ÄCHDE ÄLBL´R GENUSSKULTUR ERLEBEN,

die innige Verbundenheit zu unserer Heimat - der herrlichen Zollernalb - können Sie bei uns im Brauhaus mit jedem Schluck und jedem Bissen genießen: Seien es die regionalen Zutaten, die wir zum Bierbrauen verwenden, oder die bodenständigen herzhaften Leckereien, die zum größten Teil aus besten regionalen Zutaten bereitet werden. Unser Küchenchef hat immer ein Auge auf regionale Spezialitäten und achtet dabei besonders auf die Qualität unser Lieferpartner. In der Küche wird dann Altbewährtes mit viel Liebe und frischem Pfiff verfeinert, um Ihren Gaumen zu verwöhnen. Und das alles genießen Sie mittendrin in unserer Brauerei, wo wir unsere albfrischen Biere direkt vor Ihren Augen brauen.

WARME KÜCHE

Montag - Sonntag	ab 11.30 Uhr - durchgehend
Tagesessen Mo - Fr	11.30 - 14.00 Uhr

TESTEN SIE UNSER BIER! PROBIER RUNDE 0,1 L / € 2,40 PRO BIER

brauhaus-zollernalb.de

BRAUKULTUR IN IHRER GANZEN FRISCHE

Rosenfelder HELLES

VON HAND GEBRAUT

TRADITIONELL HELL
UND EINZIGARTIG WIE UNSERE REGION

Stammwürze 11,9 %

ROSENFELDER BIERKULTUR AUS LEIDENSCHAFT

VOLLMUNDIG & MILD

Unser Rosenfelder Helles ist ein Meisterstück handwerklicher Braukunst. Gebraut mit regionalem Malz und frischem Brauwasser aus unserer Heimat. Der vollmundige Geschmack und die milde Hopfenbittere sorgen für ein perfektes Genusserlebnis.

ZUR ECHTEN NATÜRLICHEN BIERGENUSS BOTTICH GÄRUNG

AN ÄCHDA ÄLBL'R

Unsere Küche hat ihre Wurzeln in der Region. Deshalb bietet Ihnen unsere Speisekarte eine umfangreiche Auswahl an Schmankerln aus der regionalen Küche. Außerdem haben wir - zur Abrundung unseres Angebotes - auch die eine oder andere internationale Spezialität für Sie auf der Karte. Wählen Sie nach Lust und Laune und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie manchmal etwas längere Wartezeiten in Kauf nehmen müssen. Wir kochen alles frisch und à la minute. Daher kann es besonders in Stoßzeiten gelegentlich zu Engpässen kommen.

Diese Karte dürfen Sie gerne mit nach Hause nehmen.

BRAUHAUS ZOLLERNALB

Wo's schmeckt, da lass dich nieder.

Unsere Küche gibt Ihnen das Gefühl daheim zu sein. Wir bieten Ihnen feine traditionelle Speisen, stets frisch und mit ausgewählten heimischen Produkten von unserem Küchenchef und seinem jungen Team mit viel Liebe zubereitet.

Diese Karte dürfen Sie gerne mit nach Hause nehmen.

ÄCHDE ÄLBL´R GENUSSKULTUR ERLEBEN

SUPPEN

Zum Anfreunden, Aufwärmen und Eröffnen oder einfach nur eine Kleinigkeit.

VORNE WEG

Flädlesuppe mit klarer Rinderbrühe	€ 7,10
Maultaschensuppe mit klarer Rinderbrühe	€ 7,40

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

ZUM KNABBERN

Ültje Erdnüsse 50-Gramm-Beutel	€ 1,20
Studentenfutter 50-Gramm-Beutel	€ 1,80

Eine Auswahl an Gerichten bieten wir auch als „kleine Portion“ an – € 1,00. Fragen Sie gerne nach.

Für halb/halb berechnen wir einen Aufschlag von **€ 1,50**.

Wenn Sie es mal nicht schaffen Ihr Gericht komplett aufzuessen, packen wir Ihnen die Reste sehr gerne in eine Thermobox ein. Dafür berechnen wir **€ 2,00**.

HAUPTGERICHTE

Kässpätzle mit herzhaftem Käse und Röstzwiebeln	€ 15,50
Kässpätzle - klein, mit herzhaftem Käse und Röstzwiebeln	€ 12,90
Maultaschen, hausgemacht Hackfleisch-Spinatfüllung, gebraten mit Kartoffelsalat	€ 18,90
Brauereibraten, vom Landschwein, mit Bratensoße und Semmelknödel und kleinem gemischten Salat	€ 21,50
Zwiebelrostbraten mit Beilagen und kleinem gemischten Salat	€ 32,20
Schwabenschnitzel vom Landschwein mit Beilagen und kleinem gemischten Salat	€ 21,70
Treberschnitzel - vom Landschwein die Panade wird mit Treber* aus unserer Bierherstellung verfeinert - mit Beilagen und kleinem gemischten Salat	€ 21,70
Sauerbraten mit Semmelknödel und kleinem gemischten Salat	€ 23,20
Schweinshaxe mit Semmelknödel und Biersoße (30 MINUTEN WARTEZEIT)	€ 20,30
Schweinelendchen mit Rahmsoße, Beilagen und kleinem gemischten Salat	€ 28,90
Traufgängerteller Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln, eine Bauernbratwurst und kleinem gemischten Salat	€ 22,80
Älbler Kichererbsenküchle mit Beilagen und Tomatensoße (vegan)	€ 20,50
Älblerspeise Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle	€ 16,40

Soßen - wahlweise Braten- oder Rahmsoße

Beilagen - wahlweise hausgemachte Eierspätzle, Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln

BROTZEIT, JAUSE ODER VESCHPER? DES BASST EMM‘R.

Das schwäbische Vesper ist ursprünglich eine kalte Zwischen- oder Hauptmahlzeit, ohne die ein Schwabe früher nicht existieren konnte. "Zwischenmahlzeit", so wird das schwäbische Wort Vesper gerne übersetzt. Das mochte noch für die Zeiten zutreffen, als die Leute harte körperliche Arbeit leisteten und ohne Angst vor Übergewicht fünf Mahlzeiten pro Tag vertilgten. Von denen wurden zwei als Vesper bezeichnet, nämlich der vor- und der nachmittägliche kalte Imbiss zwischendurch.
Auf unserer Vesperkarte finden Sie herzhafte kleinere Gerichte für zwischendurch, aber auch andere, die Sie sicher nicht hungrig nach Hause gehen lassen.

*Bei der Bierherstellung bleibt nach dem Maischen das ausgelaugte Malz zurück, der sogenannte Treber. Er enthält viel Eiweiß, Malzzucker, Spurenelemente, Enzyme, Vitamine und Ballaststoffe.

"Weil kender an oigna gschmack hond ond au koine so riesa portiona essa kennat, hommr des exschdra fier de gloine hergricht."

VESPERKARTE

Schwäbischer Wurstsalat (2,3,4,5,6) mit Schwarzwurst	€ 12,90
Schweizer Wurstsalat (2,3,4,5,6) mit Käse	€ 12,90
Brauhaus Wurstsalat (2,3,4,5,6) mit Käse und Schwarzwurst	€ 13,30
Gebratener Fleischkäse (2,3,4,5,6) mit Bratkartoffeln und Spiegelei	€ 16,90
Gebackener Camembert mit Joghurt-Preiselbeerdip und Salat	€ 17,10
Bauernbratwürste (2,3) ein Paar, gebraten oder aus dem Sud mit Landbierbrot	€ 12,40
Bierstengel	€ 2,10

KINDERGERICHTE

(Für Kinder bis 12 Jahre)

Spätzle mit Soß	€ 6,60
Portion Pommes (1, 2, 11)	€ 6,00
Kinder Schnitzel vom Schwein mit Pommes (1, 2, 11)	€ 12,00
Hähnchen Nuggets mit Pommes und Ketchup	€ 12,00
Kinder - Kässpätzle	€ 7,80

SALATE & DESSERTS

Lust auf frische Salate? In Kombination mit unseren hausgemachten Dressings sind die einfach unschlagbar lecker - und ein Dessert geht immer. Nachspeisen sind der krönende Abschluss eines jeden Essens.

ZUSATZSTOFFE

1) mit Farbstoffen
2) mit Konservierungsstoffen
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärkern
5) Säuerungsmittel
6) Stabilisatoren
7) mit Phosphat
8) Milcheiweiß
9) koffeinhaltig
10) chininhaltig
11) Süßmittel
12) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspartam)
13) Sulfite
14) mit Taurin

Alle Preise sind inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

SALATE

Beilagensalat, klein	€ 7,00
Gemischter Salat, groß	€ 14,20
Sportler Salat mit Putenstreifen und Joghurt-Dressing	€ 20,50
Chicken-Wings Salat Bunter Salatteller mit Chicken-Wings und gebratenen Zwiebelringen	€ 20,50
Fischknusperle Salat Bunter Salatteller mit Fischknusperle	€ 20,50

DESSERTS

Bieramisu (2,3,4,5,6)	€ 7,70
Brauhaus Eisbecher mit Knuspermalz	€ 9,20
Cappuccino-Eisparfait mit Giotto	€ 9,20
Älbl‘r Nusstraum je eine Kugel Walnusseis, Haselnusseis und Schokoeis, mit karamellisierten Nüssen und Schokosoße	€ 9,70
Eis Vanille, Schoko, Walnuss, Haselnuss, Zitrone, Erdbeere, Pistazie - je Kugel	€ 2,30
Portion Sahne	€ 1,60

// Als zertifizierte „Schmeck den Süden“-Gastronomen legen wir besonderen Wert auf Qualität. Die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie sind der regionale Anbau, kurze Transportwege und die Frische der verwendeten Produkte.
Nur Gerichte deren Rohstoffe nachweislich aus Baden-Württemberg stammen, dürfen als "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"- Gericht ausgezeichnet werden.

BRAUKULTUR IN IHRER GANZEN FRISCHE