

Vorspeisen

SCHMANKERL 7,00 €

4 verschiedene Brauhausklassiker für Sie von der Küche
zusammengestellt: Sauerfleisch, Obazda, Krustenbraten &
Currywurst, dazu Brot/Brötchen und Butter

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT 4,50 €

mit Hausdressing

HÄHNCHENSALAT 9,50 €

Bunter Blattsalat mit Hausdressing und gegrillter Hähnchenbrust

GEGRILLTER ZIEGENKÄSE 9,50 €

auf Rucola, mit Tomaten und Hausdressing

GIFHORNER HOCHZEITSSUPPE 3,50 €

mit Spargel, Eierstich, Klößchen, Gemüsejulienne und Graupennudeln

TOMATENSUPPE 3,50 €

Hauptgerichte

GIFHORNER SAUERFLEISCH 9,50 €
hausgemacht, mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

BRAUHAUSBRATEN 12,50 €
Krustenbraten vom Schwein mit Biersoße, Sauerkraut und hausgemachten Knöpfe

GEBRATENER LEBERKÄSE 9,50 €
mit süßem Senf und Bratkartoffeln

BRAUHAUSTELLER 16,90 €
Krustenbraten, Leberkäse und Hähnchenbrust dazu Biersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln

HAXE ca.700g 15,80 €
mit Biersauce, Sauerkraut & Bratkartoffeln *Zubereitung ca. 25 Minuten*

FLANKSTEAK VOM RIND (250G) 19,50 €
mit Kräuterbutter, gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

HOLZFÄLLER-STEAK 10,90 €
vom Schweinenacken, mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

SCHWEINEMEDAILLONS..... 13,90 €
mit Pilsrahm und Käse überbacken dazu Kroketten und Broccoli

JÄGERSCHNITZEL 12,50 €
vom Schwein, mit Pilzrahm und Pommes Frites

RIPPCHEN 14,90 €
mit BBQ-Soße und Kräuterquark, dazu Weißkraut und Kartoffel-Wedges

Für die Vegetarier unter uns

HAUSGEMACHTE KÄSEKNÖPFLE 9,90 €
mit Käse-Sahne-Soße

MAULTASCHE 8,50 €
mit Ei und Gurke gebraten

VEGETARISCHE GRILLPFANNE..... 8,90 €
mit Möhren, Zucchini, Paprika und Tomaten,
dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Für den kleinen Hunger

LAUGENBREZEL.....3,00 €
mit Butter

CURRYWURST POMMES7,50 €
mit Hausgemachter Remouladensauce und Röstzwiebeln

OBAZDA4,50 €
pikante bayrische Käsespezialität mit Brot

OFENKARTOFFEL7,50 €
mit Kräuterquark und kleinem Salat

Für unsere kleinen Gäste

RÄUBER HOTZENPLOTZ 6,70 €

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup

KÄSEZWERG 6,70 €

Kleine Portion hausgemachte Käseknöpfe

DONALD DUCK..... 6,70 €

Kleine Hähnchenbrust mit Pommes

Dessert für Groß und Klein

KAISERSCHMARRN 5,50 €

mit lauwarmen Pflaumen, wahlweise mit Rum

HAUSGEMACHTE ROTE GRÜTZE 4,50 €

mit Vanillesauce

SCHOKOKUCHEN 4,00 €

lauwarm, mit Erdbeereis

GEMISCHTES EIS MIT SAHNE 4,50 €

Vanille, Schokolade und Erdbeere

Bier vom Fass

WITTINGER PREMIUM PILS 4,9%vol	0,2l	2,00 €	/	0,3l	2,50 €	/	0,5l	4,00 €
WITTINGER 1429 - NATURTRÜB 5,6%vol.....	0,2l	2,00 €	/	0,3l	2,50 €	/	0,5l	4,00 €
WITTINGER WEIZEN 5,4%vol.....	0,3l	2,70 €	/	0,5l	4,00 €			
STACKMANN'S DUNKEL 5,0%vol.....	0,2l	2,00 €	/	0,3l	2,70 €	/	0,5l	4,20 €
ALSTER 2,9%vol	0,2l	1,80 €	/	0,3l	2,50 €	/	0,5l	4,00 €

Bier aus der Flasche

WITTINGER 1429 5,6%vol.....	0,33l	2,50 €						
HERRENHÄUSER ALSTER 2,9%vol 3, 9, 10, 11	0,33l	2,50 €						
HERRENHÄUSER ICEBEER 4,8%vol	0,33l	2,50 €						
ALKOHOLFREIES PILS	0,33l	2,50 €						
ALKOHOLFREIES WEIZEN.....	0,5l	4,00 €						

Sekt & Prosecco

WINZERSEKT HAUSMARKE 11,5%vol.....	0,1l	3,00 €	/	0,75l	16,00 €			
SCAVI & RAY PROSECCO FRIZZANTE 10,5%vol	0,1l	3,50 €	/	0,75l	19,00 €			
APEROL SPRITZ 10,5%vol 2, 15	0,2l	4,00 €						
HUGO 10,5,4%vol	0,2l	4,50 €						

Alle weinhaltigen Getränke können Sulfite enthalten.

Unser Servicepersonal reicht Ihnen auf Wunsch gern eine Speisekarte mit allen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.

Kaltes

GEROLSTEINER MINERALWASSER	0,25l	2,00 €
GEROLSTEINER STILL	0,25l	2,00 €
GEROLSTEINER Sprudel, Medium oder Still	0,75l	5,00 €
COCA COLA 2, 10, 14	0,2l	2,00 € / 0,4l 3,60 €
COCA COLA LIGHT 2, 9, 10, 11, 14	0,2l	2,00 € / 0,4l 3,60 €
COCA COLA ZERO 2, 10, 14	0,2l	2,00 € / 0,4l 3,60 €
FANTA 2, 10, 14	0,2l	2,00 € / 0,4l 3,60 €
SPRITE 10, 16	0,2l	2,00 € / 0,4l 3,60 €
SPEZI 2, 10, 14	0,2l	2,00 € / 0,4l 3,60 €
SCHWEPPE 2, 10, 14.....	0,2l	2,50 € / 0,4l 4,50 €
Tonic Water 10, 15, Bitter Lemon 3, 10, 15, 17 oder Ginger Ale 2, 10		
APFELSCHORLE	0,2l	2,00 € / 0,4l 3,60 €
GRANINI 10.....	0,2l	2,50 €
Apfel, Banane, Orange, Rhabarber, Traube oder Tomate		
ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE	0,4l	4,50 €
EFFECT ENERGY 2, 10, 14, 16, 18	0,25l	3,00 €

Heißes

SCHÜMLI KAFFEE 14.....	Tasse 2,00 €
CAPPUCCINO 14	Tasse 2,50 €
LATTE MACCHIATO 14	Glas 3,20 €
MILCHKAFFEE 14	Tasse 3,00 €
ESPRESSO 14	Tasse 2,00 €
DOPPELTER ESPRESSO 14	Tasse 3,00 €
HEISSE SCHOKOLADE	Glas 2,50 €
TEE VERSCHIEDENE SORTEN	Glas 2,00 €

Weißwein

2014 RIESLING0,2l **4,50 € / 0,75l 15,00 €**

QbA trocken, Weingut Roth Happenbach, 11,5% vol

„Helles Gelb, fruchtig, dichte Aromenvielfalt mit Anklängen von exotischen Früchten und heimischen Aromen. Elegante Frucht-Säure-Struktur, lang anhaltender Abgang vom kraftvollen Riesling-Aroma.“

2015 WEISSBURGUNDER.....0,2l **4,50 € / 0,75l 15,00 €**

QbA trocken, Weingut Roth Happenbach, 12,5% vol

„Die spritzige, frische Art des Weißburgunders, die kräftig eingebundene Fruchtsäure sowie die feinen Aromen machen diesen Wein zu einem wunderbaren Genusserlebnis.“

2014 PRINCIPATO CHARDONNAY0,2l **5,50 € / 0,75l 17,50 €**

I.G.T. trocken, Terentino Italien, 12,0% vol

„Dieser exzellente Weißwein aus dem Trentino hat eine strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen und ein frische sowie fruchtiges Bukett.“

Rotwein

2013 SAMTROT0,2l **4,50 € / 0,75l 15,00 €**

QbA trocken, Weingut Roth Happenbach, 12,5% vol

„Weicher, samtiger Wein mit milden Gerbstoffen. Das angenehme Aroma nach Pflaumen und Sauerkirschen gibt diesem milden, warmen Samtrot seinen fruchtigen Geschmack.“

2014 LEMBERGER0,2l **5,00 € / 0,75l 16,50 €**

QbA trocken, Weingut Roth Happenbach, 13,5% vol

„Der gerbstoffbetonte Wein vereint im lang anhaltenden Abgang nochmals seinen fruchtigen und beerigen Charakter mit intensiven Pflaumen- und Kirschnoten.“

2014 PRINCIPATO MERLOT0,2l **5,50 € / 0,75l 16,50 €**

I.G.T. trocken, Vallagrina Italien, 12,0% vol

„Dieser exzellente Rotwein aus dem Vallagrina überzeugt vor allem durch sein intensives Rot mit rubinroten Reflexen sowie dem Geruch nach Waldbeeren.“

Roséwein

2014 ROTHROSÉ0,2l **4,50 € / 0,75l 15,00 €**

QbA trocken, Weingut Roth Happenbach, 11,5% vol

„Ein herrlich frisches Farbspiel und erfrischende Aromen von leichten Früchten wie Walderdbeeren und Waldhimbeeren, mit einem Touch von kleiner, frischer Minze.“

Alle weinhaltigen Getränke können Sulfite enthalten.

Unser Servicepersonal reicht Ihnen auf Wunsch gern eine Speisekarte mit allen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.

Aperitifs & Longdrinks

CAMPARI 25% vol & ORANGE 2	0,2l (4cl)	4,50 €
BACARDI 37,5% vol & COCA COLA 2, 10, 14	0,2l (4cl)	4,50 €
BACARDI RAZZ 32% vol & SPRITE 10, 16	0,2l (4cl)	5,00 €
BOMBAY DRY GIN 37,5% vol & TONIC WATER 10, 15	0,2l (4cl)	5,00 €
THREE SIXTY VODKA 37,5% vol & EFFECT ENERGY 2, 10, 14, 16,18..	0,2l (4cl)	5,00 €
HAVANA CLUB 40,0% vol & COCA COLA 2, 10, 14	0,2l (4cl)	5,00 €
FOUR ROSES BOURBON 40,0% vol & COCA COLA 2, 10, 14	0,2l (4cl)	5,50 €

Spirituosen & Digestifs

JÄGERMEISTER 35% vol	2cl	2,00 €
RAMAZOTTI 30% vol	2cl	2,00 €
AVERNA 29% vol	2cl	2,00 €
FERNET BRANCA 39% vol	2cl	2,00 €
JUBILÄUMS-AQUAVIT 40% vol	2cl	2,00 €
LINE AQUAVIT 41,5% vol	2cl	2,00 €
BAILEYS 17% vol 2, 10, 14, 19	2cl	2,00 €
DOS MAS 2	2cl	2,00 €
Mex- 20% vol, Pink- 17% vol oder Fire-Shot 38% vol		
WITTINGER HAUSBRAND 40% vol	2cl	2,00 €
GIFHORNER SCHNAPS 40% vol	2cl	2,00 €
OBSTLER HAUSMARKE	2cl	2,00 €
Birne 35% vol, Marille 34% vol oder Himbeere 34% vol		
NORDHÄUSER DOPPELKORN 38% vol	2cl	2,00 €
OUZO 38% vol	2cl	2,00 €
GRAPPA 40% vol	2cl	3,00 €

Feiern im Brauhaus

Das Gifhorner Brauhaus ist mehr als ein Platz zum
Zusammensein –
zum Essen und Trinken.

Das Gifhorner Brauhaus kann auch Ihre Eventlocation sein!

Sowohl das Restaurant als auch der große Saal stehen
Ihnen zur Verfügung.

Bei uns können Sie das Jubiläum Ihrer Firma feiern, Ihre
Hochzeit ausrichten und Ihre Geburtstagsparty
veranstalten.

Ganz gleich, was der Anlass ist –
sprechen Sie uns einfach an!

Kontakt

Telefon: 0 53 71 / 96 08 60

Email: kontakt@gifhorner-brauhaus.de

Gifhorner Brauhaus – Schützenplatz 1, 38518 Gifhorn

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = nachgewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = mit Säuerungsmittel, 11 = enthält eine Phenylalaninquelle, 12 = mit Nitrat, 13 = mit Nitritpökelsalz, 14 = koffeinhaltig, 15 = chininhaltig, 16 = Säureregulator, 17 = Stabilisator, 18 = Taurin, 19 = Emulgator

Unser Servicepersonal reicht Ihnen auf Wunsch gern eine Speisekarte mit allen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.