

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

**GRATINIERTER ZIEGENKÄSE** <sup>4</sup>  
auf Wildkräutersalat mit Himbeerdressing,  
Honig und Baguette | 14,90 €

VEGGIE

**BRUSCHETTA** <sup>4</sup>  
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

**PADERBORNER KARTOFFELSUPPE** <sup>12</sup>  
mit geräuchertem Bauchfleisch und Baguette | 6,90 €

**FRUCHTIGE TOMATENSUPPE**  
mit Crème Fraîche und Baguette | 6,80 €

VEGGIE


## SALATE

**CALIFORNIA SALAT** <sup>7</sup>  
Marktfrischer Salat mit Hähnchenbrust  
in schwarzem Sesam gebraten, dazu  
Mango-Chutney und Baguette | 17,90 €

**FEINSCHMECKER SALAT** <sup>4</sup>  
Knackiger Salat mit Parmesan-Senf-Dressing und  
Hähnchenkrustarde, serviert mit frisch gehobeltem  
Parmesan und Croûtons mit Baguette | 16,90 €

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

**LÄNDLICH-RUSTIKALER SALATTELLER** <sup>12</sup>  
Salate vom Wochenmarkt, Hausdressing,  
Bratkartoffeln und zwei Spiegeleier | 16,80 €


**BUDDHA BOWL** <sup>4</sup>   
Wildkräutersalat mit Sesam-Erdnuss-Dressing,  
pikanter Bulgur, Rohkost, Tomaten, Hirtenkäse  
und hausgemachtes Tzatziki | 15,90 €

## HAUPTSPEISEN

**BRAUHAUSTELLER** <sup>12</sup>  
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** <sup>4</sup>  
Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse überbacken,  
Preiselbeeren dazu Kartoffelrösti und Salatgarnitur | 21,50 €

**KISAU-PFÄNNCHEN**   
mit Kartoffelrösti, frischem Brokkoli, gebratenen  
Champignons und Sauce Hollandaise | 15,90 €

**PASTA BOLOGNESE** (100 % RINDFLEISCH)  
mit Rucola und gehobeltem Parmesan | 15,90 €

**WIENER SCHNITZEL** <sup>12</sup>  
vom Kalb, in Butter gebraten mit Preiselbeeren,  
Bratkartoffeln und Gurkensalat | 28,90 €

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

# paderborner Brauhaus

**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** <sup>12</sup>, 250 g  
mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln,  
mit pikanter Steaksauce, dazu knackiger Salat | 29,90 €

**HOLZFÄLLERSTEAK** <sup>4, 12</sup>, 400 g  
aus dem Schweinenacken, mit Kräuterbutter,  
Bratkartoffeln und pikantem Krautsalat | 21,90 €



*Für die Kids*

**IST MIR EGAL!**  
Nudeln mit Tomatensauce | 4,90 €  
Nudeln mit herzhafter Rinderbolognese | 6,90 €

**ICH WEISS NICHT?**  
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salatgarnitur | 8,50 €

**IRGENDWAS!**  
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 €

# SPEZIALITÄTEN

## FESTTAGSSUPPE

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

**OFENFRISCHE SCHWEINSHAXE**  
mit Krautsalat und Röstkartoffeln | 20,90 €

## PADERBORNER SCHMANDSCHNITZEL <sup>1</sup>

mit Frühlingszwiebeln, Knusperspeck  
und Rösti | 22,50 €

**OLDENBURGER GRÜNKOHL**  
mit zweierlei Kohlwurst und  
Bratkartoffeln | 18,90 €

## MATJESFILET NACH HAUSFRAUENART

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken  
in Sahnesauce, dazu Bratkartoffeln  
und Salatgarnitur | 18,90 €

**WINTERLICHES TIRAMISU**  
mit karamellisierten Äpfeln | 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



# 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 <sup>4,7</sup>   Coca Cola Light <sup>4,7</sup>		
Coca Cola ZERO <sup>4,7</sup>   Fanta <sup>4</sup>   Sprite <sup>4</sup>	0,25 l	3,30
	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 <sup>8</sup>	0,20 l	4,00
Ginger Ale	0,20 l	4,00
Bitter Lemon <sup>8</sup>	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
Kirschsaft		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

<b>Weißer Burgunder „Emil Bauer“, trocken</b>	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>		

<b>Grauer Burgunder „Emil Bauer“, trocken</b>	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>		

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

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

<b>Riesling „Hauptsache“ feinherb</b>	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>		

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

ROTWEIN		EUR
<b>Trollinger mit Lemberger, trocken</b>	0,20 l	6,80
Weingärtner Brackenheim Württemberg	Fl. 1,0 l	25,50
<i>Rund, weich und gefällig, ein leichter unkomplizierter Schoppenwein</i>		
<b>Primitivo IGT Piane del Levante</b>	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>		

<b>Rioja Beronia Crianza</b>	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>		

<b>Merlot Cheval d’Or</b>	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

<b>„Doktorspiele“, halbtrocken</b>	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>		

<b>Weinschorle</b>	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

<b>SUNRISE SPRITZ:</b>		
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 <sup>4,7</sup>		8,50
Mojito		8,50
Caipirinhia		8,50
Ipanema, alkoholfrei		7,90

<b>GIN mit Fever Tree Mediterranean Tonic 4cl</b>		
Bombay Sapphire mit Tonic und Zitrone <sup>8</sup>		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 Chilli		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

<b>Scheibel</b>		
Williamsbirne		4,90
Haselnussbrand - Edles Fass Premium		4,90
Nonino Grappa		4,90
<b>Prinz</b>		
Marille		4,90

LIKÖRE 2cl		EUR
Molinari Sambuca		3,00
Bailey´s Irish Cream <sup>4</sup>		3,00
Ramazotti Crema		3,00
<b>Kräuter</b>		
Ramazzotti		3,00
Jägermeister		3,00

## HEISSE GETRÄNKE

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

<b>Heiße Schokolade</b>		
Trinkschokolade Vollmilch		3,70

<b>Tee</b>		
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
-------------------------	--	------