

Bier / Aus unserer bauseigenen Brauerei

Helles	0,25	2,30	0,4	3,00	1,0	6,90
Dunkles	0,25	2,30	0,4	3,00	1,0	6,90
Weizen	0,3	2,60	0,5	3,50		
Radler	0,25	2,30	0,4	3,00	1,0	6,90
Monaco	0,25	2,50	0,4	3,30		
Braustüb'l alkoholfrei	0,33	2,60				
Braustüb'l Weizen alkoholfrei ...	0,5	3,50				

Bier-Außer-Haus-Verkauf

1 Liter Bügelflasche (hell/dunkel)	3,90
	zzgl. 3,00 € Pfand
5 Liter Partyfass	15,90
Auf Vorbestellung:	
20 Liter Fass	49,00
30 Liter Fass	75,00
50 Liter Fass	119,00
	Jeweils zzgl. 50,00 € Pfand

Weine

Heppenheimer Stemmeler	0,2	3,50
○ Riesling Q. b. A., trocken		
Braubaus Exklusivwein	0,2	3,60
○ Grauer Burgunder, Q. b. A., trocken, sehr säurearm und fruchtig		
Heppenheimer Schlossberg	0,2	3,50
● Spätburgunder Rosé Q. b. A., lieblich		
Heppenheimer Blütenserie	0,2	3,90
● Spätburgunder Rosé, trocken		
Weinheimer Rittersberg	0,2	3,50
● Spätburgunder, Q. b. A., trocken		
Borgo Sanleo (Italien)	0,2	4,50
● Primitivo, trocken		
Casa Andes (Chile)	0,2	3,90
● Merlot, trocken		
Weinschorle rosé / weiß	0,2	3,00
	0,4	5,60

Alkoholfreie Getränke

Elisabethen Quelle, Classic	0,25	2,00	0,75	4,20
Elisabethen Quelle, still	0,25	2,00	0,75	4,20
Brauwasser (classic oder still)	0,4	2,00		
Afri-Cola, -light	0,25	2,30	0,4	3,00
Bluna Orange/Zitrone	0,25	2,30	0,4	3,00
Granini „Die Limo“	0,25	3,20		
Orange + Lemon-Gras, Limette + Zitrone				
Schweppes Bitter-Lemon	0,25	2,50	0,4	3,90
Schweppes Ginger Ale	0,25	2,50	0,4	3,90

Apfelwein

Krämer - Apfelwein	0,25	2,30	0,5	3,80
Pur, gespritzt oder mit Cola				

Krämer - Fruchtsäfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2	2,20	0,4	3,80
Orangensaft	0,2	2,20	0,4	3,80
Multivitaminsaft	0,2	2,40	0,4	3,90
Johannisbeernektar	0,2	2,40	0,4	3,90
Maracujanektar	0,2	2,40	0,4	3,90
Saftschorlen	0,2	2,00	0,4	3,50

Unsere Kaffeebar

Café Crème	2,20
Espresso	1,90
Doppelter Espresso	2,60
Espresso Macchiato	2,10
Cappuccino / Milchkaffee	2,50
Latte Macchiato	3,00
Chococcino	3,20
Heiße Schokolade	2,90
Tee	2,90

(First Flush Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Mango Rooibuschtee, Maracuja/Orange, Ginseng/Ingwer, Pfefferminze, Alpenkräuter, Kamille).

Spirituosen (2 cl) / Sekt / Cocktails

Novizengold Kräuterbitter	3,50
Lorscher Kräuterlikör	3,50
Prinz Williams Christ Alte Birne	3,80
Prinz Edelbrand Alte Marille	3,80
Ramazotti (4 cl)	4,00
Baileys auf Eis (4 cl)	4,00
Sekt Hausmarke	0,1 3,50 0,75 17,00
Aperol Spritz	4,90
Lillet Wild Berry	4,90
Cocktail der Woche	5,90



Frühstück
von 9:30 Uhr
bis 11:30 Uhr

Mittagstisch
von 11:30 Uhr
bis 14:30 Uhr

A la carte
von 17:30 Uhr
bis 21:30 Uhr

**Kaffee
und Kuchen**
von 14:30 Uhr
bis 17:30 Uhr

Speisen & Getränke

Friedrich Drayß Back- und Brau KG
Bahnhofstraße 1 · 64653 Lorsch · Telefon: 06251 / 989 22 34
Wilhelminenstraße 12 · 68642 Bürstadt · Telefon: 06206 / 15 96 522
www.back-und-braubaus.de

Besuchen Sie uns
auch auf Facebook!

1) mit Geschmacksverstärker, 2) mit Konservierungsstoff,
3) mit Farbstoff, 4) mit Antioxidationsmittel,
5) mit Süßungsmittel, 6) mit Säuerungsmittel,
7) mit Stabilisatoren, 8) mit Koffein, 9) mit Phenylalaninquelle
Alle Preise in Euro inkl. Service und MwSt.
Zahlungsarten: Bar oder EC-Karte.

Frühstück (bis 11:30 Uhr)



Marktplatzfrühstück 6,50

gekochtes Landei, Wurst^{3) 4)} und Käse, Butter und Konfitüre, 2 Brötchen

Englisches Frühstück 8,90

2 Spiegeleier, Bacon,⁴⁾ kleine Bratwürstchen,¹⁾ Butter, Brötchenauswahl

Fitnessfrühstück 9,90

1 Glas Saft nach Wahl, kleine Obstauswahl, Kräuter-Frischkäse, Tomate und Gurke, Käseauswahl, Butter und Konfitüre, Körnerbrötchenauswahl

Italienisches Frühstück 10,90

2 Spiegeleier, Melone mit Parmaschinken,⁴⁾ italienische Salami,^{3) 4)} Tomate, Mozzarella u. Balsamicocrema, Butter, Brötchenauswahl

Braubausfrühstück 11,90

Räucherlachs mit Sabnemeerrettich, kleine Obstauswahl, Rührei, Käseauswahl, Butter, Konfitüre, Croissant und Brötchenauswahl

Allgäuer Frühstück 9,90

mit Allgäuer Schinken,⁴⁾ Bergkäse, Kräuter-Frischkäse, Rührei, einem Roggen- u. einem Laugenbrötchen, sowie Butter und Pflaumenmus

Frühstück (extra)

Laugenbrezel 1,50

Brötchen (Stück) 0,60

Körnerbrötchen (Stück) 0,90

Croissant (Stück) 1,50

Portion Butter 0,20

Portion Konfitüre, Nutella oder Honig 0,60

Portion Rühreier 3,00

Portion Rühreier mit Bacon 3,50

2 Spiegeleier 3,00

1 gekochtes Landei 1,20

Kleine Fruchtauswahl 1,50

Käseauswahl 3,50

Wurstauswahl^{3) 4)} 3,50

Räucherlachs mit Sabnemeerrettich 4,00

Tomate-Mozzarella 3,00

1 paar Weißwürste mit süßem Senf u. Brezel 5,90

Schmankerl zum Bier

Schälchen mit Oliven²⁾ 3,90

1 Paar Weißwürste 5,90

mit süßem Senf und Brezel

Obazda 6,50

mit Laugenbrezel und Steinofenbrot

Kochkäs 6,50

mit Musik und Steinofenbrot

Braubaus-Schmankerlplatte ... 9,90

mit Kochkäse, Obazda, geräucherter Bratwurst⁴⁾ Allgäuer Schinken,⁴⁾ Bergkäse, Musik und Steinofenbrot

Hausgemachter Wurstsalat 7,90

mit unserem Steinofenbrot⁴⁾

Wir verwenden für unsere Speisen vornehmlich Produkte aus der Region. Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet.

Zum Löffeln gut

Tagessuppe 4,90

unser entsprechendes Tagesangebot erfragen Sie gerne bei unserem Servicepersonal

Marktfrische Vitamine

Beilagensalat 3,50

Braubaussalat 6,90

verschiedene Blattsalate und Gemüse, jahreszeitlich bunt gemischt

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen zzgl. 3,00

mit gebackenen Schafskäse-Ecken zzgl. 5,00

mit gebratenen Rinderstreifen zzgl. 5,00

mit gebratenen Garnelen zzgl. 5,00

Hausdressing

hausgemachte Vinaigrette aus weißem Balsamicoessig, Olivenöl, Dijonsenf, Zwiebeln, Honig und frischen Kräutern (lactosefrei)

Caesardressing

Rapsöl, Joghurt, Zitronensaft, Knoblauch, Mayonnaise, Gewürze und Schnittlauch

Für die kleinen Strolche

Bob der Braumeister 5,90

Kinderschnitzel mit Pommes

Chicken Nuggets 5,90

mit Pommes

Gefüllte Ofenkartoffeln

mit Sour Creme 7,90

sowie frischen Kräutern und Salatbeilage

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 10,90

sowie Sour Creme und Salatbeilage

mit gebratenen Rinderstreifen 11,90

sowie Gemüse, pikanter Chili-Soße u. Salatbeilage

mit Grillgemüse und Schafskäse

sowie Sour Creme und Salatbeilage 11,90

mit gebratenen Garnelen

sowie Sour Creme und Salatbeilage 11,90

Wir können leider nicht immer garantieren, dass die Speisen aus dem Holzbackofen zeitgleich mit den anderen Speisen serviert werden.

Aus dem Steinbackofen (ab 17:30 Uhr)

Flammkuchen „Elsass“ 7,90

mit Crème Fraiche, Speck u. roten Zwiebeln

Flammkuchen „Mediterran“ 9,90

mit Ziegenfrischkäse, Serrano-Schinken,⁴⁾ Feigen und roten Zwiebeln

Flammkuchen „Caprese“ 9,90

mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum u. roten Zwiebeln

Flammkuchen „Braubaus“ 9,90

mit Süßkartoffeln, Feta-Käse, roten Zwiebeln und Rucola

Flammkuchen „Spezial“ 10,90

mit Räucherlachs, Meerrettich, Dill, roten Zwiebeln und Brunnenkresse

Süßer Flammkuchen 7,90

mit Apfel und Zimt

Schafskäse „Art des Hauses“ ... 8,90

mit Peperoni,²⁾ Tomaten, Oliven,²⁾ Knoblauch u. Zwiebeln

Vom Grill & aus der Pfanne

Französische Merguez 11,90

mit Ratatouille und Kräuterfladenbrot

Kalbsgulasch 14,90

in Pilzrahmsoße mit Bandnudeln

Schnitzel „Wiener Art“ 9,90

mit Pommes Frites

Braumeisterschnitzel 11,90

paniertes Schnitzel mit Odenwälder Kochkäs und Röstkartoffeln

Pulled Pork 13,90

auf Romana Salatherzen mit gebratenen Pilzen, Frühlingzwiebeln und Cocktailtomaten. Dazu hausgemachte Barbecuesoße, Sour Cream und Kräuterfladenbrot

Braubaussteak 19,90

gegrilltes Rumpsteak mit Braubaus-Salsa und Bratkartoffeln

Gelbes Curry 10,90

gebratene Hähnchenbrust in Curry-Honig-Soße mit Kokosnussmilch, Gemüse u. dazu Basmatireis

Gelbes Curry (vegetarisch) 9,90

Gemüsetagliatelle 9,90

mit getrockneten Tomaten, Frühlingzwiebeln, Oliven, Rucola und Parmesan

Hausgemachter Wurstsalat 9,90

mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

Täglich wechselndes Fischgericht

unser entsprechendes Tagesangebot erfragen Sie gerne bei unserem Servicepersonal

Der süße Abschluß

Dreierlei Minidessert 4,90

Eine Creme, ein Küchlein u. eine kl. Kaffeespezialität

Sorbetvariation 5,90

Heidelbeere, Mango und Zitrone

**Kaffee und Kuchen
von 14:30 bis 17:30 Uhr**