







Speisenkarte



Frischer Spargel
vom Hof
Schröder | Gütersloh



	SPARGEL-CREME-SUPPE mit Mandelsahne und frischen Spargelstückchen <i>Asparagus-cream-soup with fresh asparagus</i>	7,9
	PORTION STANGENSPARGEL (300 g) mit neuen Kartoffeln und zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise <i>Portion of fresh asparagus with potatoes and butter or sauce hollandaise</i>	23,2
	Wählen Sie zusätzlich: <i>With your choice of:</i>	
	Westfälischer Knochenschinken und gekochter Schinken <i>Ham and regional bacon</i>	8,0
	Rührei <i>Scrambled eggs</i>	4,5
	Schnitzel vom Jungschwein <i>Schnitzel of pork</i>	8,9
	Panierter Pannfisch <i>Fried Redfish</i>	9,9

Vorspeisen

	TOMATEN-CREME-SUPPE mit Balsamico-Sahne und Knoblauch-Croutons <i>Tomato-cream-soup</i>	6,8
	ANTI PASTI Eingelegtes Gemüse mit Schinken, Grissini und Grana Padano <i>Anti pasti vegetables with bacon, grissini and cheese</i>	13,9
	vegetarisch ohne Schinken, ohne Grana Padano <i>vegetarian no bacon no cheese</i>	10,5
	GARNELEN AUS DER KRÄUTERPFANNE mit Knoblauch- und Cocktailsauce und Baguette <i>Fried prawns with garlic- and cocktailsauce and baguette</i>	15,9

Frische Salate vom Markt

FITNESSTELLER

Knackige Salate mit gebratenen Poulardenbruststreifen, frischen Früchten und Joghurt-Dressing 18,9

Salat with roasted turkey, fruits and yoghurt-dressing



vegetarisch 13,4
vegetarian

SALAT-BOWL



mit Quinoa, knackigem Salat, Mango, Ei, Edamame, Avocado und Mango-Joghurt-Dressing 18,5

Quinoa, salat, mango, egg, guacamole, edamame and mango-yoghurt-dressing

- mit gebratenen Poulardenbrust-Streifen 5,5
with fried chicken

- mit gebratenen Roastbeef-Streifen 8,0
with fried roastbeef

SALATVARIATION



mit gebratenem Schafskäse und Champignons aus der Pfanne 18,9

Salat with fried feta cheese and fried mushrooms

Sommerlich



VEGANE BÄRLAUCH-PENNE

mit Bärlauch-Pesto, Kirschtomaten und Frühlingslauch 16,9

Vegan wild garlic pasta with wild garlic-pesto, cherry-tomatoes and spring onions



extra Grana Padano 2,0
extra cheese



GEBRATENER SCHAFSKÄSE

auf Tomaten-Oliven-Ragout, Grana Padano, ofenfrischem Baguette und Salatbouquet 17,5

Grilled Feta cheese with tomatoes, olives, baguette and salat

Tip: Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen

FLAMMKUCHEN „ELSASS“

mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Frühlingslauch 13,9

French pizza „Elsace“ with sour cream, onions, bacon and spring onions

Tip: Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen



FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“

mit Sauerrahm, gebratenen Zucchini, Auberginen, Paprika and Champignons 16,5

French pizza „Mediterranean“ with fried zucchini, aubergine, sweet pepper and mushrooms

Für den kleinen Hunger

BRAUHAUS GULASCH-SUPPE 8,9
Goulash soup



MÄLZER TELLER 13,9
Bratkartoffeln, Gewürzgurke, 2 Spiegeleier und Salatbouquet
Fried Potatoes with bacon, pickle and 2 fried eggs



GEBACKENER CAMEMBERT 16,9
mit Preiselbeeren, Ananas, Salat und Baguette
Fried camembert with cranberries, pineapple, salad and baguette

Fisch



BLUMS MATJESFILETS „NORDISCHE ART“ 17,2
mit Apfel-Zwiebel-Rahm und Bratkartoffeln
Cold marinated Herring-fillet with apple-onion-cream and fried potatoes



HAMBURGER PANNFISCH 19,8
Paniertes Rotbarschfilet in Senf-Sauce und Bratkartoffeln
Fried Redfish with mustard-sauce and fried potatoes

Burger - Ecke

*Unsere Beef-Burger-Patties bestehen aus 100 % Simmentaler Rindfleisch,
frisch produziert von der Fleischerei Christophliemke, Avenwedde*

CHEDDAR-CHEESE-BURGER 19,8
**mit saftigem 170g Patty, herzhaftem Cheddar-Cheese, Zwiebeln, Bacon,
knackigem Salat, Chili-Senf-Sauce und Pommes**
Cheddar-cheese-Burger with bacon, salat, chilli-mustard-sauce and french fries

BRAUHAUS-TACCO-BURGER 19,8
**mit saftigem 170g Patty, Mango-Chutney, Taccos, Schmorzwiebeln,
knackigem Salat und Pommes**
Brauhaus Burger, with beef patty, mango-chutney, taccos, fried onions, salat and french fries



DOUBLE-SMASHED-PLANT-BURGER 19,5
mit knackigem Salat, Gurke, Tomate, Mango-Sauce im Brioche Bun mit Pommes
Plant-Smashed-Burger with salat, cucumber, tomatoe, mango-sauce, brioche and french fries



BEILAGENSALAT

mit Knoblauch-Croutons und Joghurt- oder Balsamico-Dressing

Side salat with your choice of yoghurt- or vinigar-dressing

5,6

Schnitzel vom Jungschwein

PUSZTA-SCHNITZEL

mit Paprika-Rahm-Sauce und Pommes

Schnitzel with cupsicum-cream-sauce and french fries

18,2



PFEFFER-SCHNITZEL

mit grüner Pfeffer-Rahm-Sauce und Bratkartoffeln

Pepper „Schnitzel“ with pepper-cream-sauce and fried potatoes

18,5



BRAUHAUS-SCHNITZEL

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln

Brauhaus „Schnitzel“ with braised onions, fried egg and fried potatoes

19,2

CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL

mit frischen Champignons in Rahm und Pommes

Mushroom-cream-„Schnitzel“ with french fries

19,5

Kalbs-Schnitzel

WIENER SCHNITZEL

mit Cranberry-Preiselbeer-Kompott und Pommes

Schnitzel of veal with cranberry-jam and french fries

25,9

Brauhaus-Klassiker

SCHWEIZER LECKERLI

Schweinemedallions mit frischen Champignons á la creme,
Kartoffelrösties und Käse überbacken

Medallions of pork with mushroom-cream-sauce, rösties, gratinated with cheese

23,9



BRAUHAUS GRILLPFANNE

Schweinefilet, Roastbeef und Poularde mit Pommery-Senf-Sauce, Speckböhnchen,
Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

*Grill-Pan with pork, roastbeef and chicken, mustard-sauce, beans, bacon, braised onions
and fried potatoes*

25,9

Zarte Steaks vom Angus

220g	„ANGUS“ RUMPSTEAK mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln <i>Rump steak with herb-butter and fried potatoes</i>	29,5
220g	„ANGUS“ RUMPSTEAK SURF & TURF mit gegrillten Garnelen, Pommery-Senf-Sauce und Kroketten <i>Rump steak „surf & turf“ with grilled prawns, mustard-sauce and croquettes</i>	38,5

Saucen

	Pfefferrahmsauce <i>Pepper-cream-sauce</i>	3,0
	Pommery-Senf-Sauce <i>Mustard-sauce</i>	3,0
	Champignon-Rahm-Sauce <i>Mushroom-cream-sauce</i>	4,0
	Schmorzwiebeln <i>Braised onions</i>	3,0
	Mayonnaise <i>Mayonnaise</i>	0,8
	Ketchup <i>Tomato-sauce</i>	0,8

Legende



Bratkartoffeln mit Schweinespeck
fried potatoes with bacon



Vegetarisch
vegetarian



Vegan
vegan

Süßer Abschluss

CREME BRULEE VON DER TONKA-BOHNE mit Himbeersorbet <i>Creme brulee with raspberry-ice</i>	8,2
HAUSGEMACHTES MOUSSE AU CHOCOLAT mit Beerenkompott <i>Mousse au chocolat with berries</i>	9,2
LAUWARMER APFELSTRUDEL mit Vanille-Sauce <i>Apple-strudel with vanilla-sauce</i>	9,2
DESSERT-VARIATION Lassen Sie sich überraschen <i>Surprise</i>	9,8
EISBECHER zum Zusammenstellen <i>Ice-Cream</i>	
Erdbeere, Vanille, Schokolade <i>Strawberry</i>	Kugel 1,8
Walnuss <i>Walnut</i>	Kugel 2,0
Himbeer-Sorbet <i>Raspberry-Sorbet</i>	Kugel 2,0
Frische Früchte <i>fruits</i>	2,0
Sahne <i>cream</i>	0,6