Ratsbrauhaus

Hann. Münden

Speisen & Getränke



Herzlich willkommen im Ratsbrauhaus Hannoversch Münden

Wir brauen Bier aus Leidenschaft, denn es ist unsere Passion. Schon 2003 haben wir uns mit Leib und Seele der Braukunst verschrieben und so für eine Wiederbelebung der alten Kunst des Brauens in Hann. Münden gesorgt. Das Bierbrauen ist eine Kunst; das fertige Ergebnis ein Kulturgut. Teilen Sie mit uns den Genuss variantenreicher Aromen im Dr. Eisenbart-Bier.
Zum unfiltrierten, naturbelassenen Geschmack des Bieres harmonieren deftige Speisen ganz hervorragend. Zum selbst gebrauten Gerstensaft servieren wir Ihnen variantenreiche Speisen mit regionalen und saisonalen Zutaten. Wir verwöhnen Sie mit Produkten aus der Region, die dank ihrer kurzen Anreise vor Geschmack und Inhaltsstoffen nur so strotzen. Das saisonal wechselnde Angebot sorgt dafür, dass unsere Speisen abwechslungsreich und dabei gleichermaßen gesund und köstlich sind. Genuss mit allen Sinnen: Erleben Sie das kulinarische Gesamterlebnis in unserem einzigartigen Ambiente im Ratsbrauhaus.

BERAUSCHT EUCH NICHT IM WEIN,
DENN ES STECKT EINE TIERISCHE WILDHEIT
DARIN. DEN KÖRPER STÄRKT DER WEIN,
DIE SEELE ABER DAS WORT GOTTES!



Ratsbrauhaus
Hann. Münden

Suppen

auch als Vorsuppe erhältlich

Tomaten Consommé 8,50
Ricotta Ravioli

Kartoffelsuppe mit Speck[2,3] 8,50

Dessert

Kaiserschmarrn 9,50
Vanille | Apfel

Schokomousse 9,50
Belgische Schokolade | Kirsche

Salatiges

Brauhaus-Salat „Caesar Style“[2,3] ...9,90
Romanasalat | Parmesan | Schnittlauch
gekochtes Ei | Croûton | Caesar Dressing

Ofenkartoffel 9,50
Sour Cream | Salatgarnitur[5]

Passend dazu:

mit Feta-Käse ..... plus 6,50
mit 150g Hähnchenbrust ..... plus 9,50
mit 200g Lachsfilet ..... plus 13,00
mit Karotten-Zucchini-Rösti ..... plus 4,50

REBOWL

Wir legen Wert auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Rohstoffen. Bei Mitnahme von Speisen verwenden wir daher keine Einweg-Verpackungen, sondern ausschließlich das Mehrweg-Pfand-System von „REBOWL“.

Extras

Portion Krautsalat 2,50
Portion Ketchup[5] oder Mayonnaise[2,3] 0,80
Portion Senf ..... gratis
Sour Cream oder Knoblauch-Dip[2,3] 1,20

Online-Speisekarte

Scan mich!

Scan me!

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Arten von Allergenen verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf nicht gekennzeichnete Lebensmittel kann trotz aller Vorsicht nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Erläuterung der Zusatzstoffe

[1]mit Farbstoff (z.B. Beta-Carotin, Zuckercouleur), [2]mit Konservierungsstoffen, [3]mit Antioxidationsmittel, [4]Geschmacksverstärker, [5]geschwefelt/Sulfite, [6]geschwärzt, [7]gewachst, [8]Süßungsmittel, [9]enthält eine Phenylalaninquelle, [10]Phosphat, [11]koffeinhaltig, [12]chininhaltig

Allergene

Weichtiere, Eier und Eierzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Weizen, Gerste
Milch und Milcherzeugnisse, Vegetarisch, Vegan, Soja, Schalenfrüchte/Nüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse
Fisch und Fischerzeugnisse, Sesam

Alle Preisangaben in Euro.

Ratsbrauhaus
Hann. Münden



Typisch Brauhaus

Bayerischer Leberkäse[2,4] 16,00
ein Spiegelei | Krautsalat | Bratkartoffeln* [2,3]

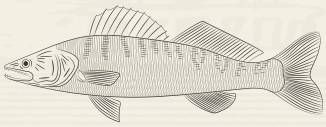
Brauhausfetzen 17,90
gebratene Schweinefleischstreifen | Zwiebeln | Pommes frites | Krautsalat | Knoblauch-Dip [2,3]

Brisket vom Rind[5] 26,50
langsam geschmorte Rinderbrust | Honig-Balsamico-Jus | Kartoffelstampf | Buttermöhren

Schnitzel „Wiener Art“ 18,00
(Schwein oder Huhn) Pommes frites | Beilagensalat
mit Champignonsauce ..... plus 3,00

Brauhaus Burger 18,50
150 g gebratenes Rindfleisch | Sesam-Brötchen | Bergkäse |
Gurke | Tomate | Eisbergsalat | rote Zwiebeln | Dip[2,3] | Pommes frites
mit Süßkartoffelpommes ..... plus 4,50

Wildgulasch[2,3,5] aus heimischen Wäldern 23,50
Waldpilze | Rotkohl | Kartoffelklöße



Fischiges

Gebratenes Lachsfilet 24,50
wilder Broccoli | Risotto

Nudeln „Lachs“ 22,50
Nudeln vom Landhof Kaufmann | Tomatensauce | Babyspinat

Diese Gerichte erhalten Sie auch in einer Senioren-Portion. -1,50

* Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Gerne akzeptieren wir auch Kartenzahlung:
Pay | girocard | VISA

Steaks

Rumpsteak 250 g 28,50
zart und fettarm. Bitte wählen Sie die Garstufe (english oder medium).

Hähnchenbruststeak 250 g 14,50
zartes Fleisch aus der Hähnchenbrust

Holzfällersteak 250 g 14,50
mariniertes Schweinenackensteak

dazu empfehlen wir:

Bratkartoffeln[2,3]	plus	3,50
Pommes frites	plus	3,50
Kartoffelstampf	plus	3,50
Süßkartoffelpommes	plus	6,50
Ofenkartoffel & Sour Cream	plus	4,50
Beilagensalat	plus	4,50
Buttermöhren	plus	3,50
Kräuterbutter	plus	1,00
Glasierte Zwiebeln	plus	2,50
Champignonsauce	plus	3,00
Pfeffersauce[5]	plus	3,00

Vegetarisches / Veganes

Burger vegan 17,00
Gemüse-Chia-Bratling | Sesam-Brötchen | Tomate | Gurke
rote Zwiebeln | Dip[2,3] | Pommes frites

mit Süßkartoffelpommes	plus	4,50
mit Feta-Käse & Sour Cream	plus	3,50

Risotto 16,50
Venere Reis | wilder Broccoli | Walnüsse | Ziegenkäse | Babyspinat

Alle Preisangaben in Euro.

Ratsbrauhaus
Hann. Münden

So machen wir unser Bier



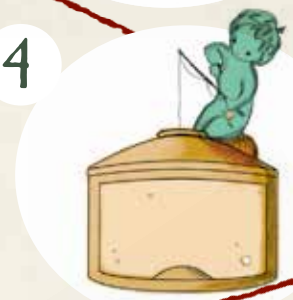
1 **Schrotmühle:** Das aus Getreide hergestellte Malz wird geschrotet, also zerkleinert, damit die in ihm enthaltenen Stoffe später besser gelöst werden können.



2 **Maischpfanne:** Jetzt wird das Malz mit Wasser vermischt und erhitzt. Beim Maischen werden unter anderem Eiweiße zerlegt. Aus Stärke entsteht Malzzucker, der beim Gären zu Ethanol wird.



3 **Würzepfanner:** Nach dem Maischen wird der entstandene Sud gekocht, wobei Hopfen zugegeben wird. Dieser Vorgang ist wichtig für den späteren Geschmack des Bieres.



4 **Whirlpool:** Nach dem Sieden folgt die Erholung im Whirlpool ;) Nicht gelöste Eiweiße und Hopfenteile werden durch schnelle Drehung aus der Würze entfernt.



5 **Würzekühler:** Jetzt befindet sich in der Würze nur noch das, was wir für ein gutes Bier brauchen. Mit Brauwasser wird die Würze nun gekühlt und mit Sauerstoff angereichert.



