	32,95 €

Steaks vom Heißen Stein

Schweinefilet vom süddeutschen Landschwein	200 gr.	27,85 €
Maishähnchenbrust zartes, helles, fettfreies Fleisch	200 gr.	28,85 €
Kängurufilet Kängurufleisch ist ein dunkelrotes Fleisch, mit nur 2 % Fett, wenig Cholesterin und viel Eiweiß. Aufgrund des geringen Fettgehaltes nur kurz grillen, entweder medium oder englisch, da dies den zarten Eigengeschmack (leicht nach Wild) besser hervorhebt. Auf keinen Fall sollte es ganz durchgebraten werden!	200 gr.	32,85 €
Straußen-Filetsteak Fettfrei und saftig, am Stück, aus Australien. Im Vergleich zu Rindfleisch ist es außerordentlich zart. Straußenfleisch ist extrem cholesterinarm und besitzt wertvolle ungesättigte Fettsäuren. Mit einem rosa Kern (medium)schmeckt es am besten. Auch hier gilt, auf keinen Fall durchbraten, sonst schmeckt es zäh und fad!	200 gr.	36,85 €
Krokodilfilet Zartes Muskelfleisch vom Filet, sehr gesund und cholesterinarm. Krokodilfleisch ist mageres, helles Fleisch (ähnlich wie Geflügel). Es hat einen Geschmack zwischen Hühnchen und Fisch und schmeckt am besten, wenn es medium-rare gegrillt wird.	200 gr.	39,85 €

Spezialitäten vom Heißen Stein

Chateaubriand (ab 2 Personen) Preis pro Person 200 gr. 34,85 €
Argentinische Rinderfilet-Streifen. Das Filet und damit auch das Chateaubriand besitzt sehr zartes Fleisch mit einem geringen Fettanteil

Nordamerikanisches Wildbüffel-Hüftsteak 200 gr. 38,85 €
„PRÄRIE-BISON“ 400 gr. 58,85 €

*Das Geschmackserlebnis pur!
Freilandhaltung und eine ökologische Ernährung der Wildtiere in freier Natur, die sich natürlich auch auf die Qualität des Fleisches auswirkt. Bisonfleisch zeichnet sich durch einen sehr geringen Fettanteil aus. Geschmacksträger beim Bison ist das Fleisch an sich und nicht das Fett. Neben vielen Vitaminen finden sich im Bisonfleisch überproportional Eisen, Zink und Selen*

US-Black Angus-Beef-Hüftsteak 200 gr. 37,85 €
400 gr. 57,85 €

„American Beef“ steht für die hervorragende Zuchtungsqualität der US-Züchter. Die Rinderrassen Herford und Angus verbunden mit dem Know-How der Züchter begründen den Weltruf dieses hervorragenden Fleisches. Unser „American Beef“ kommt hauptsächlich von der Morgan Ranch. Hier, in den Sandhills von Nebraska, werden die Tiere freilaufend unter ökologischen Gesichtspunkten gehalten

Dry Aged... die zarteste Versuchung

Wir beziehen unser Fleisch von kleinen Mastbetrieben aus Baden Württemberg. Das Dry Aged Rindfleisch aus unserem Reifeschrank wird 28 Tage am Knochen gereift. Durch eine natürliche Fleischreifung unter den richtigen Voraussetzungen von Kälte und Luftfeuchtigkeit wird das Fleisch besonders zart

Dry Aged Rumpsteak 200 gr. 38,85 €
400 gr. 59,85 €

Dry Aged Rinderfilet 200 gr. 42,85 €
400 gr. 64,85 €

Dry Aged T-Bone ca. 500 gr. 53,85 €

Liebe Gäste,

für Festlichkeiten jeder Art, die wir gern nach Ihren Wünschen für Sie ausrichten, bieten unsere außergewöhnlichen Räumlichkeiten einen idealen Rahmen. Vereinbaren Sie einen Besichtigungs- und Besprechungstermin. Im Sommer ist unser romantischer Biergarten für Sie geöffnet. Wir bedanken uns für Ihren Besuch und freuen uns Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen!