



# BRAUHAUS RHEINBACH

Die Hausbrauerei

## **HOPFEN UND MALZ, GOTT ERHALT'S!**

Vier Zutaten darf der Brauer in der Bundesrepublik zur Herstellung von Bier verwenden, nicht mehr: Hopfen, Malz, Wasser und Hefe. Das Prinzip des Brauvorgangs ist recht einfach und schnell erklärt. Es ist dennoch eine Kunst, aus diesen vier Grundbestandteilen gutes Bier und auch vielerlei Bier zu brauen.

Der erste Bestandteil ist das

### ***MALZ – die Grundlage des Biers***

gibt den Gehalt, die Fülle des Geschmacks. Malz ist nichts anderes als umgewandeltes Getreide. Meist nimmt man Gerste, bei manchen Bieren auch Weizen. Die Getreidekörner enthalten Stärke. Die zweizeilige Sommergerste, die sich zum Brauen am besten eignet, hat einen hohen Stärkeanteil und nur einen geringen Eiweißgehalt. Es gilt, diese Stärke zuerst einmal in Zucker umzuwandeln. Wie geht das vor sich? Man feuchtet das Getreide an und läßt es keimen. Dieser Vorgang, das „Mälzen“, leitet das Umwandeln der Stärke in Zucker ein. Das so entstandene „Grünmalz“ wird getrocknet oder, besser gesagt, geröstet (gedarrt). Schon hier entscheidet es sich, ob das Bier nachher hell oder dunkel wird. Malz für helles Bier wird bis etwa 80 Grad getrocknet. Geht man bis auf 105 Grad Trockentemperatur, so wird das Malz dunkler und das Bier nachher auch. Das „Darrmalz“ wird geschrotet, kommt in die Sudpfanne mit dem zweiten Bestandteil des Biers, dem

### ***WASSER – das Leben des Biers***

und wird erhitzt. Das Brauwasser ist mitbestimmend für die Qualität des Biers. Die Mischung aus geschrotetem Malz und Wasser heißt „Maische“. In der heißen Maische verwandelt sich immer mehr Stärke des Malzes in Zucker. Die fertige Maische wird gefiltert, damit die Reste der Malzkörner zurückbleiben, und heißt nun „Würze“. Nun wird der dritte Bestandteil des Biers zugesetzt, der

### ***HOPFEN – die Seele des Biers***

Schon in den frühen Jahrhunderten war der Hopfen als Heilpflanze bekannt. Er gibt dem Bier das Aroma, die Eleganz, den frisch-herben Geschmack und die Haltbarkeit. Nur die weiblichen Blütenolden sind für die Verarbeitung nutzbar. Die Würze mit dem Hopfen wird gekocht, wieder gefiltert und gekühlt. Nun kommt Bestandteil Nummer vier hinzu, die

### ***HEFE – die Förderin des Biers***

Sie läßt die Würze gären. Erst als ein Mann wie Louis Pasteur die Nutzbarkeit der Hefe entdeckte, konnte die Gärung des Biers so richtig bestimmt werden. Jetzt wird aus Zucker Alkohol und Kohlensäure, die das Bier später schäumen läßt. Nach der Gärung reift das Bier im Lagertank. Unfiltriert mit allen wertvollen Inhaltsstoffen wird das Bier frisch für Sie aus dem Tank gezapft.

Und dann können Sie es trinken.

### ***PROSIT !***

(das Wort kommt aus dem Lateinischen und bedeutet: „*Es möge nützen*“)