6 **Gärtank:** Hat die Würze die richtige Temperatur erreicht, wird sie in die Gärtanks geleitet. Vorher wird Hefe zugegeben, damit aus dem Malzzucker Alkohol werden kann.



7



8 **Bierfilter:** Jetzt ist es fast geschafft. Bevor das entstandene Bier abgefüllt werden kann, wird es noch einmal filtriert, um letzte Eiweiß- oder Hopfenrückstände zu entfernen.



9 **Das fertige Bier:** Dr. Eisenbart-Bier hell, dunkel oder auch schwarz – der Genuss kann beginnen. **Wohl bekommt's!**

Ratsbrauhaus
Hann. Münden

Braukunst

470 Jahre Biertradition seit 1550 und wieder seit 2003!



Mitten im Herzen von Hann. Münden bietet das Ratsbrauhaus eine gemütliche Atmosphäre, hervorragende Speisen und Getränke. Mit der Eröffnung im Jahr 2003 hat es die alte Bierbraukunst in der Drei-Flüsse-Stadt wieder belebt. Eine Tradition findet damit ihre Fortsetzung, denn so wie Dr. Eisenbart gehört auch Selbstgebrautes zu Hann. Münden. Hier wird der Beginn des Bierbrauens auf die Zeit um 1550 datiert. In drei städtischen Brauhäusern wurde soviel gebraut, dass „niemand ein fremdes Bier zum Verkauf ausschenken durfte, sondern nur ein in Münden gebrautes". Wer das Recht zum Brauen innehatte, musste von der Stadt vorher ein „Braulos" erwerben. Damit verpflichtete er sich, einen ausreichenden Malzvorrat zu besorgen. Bier war seinerzeit mehr als ein Getränk: „Flüssigbrot" war ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Hopfen und Malz sind bis heute nicht verloren. Besucher können ihren Aufenthalt in Münden mit naturbelassenen Köstlichkeiten für jeden Geschmack krönen: Manche mögen´s hell, manche dunkel, manche spritzig, manche mild. Für manche ist es die „schwarze Medizin, für andere schlicht das „kühle Blonde".

Dr. Eisenbart-Bier



Dr. Eisenbart-Bier hell
unfiltriert, mit leichter Hopfenblume

Dr. Eisenbart-Bier dunkel
bernsteinfarbenes Bier,
vollmundig, malzaromatisch

Dr. Eisenbart-Bier schwarz
unfiltriert, malzig, kräftige schwarze Farbe

0,3 l 3,50
0,5 l 5,50
Pitcher - 1,5 l 13,50

Nicht selbstgebrautes

Einbecker Brauherren Pils, vom Fass

0,3 l 3,60
0,5 l 5,60

Einbecker null Bock 0,0%

0,33 l 3,60

Schneider Weisse Weissbier
alkoholfrei

0,5 l 5,50

Einbecker Brauherren Pils
alkoholfrei

0,33 l 3,60

Alle Preisangaben in Euro.

Ratsbrauhaus Hann. Münden



Biercocktails

Knutschi 0,3l 5,00
Dr. Eisenbart-Bier | Wodka Blutorange[1] | Tonic[12] | Multivitaminsaft

Black Berry 0,33l 5,00
Dr. Eisenbart-Schwarz | Smoothie rote Beere 18+ | Minze | Eis | schwarze Johannisbeernektar

Punch alkoholfrei 0,5l 6,80
Einbecker Brauherren Pils alkoholfrei | Maracujanektar Orangensaft | Minze | Eis



Bierlikör

(hergestellt aus unserem Dr. Eisenbart-Bier und Weingeist)

Hell
Auszüge von Ingwer und Zitrone

Dunkel
Auszüge von feuriger Chilli und Orange

Schwarz
Auszüge von Sauerkirsch, Zimt und Chilli

Weizen
Auszüge von Banane und Zitrone

2 cl..... 3,00

Gerne akzeptieren wir auch Kartenzahlung:

Ratsbrauhaus Hann. Münden

Spritz (Prosecco Cocktails)



Erdbeer-Himbeer Spritz 7,50
Prosecco[5] | Smoothie 18+ Erdbeer-Himbeere | Mündener Brauwasser | Eis

Rote Beeren Spritz 7,50
Prosecco[5] | Smoothie Rote Beeren 18+ | Mündener Brauwasser | Eis

Maracuja Spritz 7,50
Aperol[I,II] | Prosecco[5] | Maracujanektar | Mündener Brauwasser | Eis

Aperol Spritz 7,50
Aperol[I,II] | Prosecco[5] | Mündener Brauwasser | Eis

Secco[5] | Rosecco[5] Rosé 4,00

Craft Smoothie 18+ 21% vol.



