



ALTE BRAUEREI

— WEINGARTEN —

Sehr geehrte Gäste!

Herzlich Willkommen in der „Alten Brauerei“ - erbaut im 14. Jahrhundert.

Unsere Hausspezialität:

Steaks vom Heißen Stein – purer Fleischgeschmack, ganz ohne Öl und ohne Fett.

So funktioniert's

Legen Sie das ungeschnittene Stück Fleisch auf den Heißen Stein.

Sobald beide Seiten kurz angebraten sind, schneiden Sie mundgerechte Stücke ab und grillen diese nach Ihrem Geschmack – Englisch, Medium oder Durch.

Keine Eile – der Stein bleibt lange heiß und gart Ihr Fleisch ganz entspannt weiter.

Selbstverständlich erhalten Sie einen neuen Stein, sollte dieser erkalten.

Bitte achten Sie darauf, keinen Pfeffer direkt auf den Heißen Stein zu geben.

Ansonsten verbrennt dieser und reizt die Atemwege.

Ihre Feier in der Alten Brauerei

Ob Hochzeiten, Geburtstage, Kommunion & Konfirmation, Weihnachtsfeiern, oder unsere beliebten Krimi & Comedy Dinner.

Wir bieten Ihnen den perfekten Rahmen: vom gemütlichen Gastraum über den romantischen Biergarten bis hin zum beeindruckenden Gewölbekeller.

Viele Gäste sind überrascht, wie groß es in der Alten Brauerei wirklich ist –

schauen Sie sich gerne um!

Öffnungszeiten

Ab 17 Uhr · Sonn- und Feiertags ab 12 Uhr

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

Aperitifs "machen Lust auf mehr"

Glas Sekt Frankreich (trocken) mit Holunder, Pfirsich oder Cassis	0,1 l	5.50 + 0.80
Wild Berry Aperitif mit Beeren und Waldheidelbeerlikör	0,2l alkoholfrei	8.95 7.95
Hugo mit Sekt, Holundersirup, Sodawasser, Limette und frischer Minze	0,2l alkoholfrei	8.95 7.95
Jäger Royal mit Ginger Ale, Orange, Zitrone, Minze und Kräuterlikör	0,2l alkoholfrei	8.95 7.95
Espresso Martini	0,2l	11.95
Aperol Spritz auf Eis	0,2l	8.95
Limoncello Spritz mit Zitronenlikör	0,2l	8.95
Campari Soda/Orange	0,2l	8.95
Martini bianco	5cl	7.95

Unsere Weinauswahl & Cocktails finden Sie in der beiliegenden Weinkarte.

Softdrinks	0,3l	0,5l	Hausgemachter Eistee	0,5l
Coca Cola (Zero)	3.90	4.90	Zitrone-Minze Eistee	6.95
Fanta	3.90	4.90	Pfirsich-Orange Eistee	6.95
Spezi	3.90	4.90		
Zitronenlimonade	3.90	4.90	Mineralwasser	0,5l 0,75l
Schweppes Ginger Ale	4.20	5.20	Taunus Quelle still/medium	4.90 6.90
Schweppes Bitter Lemon	4.20	5.20	Taunus Quelle klassik	6.90
Schweppes Tonic Water	4.20	5.20		
Russian Wild Berry	4.20	5.20	Bier vom Fass	0,3l 0,5l
			Hatz Pils	4.50 5.50
Säfte / Schorle	0,3l	0,5l	Hatz Naturtrüb	4.50 5.50
Apfelsaft	3.90	4.90	Hatz Hefe-Weizen hell	4.50 5.50
Orangensaft	3.90	4.90	Radler süß/sauer	4.50 5.50
Holunder	3.90	4.90		
Kirsch-Nektar	3.90	4.90	Flaschenbiere	0,3l 0,5l
Bananen-Nektar	3.90	4.90	Schwarzbier Köstritzer	4.50
Johannisbeer-Nektar	3.90	4.90	Hatz Kristall-Weizen	5.50
Maracuja-Nektar	3.90	4.90	Hefe-Weizen alkoholfrei	5.50
Kiba (Marmor)	3.90	4.90	Moninger Bleifrei, naturtrüb	4.50

Alle unsere Speisen können eine der 14 europäischen Allergene enthalten. Sollten Sie Unverträglichkeiten haben ist unser Team gerne behilflich.

Vorspeisen

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit knusprigen Croutons und einem Hauch von Creme Fraîche	8.95
Hausgemachte Gambas „Popcorn flavour“ knusprige Garnelen veredelt mit einer Tempura-Panade. Ergänzt von Wakame-Seetang	15.85
Rinder Tatar (ca. 75g) kunstvoll zubereitet mit Kapern, Pfeffer und Fleur de Sel. Verfeinert mit roten Zwiebelwürfeln, einem frischen Wachtelei & süßem Senf	16.85
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
Thunfischtatar harmonisch kombiniert mit cremiger Avocado und pikantem Wasabi-Mayonnaise-Spiegel	16.85

Vorspeisen-Platte (ab 2 Personen)

Preis pro Person 19.85

Antipasti, Thunfisch Tataki, Frische Burrata, Popcorn Gambas und Rindertatar, dazu hausgemachtes Rote-Bete-Hummus

SHARING
IS
CARING

Antipasti-Teller (vegan, kalt) mit mariniertem, gegrilltem Gemüse (Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Champignons). Serviert mit grünen Oliven und Peperoni, begleitet von unserem hausgemachten Rote-Bete-Hummus	16.85
Rote-Bete-Carpaccio (vegetarisch) mit karamellisiertem Ziegenkäse an Walnüssen serviert mit einem Salatbouquet	16.45
Rinder-Carpaccio mit zart gehobeltem Parmesan und einem frischen Wildkräutersalat an einem Hauch von Trüffel-Öl	18.95

Salate

Kleiner gemischter Salatatteller	6.85
Großer gemischter Salatteller	13.95
mit gebratenen Maishähnchenbruststreifen und gebratenen Champignons	+ 9.95
mit gratiniertem Ziegenkäse an Mango-Himbeersoße	+ 8.95
mit drei gegrillten Black-Tiger-Riesengarnelen und etwas Knoblauch	+ 12.95
dazu empfehlen wir als Sättigungsbeilage eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm	+ 6.95

Zu allen Salaten & Vorspeisen reichen wir ofenfrisches Baguette.
Entdecken Sie auf der Rückseite unsere exklusiven Dry Aged- und veganen Angebote.

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 gemischten Salatteller und eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm sowie drei hausgemachte 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.

Argentinisches Rodeo Hüftsteak (kleiner Muskel)
ein fast völlig fettfreies Muskelfleisch vom Rind

Lady's Cut	200 gr.	31.85
Regular Cut	300 gr.	+ 7
Deluxe Cut	500 gr.	+ 20

Argentinisches Rodeo Rumpsteak
leicht marmoriertes Fleisch aus dem Rücken des Rindes

Lady's Cut	200 gr.	35.85
Regular Cut	300 gr.	+ 9
Deluxe Cut	500 gr.	+ 25

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

Lady's Cut	200 gr.	38.85
Regular Cut	300 gr.	+ 11
Deluxe Cut	500 gr.	+ 30

US-Black Angus-Beef-Hüftsteak
American Beef steht für erstklassige Zuchtungsqualität der US-Züchter und stammt hauptsächlich von der Morgan Ranch in den Sandhills von Nebraska.

