

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 hervor-

gend. 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!



ESSE NOLITE INEBRIATI
VINO INOVO BELUINA 1605
QUÆ DAMERITAS EST

VINUM CORROBORAT
CORPUS ANIMAM VERO
VERBUM DEI

Dr. Eisenbart Biäu

Suppen

auch als Vorsuppe erhältlich

- Rinderkraftbrühe** 8,50
- Grießknödel
- Tomatencremesuppe** 7,50

Dessert

- Kaiserschmarrn** 9,50
- Vanille | Beeren
- Bienenstich im Glas** 8,50
- Vanillemousse | Mandeln

Salatiges

- Brauhaus-Salat** 9,90
Blattsalate | Gurke | Tomate | rote Zwiebeln | geröstete Kerne | Brot | Hausdressing⁵
- Brauhaus-Bowl** 13,90
 Blattsalat | Cous-Cous | wilder Broccoli | Mango | Tomate | Gurke | rote Zwiebeln | Hausdressing⁵
- Ofenkartoffel** 9,50
- Sour Cream | Salatgarnitur⁵

Passend dazu:

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



“ 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 Ketchup⁵ 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

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

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.



Diese Gerichte erhalten Sie auch in einer Senioren-Portion.

-1,50



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}
- 🍷 🍷 **2 hausgemachte Schwarzbier-Bratwürste²** 16,00 
 Krautsalat | Bratkartoffeln* ^{2,3} | Senf-Dip
- Hausgemachtes Sauerfleisch²** 16,00 
 Bratkartoffeln* ^{2,3} | saure Gurke | Remoulade³ 🍷
- 🍷 🕒 **Schnitzel Wiener Art** 18,00
 (Schwein oder Huhn) Pommes frites | Salat vom Buffet
 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 aus heimischen Wäldern** 23,50 
 Waldpilze | Nudeln vom Landhof Kaufmann 🍷 🍷 | Salat vom Buffet

Fischiges

- 🍷 🍷 🍷 **Gebratenes Lachsfilet^{2,3,5}** 24,50
 Karotten-Zucchini-Rösti | Tomatensalsa² | Blattsalat



* Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

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:

Süßkartoffelpommes plus 6,50

Salat von Buffet plus 4,50

  **Ofenkartoffel & Sour Cream** plus 4,50

Pommes frites plus 3,50

Rosmarinkartoffeln plus 3,50

Bratkartoffeln^{2,3} plus 3,50

 **Champignonsauce** plus 3,00

 **Schwarzbiersauce⁵** plus 3,00

glasierte Zwiebeln plus 2,50

  **Kräuterbutter** plus 1,00

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** 15,50

Venere Reis | wilder Broccoli | Walnüsse | Ziegenkäse | Babyspinat



Tomatisiertes Grillgemüse 14,90

 Karotten-Zucchini-Rösti

 **mit 150g Feta-Käse** plus 4,50



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

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

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

4



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

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.

8



9

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



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 schwarz**
unfiltriert, malzig, kräftige schwarze Farbe,



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

☛☛ **Dr. Eisenbart-Weizen**
mild, blumiges Weizenbieraroma mit feinem
Hefebouquet, spritzig

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 3,50 €

0,5 l 5,50 €

☛ **Einbecker Brauherren Pils alkoholfrei**

0,33 l 3,50 €

☛☛ **Schneider Weisse Weissbier alkoholfrei**, vom Fass

0,3 l 3,50 €

0,5 l 5,50 €



Biercocktails

- ☉ **Knutschi 0,3l** 5,00
 Dr. Eisenbart-Bier | Wodka Blutorange¹ | Tonic¹² | Multivitaminsaft
- ☉ **Black Cherry 0,3l**..... 5,00
 Dr. Eisenbart-Schwarz | Smoothie Kirsch 18+ | Minze | Eis | schwarzer Johannisbeernektar
- ☉ ☉ **Weizen-Strawberry 0,3l** 5,00
 Dr. Eisenbart-Weizen | Smoothie Erdbeere 18+ | Rosecco⁵ | Minze | Eis
- ☉ **Punch 0,0 Alkohol 0,5l** 6,80
 Einbecker alkoholfrei | Maracujanektar | Orangensaft | Minze | Eis



Bierlikör

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

- | | |
|--|---|
| ☉ Hell
Auszüge von Ingwer und Zitrone | ☉ Schwarz
Auszüge von Sauerkirsch, Zimt und Chilli |
| ☉ Dunkel
Auszüge von feuriger Chilli und Orange | ☉ ☉ Weizen
Auszüge von Banane und Zitrone |

2 cl..... 3,00

Spritz (Prosecco Cocktails)

Himbeer Spritz	7,50
Prosecco ⁵ Smoothie 18+ Himbeere Mündener Brauwasser Eis	
Rote Beeren Spritz	7,50
Prosecco ⁵ Smoothie Rote Beeren 18+ Mündener Brauwasser Eis	
Heidelbeer Spritz	7,50
Prosecco ⁵ Smoothie Heidelbeer 18+ Mündener Brauwasser Eis	
Maracuja Spritz	7,50
Aperol ^{1,11} Prosecco ⁵ Maracujanektar Mündener Brauwasser Eis	
Aperol Spritz	7,50
Aperol ^{1,11} Prosecco ⁵ Mündener Brauwasser Eis	
Secco⁵ Rosecco⁵ Rosé	4,00



Craft Smoothie 18+ 21% vol.

Mango-Orange 2cl	2,80
Heidelbeere 2cl	2,80
Himbeere 2cl	2,80
Rote Beeren 2cl	2,80



Weine

Weißwein⁵

Grauburgunder 0,2l 7,00

Riesling 0,2l 6,80

Rotwein⁵

Portugieser halbtrocken 0,2l 6,50

Primitivo di Manduria 0,2l 8,50

Rosé⁵ 0,2l 7,00

Feinherb

Weinschorle⁵ 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

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

Sommerspezial ab Juni

Mündener Tafelwasser mit hausgemachten Holunderblütensirup, Zitrone und frischer Minze

0,5 l	5,20
-------------	------

Hausgemachte Limonaden oder Eistee.

Für jeden Geschmack etwas dabei. Unser Service-Team informiert Sie über die aktuellen Angebote.

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 Ale¹

0,2 l	3,30
-------------	------

Softdrinks

Coca Cola^{1,8,9,10,11}, Coca Cola Zero^{1,8,9,10,11}

MezzoMix^{1,11}, Sprite, Fanta^{1,3}

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

Alle unsere Kaffeeprodukte sind fairtrade gehandelt!



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

Althaus-Tee 3,20

Darjeeling (schwarzer Tee), Früchtetee, Grüner Tee, Kräutertee, Rooibos-Tee





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.

Für Sie unterwegs



Ratsbrauhaus Hann. Münden

Markt 3 · Telefon: 05541 957 107

www.ratsbrauhaus.de

Besuchen Sie uns auf:

