

SPEISEKARTE

paderborner Brauhaus

VORSPEISEN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE ⁴

auf Wildkräutersalat mit Himbeerdressing, Honig und Baguette | 14,90 €

VEGGIE

BRUSCHETTA ⁴

in Kräutern und Olivenöl marinierte Tomatenwürfel mit Parmesan, Balsamicocrème und Rucola auf geröstetem Weißbrot | 8,90 €

ROTE BEETE BRUSCHETTA

marinierte Rote Beete auf geröstetem Weißbrot mit Frühlingslauch garniert, dazu Walnuss und Parmesan | 9,80 €

SUPPEN

FESTTAGSSUPPE

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Lauch | 7,50 €

PADERBORNER KARTOFFELSUPPE ¹²

mit geräuchertem Bauchfleisch und Baguette | 6,90 €

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE

mit Crème Fraîche und Baguette | 6,80 €

VEGGIE

SALATE

CALIFORNIA SALAT ⁷

Marktfrischer Salat mit Hähnchenbrust in schwarzem Sesam gebraten, dazu Mango-Chutney und Baguette | 17,90 €

FEINSCHMECKER SALAT ⁴

Knackiger Salat mit Parmesan-Senf-Dressing und Hähnchenkrustarde, serviert mit frisch gehobeltem Parmesan und Croutons mit Baguette | 16,90 €

SALAT NIZZA

Bunte Blattsalate mit Himbeerdressing, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln, Gouda und Baguette | 16,90 €

LÄNDLICH-RUSTIKALER SALATTELLER ¹²

Salate vom Wochenmarkt, Hausdressing, Bratkartoffeln und zwei Spiegeleier | 16,50 €

BUDDHA BOWL ⁴ VEGGIE

Wildkräutersalat mit Sesam-Erdnuss-Dressing, pikanter Bulgur, Rohkost, Tomaten, Hirtenkäse und hausgemachtes Tzatziki | 15,90 €

HAUPTSPEISEN

BRAUHAUSTELLER ¹²

Medaillons vom Schweinefilet mit Bratkartoffeln, buntem Gemüse, Champignons und Sauce Hollandaise | 24,90 €

HÄHNCHENBRUST VOM GRILL

mit Kräuterbutter, Pommes frites und marktfrischen Salaten | 18,90 €

LADY-TELLER ⁴

Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse überbacken, Preiselbeeren dazu Kartoffelrösti und Salatgarnitur | 21,50 €

KISAU-PFÄNNCHEN VEGGIE

mit Kartoffelrösti, frischem Brokkoli, gebratenen Champignons und Sauce Hollandaise | 15,90 €

PASTA BOLOGNESE (100% RINDFLEISCH)

mit Rucola und gehobeltem Parmesan | 15,90 €

WIENER SCHNITZEL ¹²

vom Kalb, in Butter gebraten mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Gurkensalat | 28,90 €

WALDPILZSCHNITZEL

mit frischen Waldpilzen in Rahm, dazu Kroketten und Salat | 21,90 €

DER KLASSIKER

Schnitzel vom Jungschwein mit Puszta sauce, Pommes frites und Salat | 18,90 €

WESTFALENSCHNITZEL

Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salat | 19,80 €

STEAKS

BRAUMEISTER RUMPSTEAK ¹², 250 g

mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln, mit pikanter Steaksauce, dazu knackiger Salat | 29,90 €

HOLZFÄLLERSTEAK ^{4,12}, 400 g

aus dem Schweinenacken, mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und pikantem Krautsalat | 21,90 €

SONNTAGS-
ANGEBOT
HOLZFÄLLERSTEAK
AB 17 UHR
FÜR NUR 14,90 €

Für die Kids

ICH WEISS NICHT

Nudeln mit Tomatensauce | 4,90 €

Nudeln mit Bolognese | 6,90 €

IST MIR EGAL

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salatgarnitur | 8,50 €

IRGENDTWAS

Schnitzel mit Pommes frites und Salatgarnitur | 8,50 €

DESSERTS

LINZER APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce | 7,50 €

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Hamburger Rote Grütze, Vanilleeis und Sahne | 7,90 €

HERBSTLICHE SPEZIALITÄTEN

KÜRBISCREMESUPPE

mit Ingwer und Kürbiskernöl verfeinert, dazu frisches Baguette | 6,90 €

PILZ RISOTTO

mit frisch gehobeltem Parmesan und Rucola | 11,90 €

KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE

mit Krautsalat und Bratkartoffeln | 20,90 €

HERBSTLICHER KÜRBIS

gefüllt mit Schmand, Speck, Porree und Kartoffeln, dazu Salatgarnitur | 15,50 €

ENTENBRUST

rosa gebraten an Pilzrisotto mit Parmesan und Orangenjus | 24,80 €

PASTA MIT KÜRBIS

Pasta mit Kürbis in Rahm, Lauchzwiebeln und gebratene Hähnchenbruststreifen | 16,90 €

SCHNITZEL RUSTIKAL ^{4,12}

mit Champignons, Zwiebeln, Bacon, Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur | 23,90 €

MANGO KISS

Joghurt-Mascarpone-Creme mit Mango und Biskuit | 7,90 €

Portion Majo 0,50 € | Portion Ketchup 0,50 €

1= mit Konservierungsstoffen | 4= mit Farbstoff | 7= koffeinhaltig | 8= chininhaltig | 11= mit Taurin | 12= mit Natriumnitrit

HERBSTLICHE SPEZIALITÄTEN

GETRÄNKEKARTE

BIERE		EUR
Warsteiner vom Fass	0,25 l	3,30
	0,40 l	5,40
Paderborner Pilger vom Fass	0,40 l	5,40
Isenbeck Dark vom Fass	0,25 l	3,30
	0,40 l	5,40
König Ludwig hell vom Fass	0,40 l	5,40
Isenbeck Malz, Flasche	0,33 l	4,00
Warsteiner herb, alkoholfrei, Flasche	0,33 l	4,00

KÖNIG LUDWIG WEIZENBIERE 0,5 l		
Hefe hell kristall dunkel		5,60
Hefe mit Schuss		5,60
Hefe alkoholfrei		5,60

Berliner Weiße (rot oder grün)	0,33 l	5,00
Salitos Tequila	0,33 l	4,00

ALKOHOLFREI		
Coca Cola ^{4,7} Coca Cola Light ^{4,7}	0,25 l	3,30
Coca Cola ZERO ^{4,7} Fanta ⁴ Sprite ⁴	0,40 l	5,40
Bonaqua Tafelwasser	0,25 l	3,00
	0,40 l	4,00
Bad Driburger still medium	0,25 l	3,30
	0,75 l	7,90

Tonic Water ⁸	0,20 l	4,00
Ginger Ale	0,20 l	4,00
Bitter Lemon ⁸	0,20 l	4,00

Brauhaus Limonade		
Mango - Limette - Minze	0,40 l	4,90
Limonade „Steife Brise“		
Waldbeeren - Limette - Minze	0,40 l	4,90
Bionade Holunder	0,33 l	4,00

FRUCHTSÄFTE 0,2 l		EUR
Apfelsaft, naturtrüb		3,20
Orangensaft		3,20
Kirschsafte		3,20
Rhabarbersaft		3,20
Maracujasaft		3,20
Bananensaft		3,20
als Schorle	0,25 l	3,30
	0,4 l	5,40

RAUCH EISTEE 0,33 l		
Zitrone		4,00
Pfirsich		4,00
Granatapfel		4,00

UNSERE WEINE

WEISSWEIN

Weißer Burgunder „Emil Bauer“, trocken	0,20 l	6,90
Weinhaus Emil Bauer, Pfalz	Fl. 1,0 l	28,80
<i>Bringt Frucht und Frische ins Glas und duftet nach knackigen Äpfeln und köstlicher Ananas.</i>		

Grauer Burgunder „Emil Bauer“, trocken	0,20 l	7,50
Weinhaus Emil Bauer, Pfalz	Fl. 0,75 l	26,90
<i>Schöne Nase mit Aromen von Birne, Ananas, Mandeln, und florale Akzente. Am Gaumen füllig, saftig, feinfruchtig.</i>		

Chardonnay „Edition Johanna Lorenz“, trocken	0,20 l	7,20
Weingut Lorenz & Söhne, Nahe	Fl. 0,75 l	25,90
<i>Kompakter dichter Körper, ausdrucksstark mit Kräuternoten und Kernobstfrucht im Finale</i>		

Cuvée aus Riesling und Sauvignon Blanc „Werkstoff“, trocken	0,20 l	6,90
Weingut Pfannebecker, Rheinhessen	Fl. 0,75 l	24,90
<i>Klar und feinsaftig, animierende Südfrüchte, erfrischend fester Körper, fruchtig und floral im Finale</i>		

Riesling „Hauptsache“ feinherb	0,20 l	7,50
Weingut Josef Rosch, Mosel	Fl. 0,75 l	26,90
<i>Reife Steinobstfrucht mit einem Hauch Biskuit, lebendig, erfrischend, charmant</i>		

Lugana di Sirmione	0,20 l	9,50
Vigneto Borghetta DOC	Fl. 0,75 l	36,50
<i>Avanzi, Venetien</i>		
<i>Helles Gelb, 100 % Trebbiano, begeistert mit viel Frucht, ansprechende Säure und einem harmonisch, eleganten Finale</i>		

ROTWEIN		EUR
Trollinger mit Lemberger, trocken	0,20 l	6,80
Weingärtner Brackenheim Württemberg	Fl. 1,0 l	25,50
<i>Rund, weich und gefällig, ein leichter unkomplizierter Schoppenwein</i>		
Primitivo IGT Piane del Levante	0,20 l	7,90
Casa Vinicola Minini, Apulien	Fl. 0,75 l	27,50
<i>Harmonisch, voller und samtiger Wein mit intensivem Duft; dunkles Rubinrot mit violetten Tönen</i>		

Rioja Beronia Crianza	0,20 l	7,80
Bodegas Veronia, Spanien, La Rioja	Fl. 0,75 l	27,50
<i>Attraktives Bouquet von roten Früchten und blumigen Aromen, fruchtbetont von süß gereiften Tanin und feinen Röstnoten der Eiche.</i>		

Merlot Cheval d'Or	0,20 l	6,90
Les Celliers du Mont, Frankreich Languedoc-Roussillon	Fl. 0,75 l	24,50
<i>Tiefes, leuchtendes Granatrot, der Duft aromatisch intensiv nach schwarzen Früchten, elegant, vollmundig und frisch am Gaumen.</i>		

ROSÉ

„Doktorspiele“, halbtrocken	0,20 l	6,90
Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen	Fl. 0,75 l	23,90
<i>Klar, lebendig und frisch, mit animierender Apfelfrucht und Kräutern im Zug, fester Körper mit feiner Struktur</i>		

Weinschorle	0,20 l	5,50
--------------------	--------	------

Prosecco

Sacchetto Spumante Mille Bolle	0,75 l	24,50
Sacchetto Prosecco Piccolo	0,20 l	7,90
Sacchetto Rosé Piccolo	0,20 l	7,90

APERITIF

Lillet Premium Wild Berry	0,20 l	7,90
Aperol Spritz	0,20 l	7,90

SUNRISE SPRITZ:

Mango, Maracuja, Granatapfel und Prosecco	0,20 l	7,90
---	--------	------

Hugo, hausgemacht	0,20 l	7,90
Moloko, alkoholfreier Hugo	0,25 l	5,50
Martini Bianco	5 cl	4,90
Campari Orange	4 cl	6,90

LONGDRINKS COCKTAILS 4cl		EUR
Jack Daniel's		8,50
9 Mile Vodka		8,50
Cuba Libre ^{4,7}		8,50
Mojito		8,50
Caipirinhia		8,50
Ipanema, alkoholfrei		7,90

GIN mit Fever Tree Mediterranean Tonic 4cl

Bombay Sapphire mit Tonic und Zitrone ⁸	8,90
Malfy Rosa mit Tonic und Grapefruit	8,90
Copperhead mit Tonic und Orange	8,90
Hendrick's GIN mit Tonic und Gurke	9,90
Monkey 47 mit Tonic und Zitrone	9,90

WHISKY 4cl

Jack Daniel's Old No.7	5,90
Jameson Irish	6,90
Glenmorangie, 10 Jahre	8,50
Lagavulin, 16 Jahre	12,50

RUM 4cl

Don Papa Rum 40 %	6,90
Ron Zacapa	10,50

COGNAC 2cl

Hennessy Fine de Cognac	4,90
-------------------------	------

SHOT 2cl

Salitos Tropical Chillli	3,00
--------------------------	------

SPIRITUOSEN 2cl

Weizenkorn Strothmann	2,00
Berliner Luft	2,00
Ouzo 12	2,50
Bommerlunder	2,50
Sierra Tequila weiß	3,00
Malteser Aquavit	3,00
Aalborg Jubiläums Aquavit	3,00
9 Mile Vodka	3,00

Scheibel

Williamsbirne	4,90
Haselnussbrand - Edles Fass Premium	4,90
Nonino Grappa	4,90

Prinz

Marille	4,90
---------	------

LIKÖRE 2cl		EUR
Molinari Sambuca		3,00
Bailey's Irish Cream ⁴		3,00
Ramazotti Crema		3,00
Kräuter		
Ramazotti		3,00
Jägermeister		3,00

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee

Kaffee Creme	3,00
Espresso	2,70
Espresso Doppio	3,80
Café au Lait	4,00
Cappuccino Classico	3,50
Latte Macchiato	3,80

Heiße Schokolade

Trinkschokolade Vollmilch	3,70
---------------------------	------

Tee

Portionspreis	3,50
Earl Grey – Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma	
Pfefferminze – Wohltuender, frischer Kräutertee	
Kamille – Wohltuender, bekömmlicher Kräutertee	
Grüner Tee – Herb-frischer grüner Tee aus China	
Waldbeere – Früchtetee mit Beerengeschmack	

AFFOGATO AL CAFFÈ

Espresso mit Vanilleeis	4,90
-------------------------	------