



# Idsteiner Brauhaus

*Idsteiner Brauhaus GmbH*

*„Alte Feuerwache“*

*Schulgasse 6*

*65510 Idstein*

*Tel. 06126 / 958 112 Fax 06126 / 224 212*

*[www.brauhaus-alte-feuerwache.de](http://www.brauhaus-alte-feuerwache.de)*

*Das Brauhaus in dem wunderschönen Ambiente der Alten Idsteiner Feuerwache, bietet Ihnen einen besonderen Rahmen für Ihre Firmen- oder Familienfeiern.*

*Wir stehen Ihnen mit Vorschlägen und Empfehlungen zur Seite, von der passenden Dekoration bis zur Verköstigung in Form eines Buffets, Menüs oder einfach á la carte.*

## *Öffnungszeiten:*

*Dienstag - Samstag 11:30 - 24:00 Uhr*

*Sonn-/Feiertag 11:30 - 23:00 Uhr*

*Montag Ruhetag*

*Durchgehend warme Küche von 11:30 - 22:00 Uhr*

## Was ist los im Brauhaus?

- Jeden 1. Dienstag Monat  
hausgemachter Kochkäse
- Jeden 1. Donnerstag im Monat  
deftiges "Haxenessen"
- Jeden letzten Donnerstag im Monat  
"hausgemachter Hackbraten"
- Jeden Mittwoch "Flammkuchentag"
- Je nach Saison "Wildspezialitäten"
- Wöchentlich wechselnde Tagesgerichte
- Durchgehend warme Küche

## GETRÄNKE

### Warme Getränke/ warm beverages

Tasse Kaffee, Espresso <sup>(9)</sup>	1,80 €
Cappuccino, Latte Macchiato <sup>(9)</sup>	2,20 €
Tasse Kakao mit Sahne	2,20 €
Glas Tee	1,80 €

### Alkoholfreie Getränke/ non-alcoholic beverages

Oberselters/Hassia Tafelwasser	0,2. / 0,4 l	1,60 / 2,70 €
Tafelwasser still	0,2. / 0,4 l	1,60 / 2,70 €
Selters Mineralwasser	0,25 l	1,90 €
Coca Cola / Coca Cola light <sup>(1;3;9;12)</sup>	0,2 l / 0,4 l	1,80 / 3,60 €
Orangenlimonade <sup>(1)</sup>	0,2 l / 0,4 l	1,80 / 3,60 €
Zitronenlimonade	0,2 l / 0,4 l	1,80 / 3,60 €
Apfelsaft Direktsaft, Apfelsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	1,80 / 3,60 €
Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	1,80 / 3,60 €
Bitter Lemon <sup>(10)</sup>	0,2 l	1,90 €
ICE TEA Peach <sup>(3)</sup>	0,33 l	2,50 €

### Alkoholfreie Biere / non-alcoholic beer

Gründels	0,33 l	2,80 €
Weizenbier	0,5 l	3,10 €

### Weine / Wines

Rivaner Weißwein Kabinett QbA- mild -	0,2 l	3,20 €
Deutscher Weißwein QbA- trocken -	0,2 l	3,20 €
Dornfelder Rotwein QbA- halbtrocken-	0,2 l	3,40 €
Deutscher Rotwein QbA- trocken -	0,2 l	3,40 €
Côtes du Ventoux Rotwein - trocken -	0,2 l	4,30 €
Weinschorle weiß	0,2 l	3,20 €
Apfelwein	0,25 l	1,60 €
Apfelwein im Bembel	1,00 l	6,00 €

### Sekt / Sparkling Wines

Sekt klein Hausmarke - trocken -	0,2 l	5,00 €
Flasche Sekt Hausmarke - trocken -	0,75 l	16,00 €

## UNSERE BIERE & SOUVENIRS

### *Unser Selbstgebrautes / Our own brew*

<b>Idsteiner Hell oder Dunkel</b>	<b>0,2 l</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Idsteiner Hell oder Dunkel</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Idsteiner Hell oder Dunkel</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Hefeweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>„10 auf einen Streich“ 10 x 0,2 l</b>		<b>16,00 €</b>
Idsteiner Hell oder Dunkel gemischt		
<b>Cola Bier, Radler (1;3;9)</b>	<b>0,2 l</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Cola Bier, Radler (1;3;9)</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Gaudi am Tisch - Hell oder Dunkel</b>		
pro 1,0 Ltr. 6,40 €	<b>10 l</b>	<b>64,00 €</b>
Nur nach Vorbestellung	<b>15 l</b>	<b>96,00 €</b>
<b>Schlauchturm Hell oder Dunkel</b>	<b>3 l</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Schlauchturm Hell oder Dunkel</b>	<b>5 l</b>	<b>28,50 €</b>

### *Nehmen Sie doch ein Stück Feuerwache*

*mit nach Hause ... / Take-away ...*

<b>Feuerwache - Hopfenkanne 1 Ltr. mit Bier gefüllt</b>		<b>11,80 €</b>
Feuerwache - hop jug 1 l filled with beer		
<b>Nachfüllung Hell oder Dunkel 1 Ltr.</b>		<b>3,90 €</b>
Refill - lager or brown ale 1 l		
<b>Feuerwache - Hopfenkanne 2 Ltr. mit Bier gefüllt</b>		<b>19,20 €</b>
Feuerwache - hop jug 2 l filled with beer		
<b>Nachfüllung Hell oder Dunkel 2 Ltr.</b>		<b>7,80 €</b>
Refill - lager or brown ale 2 l		

### *Für den großen Durst (Verkauf nur außer Haus)*

*For your party (only take-away)*

<b>Partyfässer nur nach Vorbestellung: Fassbier</b>	<b>10 l</b>	<b>39,00 €</b>
	<b>15 l</b>	<b>58,50 €</b>
	<b>30 l</b>	<b>117,00 €</b>

## Fasspfand

**60,00 €**

### *Hochprozentiges / spirituous beverages*

<b>Feuerwache Schnapsplatte</b>		<b>10,60 €</b>
6 x F16, Bier/Trester-brand oder Halb & Halb		
<b>„FK 20“ Feuerwachen Kräuter</b>	2cl	<b>1,90 €</b>
<b>„F16“ Kräuter-Halb-Bitter</b>	2cl	<b>1,90 €</b>
<b>Kümmerling</b>	2cl	<b>1,90 €</b>
<b>Bierbrand - hell - - Goldmedaille -</b>	2cl	<b>2,20 €</b>
<b>Tresterfeinbrand - fassgelagert</b>	2cl	<b>2,20 €</b>
<b>Asbach Uralt</b>	2cl	<b>2,20 €</b>
<b>Dauborner - im Eichenfass gelagert</b>	2cl	<b>2,10 €</b>
<b>Ramazotti</b>		<b>2,10 €</b>
<b>Obstler / Williams Christ</b>		<b>2,10 €</b>

### *Geschenke & Souvenirs*

<b>Bierbrand - hell – Geschenkflasche</b> inkl. Schnapsgläschen	<b>20 cl</b>	<b>17,90 €</b>
<b>Feuerwache - Tragetasche</b>		<b>1,80 €</b>
<b>Geschenk - Bierglas 0,2 l</b>		<b>3,50 €</b>
<b>Geschenk - Bierglas 0,4 l</b>		<b>4,00 €</b>
<b>Geschenk - Bierglas Weizen 0,5 l</b>		<b>4,50 €</b>
<b>Baseball Cap</b>		<b>8,80 €</b>

*Wir halten weitere Souvenirs in unserem Schaukasten für Sie bereit!  
Gerne stellen wir Ihnen auch einen Geschenkkorb zusammen!  
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter an!*

*Kommt als kleine Aufmerksamkeit  
oder Mitbringsel immer gut an!*



## VORSPEISEN & HERZHAFTES

### *Aus dem Garten Eden / Garden's Delight*

**Kleiner Gartensalat**  
knackige Gartensalate der Saison, reich garniert mit leckerem Haus- oder Balsamicodressing (small salad, fresh seasonal lettuce with our delicious dressing or Balsamicodressing) **3,80 €**

**Großer "Brauhausalat"**  
mit vielem was im Garten wächst, mit Haus- oder Balsamicodressing und gegrillter Hähnchenbrust **8,90 €**

**ohne Hähnchenbrust**  
(Brewery`s House salad, mixed salad with our delicious dressing or Balsamicodressing with or without grilled chicken breast) **8,10 €**

### *Aus unserem Suppentopf / Our stockpot dishes*

**Hausgemachte Kartoffelcremesuppe**  
dazu Brot  
(Home made creamed potato soup served with bread)☐☐ **4,20 €**

**Rindfleischbrühe mit Gemüseaultaschen**  
(Beef broth with vegetable ravioli)☐ **4,20 €**

**Deftige Gulaschsuppe**  
mit viel drin, Sauerrahm und dazu Brot  
(Thick goulash soup, with sour cream served with bread)☐ **4,90 €**

### *Unsere -XXL Pfanne*

**Brauhaus Schlemmerpfanne für 2-3 Personen**  
eine große Pfanne reich gefüllt mit Schweineschnitzel "Wiener Art", Schweinerückensteak, Rostbratwürstchen (4;7;8), gebratenem Speck (2), Fleischkäse mit gebräunten Zwiebeln und Spiegelei, auf einem Bett aus Bratkartoffeln und grünen Bohnen. Die Bierrahmsoße wird extra gereicht.  
(Large pan filled with many kinds of meat, fried potatoes and green beans, creamy beer sauce seperately)☐ **36,00€**

**Deftiger Schweinebraten**  
mit Rotkohl und Semmelknödel  
(Hearty roast pork with red cabbage and bread dumpling) **8,90 €**

**Schweinerückensteak mit Bierrahmsoße**  
dazu frische Spätzle und Salat  
(Saddle of pork with spätzle and salad, served with creamy beer sauce)☐☐ **9,50 €**

**Provenziales Schweinerückensteak**  
mit Hirtenkäse, Oliven (6), Tomaten und Kräutern überbacken, an Salatgarnitur, dazu Baguette  
(Saddle of pork baked with cheese and fresh herbs served with salad & baguette)☐ **9,50 €**

**Schweineschnitzel "Wiener Art"**  
mit hausgemachten Bratkartoffeln und Salat  
(Pan fried pork served with fried potatoes and salad)☐ **9,90 €**

**Schweineschnitzel "Braumeister Art"**  
mit Speck (2), Tomate und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat  
(Pan fried pork baked with bacon, tomatoes and cheese, served with fried potatoes and salad)☐ **9,90 €**

**Schweineschnitzel, natur gebraten** - auf Anfrage -  
☐(Pork "natural")☐

**Fleischkäse (7), abgebräunt**  
mit Spiegelei, geschmorten Zwiebeln, dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln  
(Pan-fried local meat loaf (pork), with fried egg, stewed onions, potato salad or fried potatoes)☐ **8,50 €**

**Würstel Pfännchen**  
Sauerkraut (3) mit Schmand, Schinkenspeck (2), Bratkartoffeln und 5 Rostbratwürstchen (4;7;8) in der Pfanne serviert  
(Grilled sausages served in the pan with bacon, fried potatoes, sauerkraut and sour cream)☐ **9,00 €**

**Rumpsteak - 200g - (Roheinwaage)**  
mit Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln oder Brot  
(Rumpsteak, with herb butter served with fried potatoes or bread)☐ **Tagespreis**

## VEGETARISCHES & DEFTIGES

### Vegetarische Speisen / Vegetarian Dishes

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Baguette und Salatgarnitur (Baked Camembert with cranberries, served with baguette and <input type="checkbox"/> salad garnish) <input type="checkbox"/>	6,90 €
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salatgarnitur (Fried potatoes with 2 fried eggs, and salad garnish) <input type="checkbox"/>	6,80 €
Bauernomelett wahlweise mit gebratenem Schinkenspeck, dazu Brot und Butter (Farmer's omelette, optional with bacon, bread and butter) <input type="checkbox"/>	6,50 €
Pilzpfännchen mit hausgemachten Semmelknödel (Mushrooms and bread dumplings, served in the pan) <input type="checkbox"/>	7,90 €
Hausgemachte Käsespätzle in der Pfanne serviert, mit gebräunten Zwiebeln (Home made Spätzle (special kind of pasta), with stewed onions) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	7,50 €
Heringsfilet Hausfrauenart mit Apfel, Gurken, Zwiebeln eingelegt in Schmandsoße, dazu Pellkartoffeln (Herring filet home-style, with apple, cucumber and onions in sour cream, served with cooked potatoes	7,80 €

### Wildspezialitäten

Wildhackbraten an Wacholderrahmsoße, dazu Butterspätzle und Krautsalat (Wild meat loaf with Home made Spätzle and coleslaw)	9,80 €
--	--------

- Ständig wechselnde Wildgerichte -

### Deftiges nicht nur für Zwischendurch

#### Solid Dishes – more than a small snack

1 Paar Rohesser "knackig-deftig" mit Brot oder Laugenbrez`l (Sausage with bread or pretzel) <input type="checkbox"/>	4,10 €
2 Stück Weißwürste mit frischer Laugenbrez`l und süßem Senf (immer Samstags 11:30 bis 17:00 Uhr mit 0,4 l selbstgebrautem Bier 6,50 €) (Weißwürste (Bavarian veal sausages), with pretzel and sweet mustard) <input type="checkbox"/>	4,90 €
Spundekäs mit frischer Laugenbrez`l und Brot (Spundekäs (cream cheese speciality) with fresh pretzel and bread) <input type="checkbox"/>	5,40 €
Obazda mit frischer Laugenbrez`l und Brot (Obazda (cream cheese speciality), with fresh pretzel and bread) <input type="checkbox"/>	5,40 €
Handkäse mit Musik angemacht mit Essig, Öl, Zwiebeln dazu Brot und Butter, Kümmel auf Wunsch (Curd cheese, dressing with vinegar, oil, onions, bread <input type="checkbox"/> and butter, caraway seeds on request)	5,10 €
Strammer Max eine Scheibe Brot mit luftgetrocknetem Katenschinken und Spiegelei, reich garniert (Slice of bread, with air-dried ham and fried egg) <input type="checkbox"/>	6,50 €
Deftiger Wurstsalat à la Chef mit Käsestreifen, dazu Brot und Butter (Sausage salad à la chef, with cheese strips, bread and butter) <input type="checkbox"/>	7,60 €
Käse Kreation Obazda, Spundekäs, Emmentaler und Camembert mit Brot und frischer Laugenbrez`l (A selection of cheese with bread and fresh pretzel) <input type="checkbox"/>	8,50 €

## DEFTIGES, KIDS & DESSERT

*Deftiges nicht nur für Zwischendurch  
Solid Dishes – more than a small snack*

**Gebratenes Hähnchenbrustfilet "Mediterran"**  
auf mediterranem Gemüse und Baguette  
(Grilled chicken breast "mediterranean", with vegetables and baguette)  **7,90 €**

**Sülze mit Remouladensoße**  
dazu Bratkartoffeln  
(Aspic with tartar sauce and fried potatoes)  **7,90 €**

**Schlachtplatte**  
Leberwürstchen, Blutwürstchen, Kammfleisch und  
Sauerkraut dazu Brot  
(Blood sausage, liver sausage, bread and sauerkraut)  **6,90 €**

### *Zusätzliche Beilagen / Side Dishes*

**Hausgemachte Bratkartoffeln 2,10 €**  **Hausgemachter Kartoffelsalat 2,20 €**   
(Home-made fried potatoes) (Home-made potato salad)

**Spätzle 2,20 €**  **Portion Gemüse 2,30 €**   
(Homemade german pasta) (1 serving vegetables)

**Laugenbrezel 1,00 €**  **Portion Butter 0,50 €**   
(Pretzel) (1 serving butter)

**Brot 0,50 €**   
(Bread)

## *Hits für Kids / Hits for kids*

**„ Die 3 kleinen Schweinchen“**  
3 Rostbratwürstchen mit Bratkartoffeln  
("3 little piglets", 3 roasted fried sausages with fried potatoes) **5,00 €**

**„Harry Potter“**  
verzaubertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit  
Zuckererbsen „Hokus Pokus“ und Kartoffeltalern  
("Harry Potter", bewitched pork cutlet "Vienna style"  
 with sugar peas "Hey presto!" and potato coins)  **5,00 €**

**„Donald Duck“, kleines Hähnchenschnitzel**  
mit Soße und hausgemachten Spätzle  
("Donald Duck", Small escalope of chicken with sauce  
and home made spätzle)  **5,00 €**

**1 Portion Zauberspätzle**  
und dazu ein Klecks Soß`  
(1 serving spätzle (special kind of home made pasta)  
with sauce)   **ist kostenlos**

### *Dessert*

**Heiße Sauerkirschen**  
mit Bourbon Vanille-Eis  (Hot sour cherries with Bourbon  
vanilla ice cream)  **4,20 €**

**Germknödel (mit Pflaumenmus gefüllt)**  
mit Vanillesoße und Schokostreusel oder mit Vanillesoße  
und Mohnzucker  
(Plum jam filled Germknödel, with vanilla sauce and with  
or without poppy sugar )   **4,90 €**

**Ofenfrischer Apfelstrudel**  
mit Vanillesoße  
(Oven-fresh apple strudel with custard)  **4,30 €**

**Topfenstrudel**  
mit Vanille-Eis  
(Cream cheese strudel with vanilla ice cream)  **4,80 €**

**Extra Portion Sahne**  
(Additional cream serving)  **0,60 €**