



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

Bierbegleiter

€

| | | | |
|-------------|-----|--|------|
| | 616 | Dreierlei Dips mit Brauhausbrot Griebenschmalz, Kräuterbutter und Aioli ¹ | 5,00 |
| vegetarisch | 617 | Brauhaus Laugenbrezel | 1,70 |
| | 618 | mit Käse überbacken | 2,20 |
| | 619 | Kleiner gebräunter Leberkäse mit Käsefüllung und Schmorzwiebeln | 3,80 |
| vegetarisch | 620 | Hausgemachte Kartoffelecken | 3,10 |
| | 621 | mit Kräuterquark | 3,90 |
| | 622 | mit Aioli ¹ | 3,90 |
| | 623 | Brauhaus Brotzeit 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 | Rheinisches Griebenschmalz | 1,80 |
| 246 | Portion Butter | 1,80 |
| 247 | Portion Kräuterbutter | 1,80 |
| 248 | Portion Aioli ¹ | 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 | Salatteller Braumeister Unser Brauhaussalat mit gebratenen Puten- bruststreifen und frischen Champignons | 10,80 |
| 231 | Salatteller „Bauern-Art“ Unser Brauhaussalat mit Schafskäse, Oliven und Zwiebelringen | 9,80 |
| 232 | Salatteller „Fitness“ Unser Brauhaussalat mit gebratenen Streifen von der Angus-Rinderhüfte, frischen Champignons und Zwiebeln | 11,90 |
| 233 | Salatteller „Garnelenspieße“ Unser Brauhaussalat mit Garnelen- spießen und frischen Champignons | 12,80 |
| 235 | Großes Salatbouquet mit Ofenkartoffel und Kräuterquark | 8,20 |
| 236 | Salat Schlemmer-Art^{2,3} Unser Brauhaussalat mit gebackenen Camembertecken, Preiselbeeren und Speckscheiben | 10,30 |

Täglich frisch aus dem Backofen

ab 18.00 Uhr

| | | |
|-----|---|-------|
| 265 | Knusprige Schweinshaxe | 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 |
|-------------|-------------------|-----------------|----------------|
| vegetarisch | 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 ^{2,3} und Käse | 7,90 | |
| 252 | ➤ Gambas, hausgebeiztem Lachs, Spinat, Zwiebeln, Rahm ^{2,3} und Käse | 12,50 | |
| 253 | ➤ gek. Schinken, Champignons, Zwiebeln, Rahm ^{2,3} und Käse | 8,90 | |
| 254 | ➤ Ananas, gek. Schinken, Tomate, Rahm ^{2,3} und Käse | 8,60 | |
| vegetarisch | 256 | ➤ Tomate, Mozzarella, Schmorzwiebeln, Rahm ^{2,3} und Käse | 8,80 |
| vegetarisch | 257 | ➤ Blattspinat, Zwiebeln, Feta, Oliven, Rahm ^{2,3} und Käse | 9,30 |

| Rheinische Spezialitäten, Steaks und mehr | | | |
|---|---|----------------|----------------|
| | | | € |
| 300 | „Rheinischer Sauerbraten“ in Mandel-Rosinensauce, Klöße und Apfelkompott | | 11,90 |
| 301 | „Himmel un Äad“ ^{2,4} gebratene Blut- und Leberwurst auf hausgemachtem Kartoffelpüree mit Apfelmus und Schmorzwiebeln | | 9,40 |
| 302 | Spare Rips mit Honigkruste, dazu scharfe Soße, Krautsalat, hausgemachte Kartoffelecken und Kräuterquark | | 12,80 |
| 260 | Holzfällersteak vom Schweinenacken mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat | | 9,60 |
| 264 | „Brauhaussteak“ vom Schweinerücken auf Champignonrahm, Bratkartoffeln und frischem Gemüse | | 11,20 |
| 266 | Saftiges Biergulasch vom Rind mit unserem Bier verfeinert, hausgemachten Treberknödeln und Apfelrotkohl | | 10,90 |
| 269 | Grillplatte ^{2,3,4,7} Steaks von Pute, Schwein und Rind, Spare Ribs und Rostbratwürstchen mit hausgemachten Kartoffelecken, Kräuterquark, scharfer Sauce und gemischtem Salat mit Brauhausdressing | | 17,80 |
| 579 | Eifeler Spießbraten in Biersauce mit hausgemachten Treberknödeln und Apfelrotkohl | | 10,60 |
| 270 | Fischplatte mit Lachs, Zanderfilet, Gambas am Spieß, Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Kräuterquark und Spinat | | 13,80 |
| 271 | Zanderfilet vom Grill auf frischem Gemüse, Ofenkartoffel und Kräuterquark | | 12,80 |
| 263 | Putensteak „Hawaii“ ^{2,3} mit Ananas, Schinken und Käse überbacken, auf Tomatensauce, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und unserem Salatbouquet | | 11,80 |
| 262 | Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone und Preiselbeeren, Pommes Frites und unserem Salatbouquet | | 11,20 |
| Schnitzelecke mit hauseigener Brauhauspanade | | | |
| | M 100g | L 200g | XXL 300g |
| Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone und Preiselbeeren Pommes frites und gem. Salat | 6,80 (280) | 10,80 (281) | 12,80 (282) |
| Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce Pommes frites und gem. Salat | 7,50 (283) | 11,50 (284) | 13,50 (285) |
| Schnitzel Spezial mit Schmorzwiebeln Pommes frites und gem. Salat | 7,20 (286) | 11,20 (287) | 13,20 (288) |
| Zigeunerschnitzel mit Paprikasauce Pommes frites und gem. Salat | 7,50 (289) | 11,50 (290) | 13,50 (291) |

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

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

| Double Brauhaus Burger | | |
|--|---|------|
| Zu unserem Brauhaus Burger servieren wir hausgemachte Kartoffelecken und Salatbouquet | | |
| 1 | Doppelter Burger 240g Frisches saftiges Rindfleisch mit Tomate, Zwiebeln und American-Cream-Sauce | 9,80 |

| Kinderteller für unsere kleinen Gäste | | | € |
|--|---|--|------|
| 309 | Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salatgarnitur | | 5,50 |
| 310 | Fischstäbchen mit Pommes frites und Salatgarnitur | | 5,50 |
| 311 | Portion Pommes frites | | 3,00 |
| 312 | 5 Minifrikadellchen mit Pommes frites und Salatgarnitur | | 5,50 |
| Für einen leeren Teller gibt es noch eine kleine Eis-Überraschung! | | | |

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

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

Getränke

Bier

| | | |
|---|--------|------|
| Rheinbacher 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 ¹ | 0,33 l | 2,10 |
| Bier, alkoholfrei | 0,33 l | 2,20 |
| Weizen alkoholfrei | 0,5 l | 3,25 |
| Rheinbacher m. Cola od. Limo ^{1,3,9} | 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 ^{1,9} , Fanta ^{1,3} , Sprite ^{1,2} , Cola Light ^{1,2,5,7,9} | 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 ⁶ 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

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

Long Drinks

| | | |
|---------------------------------|------|------|
| Aperol gespritzt ^{1,6} | 4 cl | 4,50 |
| Bacardi Cola ^{1,9} | | 5,00 |
| Wodka Lemon ⁶ | | 5,00 |
| Campari ³ O-Saft | | 5,00 |

Spirituosen

| | | |
|-------------------------------------|------|------|
| Kirschbrand aus der Schattenmorelle | 2 cl | 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 ³ | | 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 €