Mango-Orange 2cl 2,80

Erdbeer-Himbeer 2cl 2,80

Rote Beeren 2cl 2,80



Alle Preisangaben in Euro.

Ratsbrauhaus
Hann. Münden

Weine

Weißwein[5]

Grauburgunder 0,2l 7,00

Riesling 0,2l 6,80

Rotwein[5]

Portugieser halbtrocken 0,2l 6,50

Primitivo di Manduria 0,2l 8,50

Rosé[5] 0,2l 7,00
Feinherb

Weinschorle[5] 0,2l 5,00
süß/sauer

Spirituosen

Dr. Eisenbart Elixier 38% 3,00
Das Elixier stammt aus dem Laboratorium der EISENBARTH-APOTHEKE Oberviechtach, dem Geburtsort des berühmten Dr. Eisenbarth.

Prinz Edelbrand 40% 3,50
Obstler, Williams, Marille oder Haselnuss

Ramazzotti 4 cl 4,50

Jägermeister 2 cl 3,00

Ouzo 2 cl 3,00

Linie Aquavit 2 cl 3,00

Malteser 2 cl 3,00



Rum

Don Papa 4 cl 8,50

Whisky

Jack Daniels 4 cl 6,50

Jim Beam 4 cl 6,50

Jameson 4 cl 6,50

Glenfiddich 4 cl 6,50

Als Longdrink 4 cl ..... plus 2,00

Gin



Glücksfall 4 cl Regional 8,50
Duderstädter Gin

Van Hallers 4 cl Regional 8,50
Nörtenhardenberger Gin

Bombay 4 cl 7,00

mit Thomas Henry[3,12] 2 cl ..... plus 3,30

Gerne akzeptieren wir auch Kartenzahlung:

Ratsbrauhaus
Hann. Münden

Alkoholfreie Getränke

Mündener Brauwasser
frisches Mündener Tafelwasser – mit Kohlensäure versetzt – gern auch still

0,3 l 2,50
0,5 l 4,00
1,0 l 6,00

Hausgemachte Limonaden und Eistees
Schauen Sie gerne auf der Tagesempfehlung nach den aktuellen Angeboten.

0,5 l 5,20

Softdrinks
Coca Cola[I,8,9,10,11], Coca Cola Zero[I,8,9,10,11]
MezzoMix[I,11], Sprite, Fanta[I,3]

0,3 l 3,30
0,5 l 5,20



Säfte und Nektare von Creydt
Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Rhabarbernektar, Johannisbeernektar, Maracujanektar,

0,3 l 3,80
0,5 l 6,80

Alle Säfte und Nektare auch als Schorle erhältlich:

0,3 l 3,20
0,5 l 5,80

Thomas Henry
Tonic Water[3,12], Bitter Lemon[3,12], Ginger Ale[I]

0,2 l 3,30

Warme Getränke

Café Crema „Joliente Café“ 3,20
Espresso 2,50
Doppelter Espresso 4,50
Cappuccino 3,50
Milchkaffee 4,00
Latte Macchiato 4,00
Grog 4,80
Althaus-Tee 3,20
Darjeeling (schwarzer Tee), Früchtetee, Grüner Tee, Kräutertee, Rooibos-Tee



Alle Preisangaben in Euro.

Catering & Partyservice

Gaumenfreude
aus unserem Haus

Gönnen Sie sich die Köstlichkeiten vom Brauhaus auch bei Ihren Feierlichkeiten zu Hause. Gerne stellen wir Ihnen ein Catering mit Ihren Lieblingsspeisen zusammen und bewirten Sie bei sich vor Ort. Rufen Sie uns einfach unter 05541/957107 an, dann unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



Ratsbrauhaus Hann. Münden
Markt 3 · Telefon: 05541 957 107
www.ratsbrauhaus.de

Besuchen Sie uns auf: