

UNSERE SELBSTGEBRAUTEN NATURTRÜBEN BIERE

Ehrsteiner Hell/Dunkel	0,3 L	1,90	Ehrsteiner Hell/Dunkel	0,5 L	2,90
Radler Hell/Dunkel ^(3,9)	0,3 L	1,90	Radler Hell/Dunkel ^(3,9)	0,5 L	2,90
Cola-Bier Hell/Dunkel ^(5,6)	0,3 L	1,90	Cola-Bier Hell/Dunkel ^(5,6)	0,5 L	2,90
			Ehrsteiner Weizen	0,5 L	3,20
Weizenradler, Cola-Weizen	0,3 L	2,00	Weizenradler, Cola-Weizen	0,5 L	3,00

WEINE & SEKT

Riesling trocken/halbtrocken	1/4 L	2,30	Riesling trocken/halbtrocken	1/2 L	4,20
Riesling Schorle	1/4 L	2,00	Riesling Schorle	1/2 L	3,50
Weißherbst trocken/halbtrocken	1/4 L	2,80	Weißherbst trocken/halbtrocken	1/2 L	4,90
Weißherbst Schorle	1/4 L	2,30	Weißherbst Schorle	1/2 L	3,80
Dornfelder trocken/halbtrocken	1/4 L	3,50	Dornfelder trocken/halbtrocken	1/2 L	6,00
Spätburgunder Rotwein	1/4 L	3,50	Spätburgunder Rotwein/Flasche	3/4 L	9,50
Weißburgunder Kabinett	1/4 L	3,50	Weißburgunder Kabinett/Flasche	3/4 L	9,50
Sekt trocken	0,1 L	2,50	Sekt trocken/Flasche	3/4 L	14,00

SPIRITUOSEN

Hausschnaps	2 CL	1,50	Fernet Branca / Jägermeister	2 CL	1,80
Williams / Obstler / Mirabelle	2 CL	1,60	Asbach Uralt	2 CL	1,80
Grappa	2 CL	1,80	Baileys	2 CL	1,80
Malteser	2 CL	1,80	Xuxu	2 CL	1,80
Averna	2 CL	1,80	Ouzo	2 CL	1,80
Ramazotti	2 CL	1,80	Martini weiß	2 CL	2,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^(5,6)	0,3 L	1,90	Coca-Cola ^(5,6)	0,5 L	2,90
Coca-Cola Light ^(3,5,6,9)	0,3 L	1,90	Coca-Cola Light ^(3,5,6,9)	0,5 L	2,90
Fanta ^(1,5) , Spezi ^(1,5,6)	0,3 L	1,90	Fanta ^(1,5) , Spezi ^(1,5,6)	0,5 L	2,90
Zitronenlimo ^(3,9)	0,3 L	1,90	Zitronenlimo ^(3,9)	0,5 L	2,90
Apfelsaftschorle	0,3 L	1,80	Apfelsaftschorle	0,5 L	2,80
Apfelsaft	0,3 L	2,00	Apfelsaft	0,5 L	3,00
Orangensaft	0,3 L	2,20	Orangensaft	0,5 L	3,30
Bitter Lemon ⁽⁷⁾	0,3 L	2,00	Bitter Lemon ⁽⁷⁾	0,5 L	3,00
Tafelwasser	0,3 L	1,50	Mineralwasser Flasche	0,7 L	3,00

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Tee	1,50	Tasse Kaffee	1,70
		Espresso	1,90

EHRSTEINER-GENUSS FÜR ZU HAUSE

Hell/Dunkel (Maurerflasche)	2,0 L	9,50	Weizen/Saisonbier (Maurerflasche)	2,0 L	9,70
Preis pro Liter (zum Nachfüllen)	1,0 L	2,50	Preis pro Liter (zum Nachfüllen)	1,0 L	2,70

Brauhaus

Inhaber: A. Ehrstein

Im Handschuhteich 3 · D-66999 Hinterweidenthal · Telefon (0 63 96) 1 68 00 00
brauhaus-ehrstein@t-online.de · www.brauhaus-ehrstein.de

WINTER-ÖFFNUNGSZEITEN vom 1. Februar bis 31. März:

Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Samstag ab 16 Uhr, Sonn- und Feiertage ab 11.30 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Familie Ehrstein mit Team

Speisekarte Mittwoch und Donnerstag

Seit 1999

Brauhaus

Ehrstein

Naturtrübe, selbstgebraute Biere, idyllischer Biergarten

28 Flammkuchenspezialitäten



WINTER-ÖFFNUNGSZEITEN
vom 1. Februar bis 31. März

Mittwoch, Donnerstag, Freitag
und Samstag ab 16:00 Uhr

Sonn- und Feiertage ab 11.30 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag!



28 FLAMMKÜCHENSPEZIALITÄTEN

Elsässer ^(1,4)
Crème fraîche, Zwiebeln, Schinkenspeck

Fromage ^(1,4,5)
Crème fraîche, Zwiebeln, Schinkenspeck, Gouda

Herzhaft pikant

Fromage "Spezial" ^(1,4)
Crème fraîche, Zwiebeln, Schinkenspeck, Münsterkäse, Knoblauch

Funghi ^(1,4,5)
Crème fraîche, Zwiebeln, Schinkenspeck, Lauch, Champignons, Gouda, Kräuter

Bella Italia ^(1,4)
Crème fraîche, Zwiebeln, Schinkenspeck, Mozzarella, Zucchini, Tomaten, Kräuter

Mafioso ^(1,2,4,5,10)
Crème fraîche, Zwiebeln, Schinkenspeck, Peperoniwurst, gekochter Schinken, Champignons, Paprika, Tomaten, Gouda, Kräuter

Provence ^(1,4,8)
Crème fraîche, Zwiebeln, Schinkenspeck, Schafskäse, Tomaten, Oliven, Peperoni, Knoblauch, Kräuter der Provence

Holländer ^(1,2,4,5,10)
Sauce Hollandaise, Spargel, gekochter Schinken, Gouda, Petersilie

Pfälzer ^(1,2,4,10)
Crème fraîche, Zwiebeln, Schinkenspeck, Leberwurst, Blutwurst, Sauerkraut, Majoran

Saarländer ^(1,2,5)
Crème fraîche, Zwiebeln, Lyoner, Gouda, Maggi, Petersilie

Zwoggel ^(1,4,5)
Crème fraîche, Zwiebeln, Schinkenspeck, Obatzter, Gewürze

Eierlei ^(1,4)
Crème fraîche, Zwiebeln, Schinkenspeck, Eier, Lauch, Champignons

Tonno ^(1,4)
Crème fraîche, Zwiebeln, Thunfisch, Lauch, Eier, Kräuter

**MITTWOCH
+
DONNERSTAG
alle Flammkuchen
nur 5,90 €**

Scharf

Diavolo ^(1,2,4,5,10)
Crème fraîche, Zwiebeln, Schinkenspeck, Peperoniwurst, Paprika, Peperoni, Gouda, Chili

Mexico ^(1,2,4,5,10)
Crème fraîche, Zwiebeln, Schinkenspeck, Peperoniwurst, Paprika, Peperoni, Mais, Kidneybohnen, Gouda, Chili

Feuerteufel (sehr scharf) ^(1,2,4,5,10)
Ajvarsoße, Zwiebeln, Peperoniwurst, Peperoni, Gouda,

Vegetarisch

Pepe
Crème fraîche, Zwiebeln, Champignons, Paprika, Peperoni, Gouda, Kräuter

Berti
Crème fraîche, Münsterkäse, Camembert, Preiselbeeren

Käsi
Crème fraîche, Zwiebeln, Gouda, Knoblauch

Knobi ⁽⁵⁾
Crème fraîche, Zwiebeln, Münsterkäse, Knoblauch

G'müsli
Sauce Hollandaise, Sommergemüse, Gouda, Gewürze

28 FLAMMKÜCHENSPEZIALITÄTEN

Zuckersüß

Zimt
Crème fraîche, Apfelringe, Rumrosinen, Zimt

Nutli
Crème fraîche, Bananen, Nuss-Nougat-Creme, Eierlikör

Beerli
Crème fraîche, Heidelbeeren, Krokant

Waldi
Crème fraîche, Kirschen, Schokostreusel, Sahne

Winter Special

Alaska
Cocktail-Soße, Zwiebeln, Lachsstreifen, gekochte Eierscheiben, Gewürze

Pute
Crème fraîche, Zwiebeln, Putenstreifen, Ananasstücke, Gouda, Gewürze

Saumagen
Crème fraîche, Zwiebeln, Saumagenstücke, Sauerkraut, Majoran

KALTE UND WARME GERICHTE

Ofenfrische Brezel	1,00
Ofenfrische Brezel mit Butter	1,50
Obatzter mit Bierbrot	5,90
Chefsalat mit Bierbrot ^(1,2,4,10)	7,90
Blattsalate mit gebratenen Champignons und Schinkenspeck, Tomaten, Gurken, Karotten, Croutons, Ei	
Weißwürste ^(1,2,10)	5,90
mit Brezel und süßem Biersenf	
Leberknödel	6,90
mit Sauerkraut, Dunkelbiersoße und Bierbrot	
Saumagen	6,90
mit Sauerkraut, Dunkelbiersoße und Bierbrot	
Schafskäse, gegrillt ⁽⁸⁾	6,90
mit Bierbrot, Peperoni, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch	

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!