**BRAUHAUS RHEINBACH**

Wilhelmsplatz 1

Tel. 0 22 26 / 91 38 00 · Fax 0 22 26 / 91 38 01

E-mail: Brauhaus-Rheinbach@t-online.de · Internet: www.Brauhaus-Rheinbach.de

# Rheinbacher Brauhaus-Tapas

unsere kleinen Köstlichkeiten zum Kombinieren oder als Vorspeise

€

vegetarisch	601	<b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b> mit Balsamicodressing	4,50
vegetarisch	602	<b>Gemischter Beilagensalat</b> mit original Brauhaus-Dressing	4,00
	603	<b>Chili con Carne mit Käse überbacken</b>	4,20
	604	<b>Kleine Frikadellen (5 Stck.)</b> in Knoblauch-Chili-Sauce	4,00
	605	in Pfefferrahmsauce	4,00
	606	<b>Rostbratwürstchen<sup>2,3,4,7</sup></b> auf Sauerkraut, Kartoffelpüree und Biersauce	4,60
vegetarisch	607	<b>Mini Spinatpfännchen</b> mit Rösti, Sauce Hollandaise und Käse gratiniert	3,60
	608	<b>Calamari Fritti mit Aioli<sup>1</sup></b>	3,70
vegetarisch	609	<b>Ofenkartoffel</b> mit Kräuterquark	3,20
vegetarisch	610	mit Chili con Carne und Käse überbacken	4,60
vegetarisch	621	<b>Hausgemachte Kartoffelecken</b> mit Kräuterquark	3,90
vegetarisch	611	<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeermarmelade	3,50
vegetarisch	612	<b>Halver Hahn</b> Holländer Käse mit Zwiebeln	5,70
	613	<b>Garnelen am Spieß (15 Stck.)</b> in Knoblauch-Chili-Sauce	5,80
	614	mit Aioli <sup>1</sup>	5,60
	615	<b>Kleines Schweinefilet in Pfefferrahmsauce</b>	4,80

## Bierbegleiter

€

	616	<b>Dreierlei Dips mit Brauhausbrot</b> Griebenschmalz, Kräuterbutter und Aioli <sup>1</sup>	5,00
vegetarisch	617	<b>Brauhaus Laugenbrezel</b>	1,70
	618	mit Käse überbacken	2,20
	619	<b>Kleiner gebräunter Leberkäse</b> mit Käsefüllung und Schmorzwiebeln	3,80
vegetarisch	620	<b>Hausgemachte Kartoffelecken</b>	3,10
	621	mit Kräuterquark	3,90
	622	mit Aioli <sup>1</sup>	3,90
	623	<b>Brauhaus Brotzeit</b> mit Leberkäse, Hackbraten, Käse, Kartoffel- und Krautsalat, Schmalz und Brauhausbrot	8,90

## Unser Brauhausbrot

servieren wir zu allen Hauptgängen kostenlos.

Auf Wunsch gegen Aufpreis:

	245	<b>Rheinisches Griebenschmalz</b>	1,80
	246	<b>Portion Butter</b>	1,80
	247	<b>Portion Kräuterbutter</b>	1,80
	248	<b>Portion Aioli<sup>1</sup></b>	1,80

Küche täglich von 11.30 bis 23.00 Uhr  
und am Wochenende bis 23.30 Uhr



# SALATE

Alle unsere Salate servieren wir Ihnen mit unserem beliebten Brauhausdressing

€

	230	<b>Salatteller Braumeister</b> Unser Brauhaus Salat mit gebratenen Putenbruststreifen und frischen Champignons	10,80
vegetarisch	231	<b>Salatteller „Bauern-Art“</b> Unser Brauhaus Salat mit Schafskäse, Oliven und Zwiebelringen	9,80
	232	<b>Salatteller „Fitness“</b> Unser Brauhaus Salat mit gebratenen Streifen von der Angus-Rinderhüfte, frischen Champignons und Zwiebeln	11,90
	233	<b>Salatteller „Garnelenspieße“</b> Unser Brauhaus Salat mit Garnelenspießen und frischen Champignons	12,80
vegetarisch	235	<b>Großes Salatbouquet</b> mit Ofenkartoffel und Kräuterquark	8,20
	236	<b>Salat Schlemmer-Art<sup>2,3</sup></b> Unser Brauhaus Salat mit gebackenen Camembertecken, Preiselbeeren und Speckscheiben	10,30

## Täglich frisch aus dem Backofen

ab 18.00 Uhr

265	<b>Knusprige Schweinshaxe</b>	10,40
	mit Bratkartoffeln, unserer Biersauce und hausgemachtem Sauerkraut	

Da wir die Haxen täglich frisch zubereiten, bitten wir Sie um Verständnis, sollten diese einmal ausverkauft sein.

## Aus dem Suppentopf

	kleine Tasse	große Tasse
Tagessuppe	2,70 (10)	3,30 (11)
Tomatencremesuppe	2,70 (12)	3,60 (13)
Gulaschsuppe	3,10 (14)	4,20 (15)

## Der Brauhaus-Flammkuchen

Original auf Holzplatte serviert mit:

€

250	➤ Speckwürfeln, Schmorzwiebeln, Rahm <sup>2,3</sup> und Käse	7,90	
252	➤ Gambas, hausgebeiztem Lachs, Spinat, Zwiebeln, Rahm <sup>2,3</sup> und Käse	12,50	
253	➤ gek. Schinken, Champignons, Zwiebeln, Rahm <sup>2,3</sup> und Käse	8,90	
254	➤ Ananas, gek. Schinken, Tomate, Rahm <sup>2,3</sup> und Käse	8,60	
vegetarisch	256	➤ Tomate, Mozzarella, Schmorzwiebeln, Rahm <sup>2,3</sup> und Käse	8,80
vegetarisch	257	➤ Blattspinat, Zwiebeln, Feta, Oliven, Rahm <sup>2,3</sup> und Käse	9,30

## Rheinische Spezialitäten, Steaks und mehr

	€
300 <b>„Rheinischer Sauerbraten“</b> in Mandel-Rosinensauce, Klöße und Apfelkompott	<b>11,90</b>
301 <b>„Himmel un Äad“<sup>2,4</sup></b> gebratene Blut- und Leberwurst auf hausgemachtem Kartoffelpüree mit Apfelmus und Schmorzwiebeln	<b>9,40</b>
302 <b>Spare Rips</b> mit Honigkruste, dazu scharfe Soße, Krautsalat, hausgemachte Kartoffelecken und Kräuterquark	<b>12,80</b>
260 <b>Holzfällersteak</b> vom Schweinenacken mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat	<b>9,60</b>
264 <b>„Brauhaussteak“</b> vom Schweinertücken auf Champignonrahm, Bratkartoffeln und frischem Gemüse	<b>11,20</b>
266 <b>Saftiges Biergulasch vom Rind</b> mit unserem Bier verfeinert, hausgemachten Treberknödeln und Apfelrotkohl	<b>10,90</b>
269 <b>Grillplatte<sup>2,3,4,7</sup></b> Steaks von Pute, Schwein und Rind, Spare Ribs und Rostbratwürstchen mit hausgemachten Kartoffelecken, Kräuterquark, scharfer Sauce und gemischtem Salat mit Brauhausdressing	<b>17,80</b>
579 <b>Eifeler Spießbraten</b> in Biersauce mit hausgemachten Treberknödeln und Apfelrotkohl	<b>10,60</b>
270 <b>Fischplatte</b> mit Lachs, Zanderfilet, Gambas am Spieß, Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Kräuterquark und Spinat	<b>13,80</b>
271 <b>Zanderfilet vom Grill</b> auf frischem Gemüse, Ofenkartoffel und Kräuterquark	<b>12,80</b>
263 <b>Putensteak „Hawaii“<sup>2,3</sup></b> mit Ananas, Schinken und Käse überbacken, auf Tomatensauce, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und unserem Salatbouquet	<b>11,80</b>
262 <b>Putenschnitzel „Wiener Art“</b> mit Zitrone und Preiselbeeren, Pommes Frites und unserem Salatbouquet	<b>11,20</b>

## Schnitzelecke mit hauseigener Brauhauspanade

	M 100g	L 200g	XXL 300g
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Zitrone und Preiselbeeren Pommes frites und gem. Salat	<b>6,80</b> (280)	<b>10,80</b> (281)	<b>12,80</b> (282)
<b>Jägerschnitzel</b> mit Champignonrahmsauce Pommes frites und gem. Salat	<b>7,50</b> (283)	<b>11,50</b> (284)	<b>13,50</b> (285)
<b>Schnitzel Spezial</b> mit Schmorzwiebeln Pommes frites und gem. Salat	<b>7,20</b> (286)	<b>11,20</b> (287)	<b>13,20</b> (288)
<b>Zigeunerschnitzel</b> mit Paprikasauce Pommes frites und gem. Salat	<b>7,50</b> (289)	<b>11,50</b> (290)	<b>13,50</b> (291)

## Schmankerln, Aufläufe und Pfännchen

	€
<b>vegetarisch</b> 251 <b>Spinatauflauf</b> mit Rösti, Blattspinat, Champignonrahm Zwiebeln und Käse überbacken	<b>8,80</b>
221 <b>Haxenfleischpfännchen</b> mit Bratkartoffeln, Sauerkraut und Biersauce	<b>9,80</b>
222 <b>Putenpfännchen</b> mit Putenbruststreifen, Spätzle, Chilirahmsauce frischem Gemüse und Fetakäse gratiniert	<b>10,80</b>
223 <b>Matjesfilet</b> mit Zwiebeln und Bratkartoffeln an großem Salatbouquet	<b>8,90</b>
224 <b>Filetpfännchen</b> 3 Schweinefilets auf Röstiecken, Blattspinat mit Chilirahm und Tomaten-Mozzarella gratiniert	<b>11,80</b>
225 <b>Schwabenpfännchen</b> 3 Schweinefilets mit Champignonrahm auf Butterspätzle, dazu frisches Gemüse	<b>11,60</b>
255 <b>Gebräunter Leberkäse</b> mit Käsefüllung, Röstzwiebeln, Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	<b>9,80</b>

## Double Brauhaus Burger

Zu unserem Brauhaus Burger servieren wir  
hausgemachte Kartoffelecken und Salatbouquet

1 <b>Doppelter Burger 240g</b> Frisches saftiges Rindfleisch mit Tomate, Zwiebeln und American-Cream-Sauce	<b>9,80</b>
--	-------------

## Kinderteller für unsere kleinen Gäste

	€
309 <b>Schnitzel Wiener Art</b> mit Pommes frites und Salatgarnitur	<b>5,50</b>
310 <b>Fischstäbchen</b> mit Pommes frites und Salatgarnitur	<b>5,50</b>
<b>vegetarisch</b> 311 <b>Portion Pommes frites</b>	<b>3,00</b>
312 <b>5 Minifrikadellchen</b> mit Pommes frites und Salatgarnitur	<b>5,50</b>

Für einen leeren Teller gibt es noch eine kleine Eis-Überraschung!

## Dessert

	€
320 <b>Dessertvariation<sup>1</sup></b> Nougatpalatschinken und Marillenfruchtknödel mit Vanilleeis und Sahne	<b>4,90</b>
321 <b>Coup Dänemark<sup>1</sup></b> Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Sahne	<b>4,60</b>
322 <b>Schokoravioli<sup>1</sup></b> mit Vanilleeis und Sahne	<b>4,80</b>
323 <b>Apfelkuchen mit Vanilleeis<sup>1</sup></b> Zimt und Zucker	<b>5,50</b>
324 <b>Rote Grütze<sup>1</sup></b> Beerenfrüchte mit Vanilleeis und Sahne	<b>4,20</b>
326 <b>Apfelstrudel<sup>1</sup></b> mit Vanillesauce, Vanilleeis und Sahne	<b>4,20</b>
327 <b>Kinderbecher Mickey<sup>1</sup></b> Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	<b>2,80</b>

**Angebot und Auswahl groß genug?  
Ihre letzte Chance: die Tageskarte!**

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Geschmacksverstärker 7 mit Phosphat

## Wohin denn sonst?

Sie planen ein geselliges Beisammensein oder eine festliche Feier? Wir bieten Ihnen in unseren Räumen den gewünschten Rahmen für Veranstaltungen bis zu 80 Personen und verwöhnen Sie kulinarisch aus unseren Menü- oder Buffetvorschlägen. Und noch dazu bei einem vernünftigen Preis-/Leistungsverhältnis.

## Die Geschenkidee

Sie möchten jemandem eine Freude machen?

... ob Valentinstag, Muttertag, Ostern, Herrentag, Weihnachten, Geburtstag, Firmenjubiläum oder einfach nur als Überraschung ...

Unser **Brauhaus-Gutschein**

Erwerben Sie einen Gutschein in Höhe Ihrer Wahl!

## Sonntags Großes Brauhaus Familien-Brunch-Bufferet

Auch an ausgewählten Feiertagen  
von 10.30 – 14.30 Uhr

nach Lust und Laune süß und deftig schlemmen  
mit einem Heißgetränk nach Wahl

Erwachsene € 13,90

Kinder € 7,00

Sonderkarte für u.a. Oster- und Weihnachtsbuffet

Unsere aktuellen Aktionen finden Sie auch unter: [www.brauhaus-rheinbach.de](http://www.brauhaus-rheinbach.de)

### Getränke

#### Bier

		€
<b>Rheinbacher</b> naturtrüb	0,3 l	2,10
	0,4 l	2,80
Aktionsbier dunkel	0,3 l	2,10
	0,4 l	2,80
Hefeweizen vom Fass	0,3 l	2,10
	0,5 l	3,50
Malzbier <sup>1</sup>	0,33 l	2,10
Bier, alkoholfrei	0,33 l	2,20
Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,25
<b>Rheinbacher</b> m. Cola od. Limo <sup>1,3,9</sup>	0,3 l	2,20
	0,4 l	2,90

#### Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser medium	0,2 l	1,70
	0,3 l	2,55
	0,5 l	4,00
Stilles Wasser	0,2 l	1,70
	0,3 l	2,55
Apollinaris, Fla.	0,25 l	2,20
Coca Cola <sup>1,9</sup> , Fanta <sup>1,3</sup> , Sprite <sup>1,2</sup> , Cola Light <sup>1,2,5,7,9</sup>	0,2 l	1,70
	0,3 l	2,55
Apfelschorle	0,2 l	1,70
	0,3 l	2,55
Apfelsaft	0,2 l	1,70
	0,3 l	2,55
Orangensaft	0,2 l	2,10
Bitter Lemon <sup>6</sup> Fla.	0,2 l	2,10
Glas Eistee	0,3 l	1,85
BIONADE Holunder Fla.	0,33 l	2,70
Almdudler Fla.	0,25 l	2,10

#### Heiße Getränke

	€
Tasse Kaffee Schümli	2,00
Cappuccino	2,50
Kaffee-Pott (2 Tassen)	3,20
Espresso	2,00
Glas Tee	2,00
Milchkaffee	3,20
Latte Macchiato	3,20
Kakao - Pott	2,80

Wir bitten um Verständnis, dass auf der Terrasse  
nur große Getränke serviert werden

... nur mal zum Vergleich:  
Ein Rheinbacher Bier 0,2 l  
würde € 1,40 kosten ...

#### Wein

	0,5 l	0,2 l
Hauswein (weiß, rot, rosé)	6,00	3,00
Rheinwein trocken		4,00
Rheinwein halbtrocken		4,00
Rotwein trocken		4,00
Rotwein halbtrocken		4,00
Pinot Grigio		4,20
Weinschorle		3,00

#### Long Drinks

	4 cl
Aperol gespritzt <sup>1,6</sup>	4,50
Bacardi Cola <sup>1,9</sup>	5,00
Wodka Lemon <sup>6</sup>	5,00
Campari <sup>3</sup> O-Saft	5,00

#### Spirituosen

	2 cl
Kirschbrand aus der Schattenmorelle	2,00
Rheinbacher Bierlikör	2,00
Fürst Bismarck	2,20
Trester (Grappa)	2,20
Malteser	2,00
Aalborg Jubiläums Aquavit	2,20
Fernet Branca	2,00
Remy Martin	3,50
Williams Christ	3,50
Wodka	2,00
Averna	2,00
Ramazotti	2,00
Campari <sup>3</sup>	2,50
Jägermeister	2,50
Likör 43	2,50
Amaretto	2,20
Mirabelle	2,50
Tequila	2,50
Sambuca	2,50

#### Sekt

Piccolo, Riesling trocken	4,80
Hausmarke 0,7 l, Riesling trocken	17,00

1 mit Farbstoffen 2 mit Konservierungsstoffen 3 mit Antioxidationsmittel  
5 mit Süßstoff Aspartan 6 mit Chininhaltine 7 mit Phosphat 9 mit Koffein

### Obergärige Spezialitäten-Brauerei seit 1998

Alle unsere Biere werden aus den besten Rohstoffen,  
nach speziellen Rezepturen und nach dem  
Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Sie sind ein Naturprodukt  
und behalten alle Bestandteile wie Mineralien und Vitamine,  
die ihnen ihren typischen Geschmack verleihen.

### Rheinbacher Biergenuss für zu Hause:

Flasche 1 Liter 2,50 €

Faß 10/ 15/ 30 o. 50 l: Liter 2,50 €