200 gr.	38.85
400 gr.	+ 20

Empfehlungen zu jedem Hauptgang

„Surf,n' Turf“ zwei Black Tiger Riesen-Garnelen	8.85
„Grünes Mätzchen“ mediterranes Gemüse pefekt zum Teilen	15.85
„Exotikteller“ kulinarische Entdeckungsreise (250 gr.)	29.95

Gemischtes vom Heißen Stein

Klassikteller	250 gr.	36.85
<i>Rodeo Rumpsteak, Rodeo Hüftsteak, Rodeo Rinderfilet, Maishähnchenbrust und Schweinefilet vom süddeutschen Landschwein</i>		
Exotikteller	250 gr.	39.85
<i>Krokodil-Filet, Känguru-Filet, Straußen-Filetsteak, Bison-Hüftsteak, Black Angus US-Beef-Hüftsteak</i>		

Landgenuss vom Heißen Stein

Lammrücken	200 gr.	35.85
<i>Neuseeland-Lamm, zart und saftig</i>		
Maishähnchenbrust	200 gr.	29.85
<i>zartes, helles, fettfreies Fleisch</i>		
Schweinefilet	200 gr.	28.85
<i>vom süddeutschen Landschwein</i>		

Spezialitäten vom Heißen Stein

Chateaubriand (ab 2 Personen)	Preis pro Person	200 gr.	38.85
<i>Das Rinderfilet wird von unserem Koch scharf angebraten und in Streifen serviert. Bon appétit!</i>			
Nordamerikanisches Wildbüffel-Hüftsteak		200 gr.	39.85
<i>Das Geschmackserlebnis pur!</i>		400 gr.	+ 20
<i>Sein feines, wild-aromatisches Aroma macht es zu einer echten Rarität für Genießer.</i>			
Thunfischsteak		200 gr.	33.85
<i>Gelbflossen-Thunfisch (delfinfreundlich gefangen)</i>			
<i>Wir empfehlen dazu zwei Black Tiger Riesen-Garnelen</i>			+ 8.85
Kängurufilet		200 gr.	33.85
<i>Kängurufleisch ist ein dunkelrotes Fleisch mit einem zarten Eigengeschmack, ähnlich wie Wild. Aufgrund des geringen Fettgehaltes nur kurz grillen, medium oder englisch.</i>			
Straußen-Filetsteak		200 gr.	38.85
<i>Straußenfleisch ist extrem cholesterinarm und besitzt wertvolle ungesättigte Fettsäuren. Mit einem rosa Kern (medium) schmeckt es am besten.</i>			
Krokodil-Filet		200 gr.	39.85
<i>Krokodilfleisch ist mageres, helles Fleisch. Es hat einen Geschmack zwischen Hühnchen und Fisch und schmeckt am besten, wenn es medium-rare gegrillt wird.</i>			

Veganes vom Heißen Stein

Mediterraner Gemüseteller

24.85

mit Zucchini, Maiskolben, Auberginen, Paprika,
Champignons, Zwiebel und Kirschtomaten

Veganes Rindersteak

200 gr. 32.95

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

Veganes Hähnchenfilet

140 gr. 27.95

hergestellt aus Weizen, Soja und Erbse bietet diese vegane Alternative
herzhafte Aromen und eine authentische Textur

Dry Aged... die zarteste Versuchung

Das Dry Aged Rindfleisch aus unserem Reifeschrank wird 28 Tage am Knochen gereift.
Durch eine natürliche Fleischreifung unter den richtigen Voraussetzungen von Temperatur
und Luftfeuchtigkeit wird das Fleisch besonders zart und erhält einen nussigen Beigeschmack.

Dry Aged Rinderfilet

200 gr. 48.85

400 gr. + 30

Dry Aged T-Bone

ca. 500 gr. 54.85

GALA MENÜ

Aperitif zur Begrüßung

Ein Glas Sekt oder einen Orangensaft

Hausgemachte Kartoffel-Rahmsuppe

mit Kräutercroutons und Creme Fraiche

Kleiner gemischer Salatteller

Klassik-Teller 250 gr.

Rodeo Rumpsteak, Rodeo Hüftsteak,
Rodeo Rinderfilet, Maishähnchen und
Schweinefilet vom süddeutschen
Landschwein

oder

Exotik-Teller 250 gr.

Krokodil-Filet, Känguru-Filet, Straußen-
Filetsteak, Bison-Hüftsteak und Black
Angus US-Beef-Hüftsteak

Dazu reichen wir eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Schnittlauch
sowie drei hausgemachte Dips

Hausgemachte Panna Cotta

mit Himbeersauce

60.- p.P.