

Seit 2011 begeistern wir mit Albstads erster Lokalbrauerei unsere Gäste immer wieder aufs Neue. Hier wird das einzigartige Brauhaus Zollernalb Bier direkt vor Ihren Augen gebraut. Braumeister Dominik Reger garantiert für die gleichbleibend hohe Qualität. Unser Küchenteam sorgt für herzhafteste, kulinarische Genüsse und Kleinigkeiten zum Bier. Saisonale Aktionen, Veranstaltungen und Firmenfeiern gehören ebenso dazu wie regelmäßige Events mit Live Musik und der große und schöne Biergarten. Egal ob Jung oder Alt, zum Mittag oder am Abend - das Brauhaus bietet für jeden Gast und jeden Anlass das passende Ambiente. Nichts freut uns mehr, als wenn Sie sich bei uns wohlfühlen und es Ihnen schmeckt. Unsere motivierten Mitarbeiter helfen Ihnen bei allen Fragen sehr gerne weiter.

„Wir wünschen Ihnen eine erholsame und schöne Zeit bei uns.“

Ihr Brauhaus Zollernalb-Team

WARME KÜCHE

Montag - Samstag	11.30 - 14.00 17.00 - 21.00
Sonntag	11.30 - 14.00 17.00 - 20.00
Tagesessen Mo - Fr	11.30 - 14.00



brauhaus-zollernalb.de

Willkommen



THE
Ländle
BIER



**BIER
ISCH
UNSER
THINK.**

BADEN WÜRTTEMBERG // Land der Tüftler, Denker und auch Brauer.
Hier, auf der einzigartigen Zollernalb, machen wir das, was wir am besten können und am liebsten tun: Wir brauen Biere - mit urtypisch schwäbischen Eigenschaften - traditionsbewusst, bodenständig und heimatverbunden. Aber auch mit einem Hang zur Dickköpfigkeit und Sturheit, wenn es um die Qualität unserer Biere und um die Verwendung bester regionaler Rohstoffe geht.



// SPEISEN

DIE BRAUHAUS ZOLLERNALB KARTE

GRÜSS GOTT UND
HERZLICH WILLKOMMEN

Unsere Küche hat ihre Wurzeln in der Region. Deshalb bietet Ihnen unsere Speisekarte eine umfangreiche Auswahl an Schmankerln aus der regionalen Küche. Außerdem haben wir - zur Abrundung unseres Angebotes - auch die eine oder andere internationale Spezialität für Sie auf der Karte. Wählen Sie nach Lust und Laune und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie manchmal etwas längere Wartezeiten in Kauf nehmen müssen. Wir kochen alles frisch und à la minute. Daher kann es besonders in Stoßzeiten gelegentlich zu Engpässen kommen.

brauhaus
ZOLLERNALB
BRAUKULTUR IN IHRER GANZEN FRISCHE

Wo's schmeckt, da lass dich nieder.

Unsere Küche gibt Ihnen das Gefühl daheim zu sein. Wir bieten Ihnen feine traditionelle Speisen, stets frisch und mit ausgewählten heimischen Produkten von unserem Küchenchef und seinem jungen Team mit viel Liebe zubereitet.

SUPPEN

Zum Anfreunden, Aufwärmen und Eröffnen oder einfach nur eine Kleinigkeit.

VORNE WEG

Flädlesuppe mit klarer Rinderbrühe € 5,70

Maultaschensuppe mit klarer Rinderbrühe € 5,90

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Für halb/halb berechnen wir einen Aufschlag von € 1,50.

Wenn Sie es mal nicht schaffen Ihr Gericht komplett aufzuessen, packen wir Ihnen die Reste sehr gerne in eine Thermobox ein. Dafür berechnen wir € 2,00.

HAUPTGERICHTE

Kässpätzle mit herzhaftem Bergkäse und Röstzwiebeln € 12,40

Kässpätzle - klein, mit herzhaftem Bergkäse und Röstzwiebeln € 10,20

Maultaschen, hausgemacht Hackfleisch-Spinatfüllung, gebraten mit Kartoffelsalat € 15,70

Brauereibraten, vom Landschwein, mit Bratensoße und Semmelknödel und kleinem gemischten Salat € 16,90

Zwiebelrostbraten mit Beilagen und kleinem gemischten Salat € 25,30

Schwabenschnitzel vom Landschwein mit Beilagen und kleinem gemischten Salat € 16,90

Treberschnitzel - vom Landschwein die Panade wird mit Treber* aus unserer Bierherstellung verfeinert - mit Beilagen und kleinem gemischten Salat € 16,90

Sauerbraten mit Semmelknödel und kleinem gemischten Salat € 17,80

Schweinshaxe mit Semmelknödel und Biersoße € 15,70

Schweinelendchen mit Rahmsoße, Beilagen und kleinem gemischten Salat € 21,80

Traufgängerteller Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln, eine Bauernbratwurst und kleinem gemischten Salat € 17,60

Äbler Kichererbsenküchle mit Beilagen und Tomatensoße € 16,10

Äblerspeise Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle € 12,60

Soßen - wahlweise Braten- oder Rahmsoße

Beilagen - wahlweise hausgemachte Eierspätzle, Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln

FÜR DEN KLEINEN HUNGER ODER ZWISCHENDURCH.

Das schwäbische Vesper ist ursprünglich eine kalte Zwischen- oder Hauptmahlzeit, ohne die ein Schwabe früher nicht existieren konnte. "Zwischenmahlzeit", so wird das schwäbische Wort Vesper gerne übersetzt. Das mochte noch für die Zeiten zutreffen, als die Leute harte körperliche Arbeit leisteten und ohne Angst vor Übergewicht fünf Mahlzeiten pro Tag vertilgten. Von denen wurden zwei als Vesper bezeichnet, nämlich der vor- und der nachmittägliche kalte Imbiss zwischendurch.

Auf unserer Vesperkarte finden Sie herzhaftere kleinere Gerichte für zwischendurch, aber auch andere, die Sie sicher nicht hungrig nach Hause gehen lassen.

*Bei der Bierherstellung bleibt nach dem Maischen das ausgelaugte Malz zurück, der sogenannte Treber. Er enthält viel Eiweiß, Malzzucker, Spurenelemente, Enzyme, Vitamine und Ballaststoffe.

"Weil kender an oigna gschmack hond ond au koine so riesa portiona essa kennat, hommr des exschdra fier de gloine hergricht."

VESPERKARTE 11.30 - 21.00 UHR

Schwäbischer Wurstsalat ^(2,3,4,5,6) € 10,40

Schweizer Wurstsalat ^(2,3,4,5,6) € 10,40

Brauhaus Wurstsalat ^(2,3,4,5,6) mit Käse und Schwarzwurst € 10,80

Gebratener Fleischkäse ^(2,3,4,5,6) mit Bratkartoffeln und Spiegelei € 12,90

Gebackener Camembert mit Joghurt-Preiselbeerdip und Salat € 13,10

Bauernbratwürste ^(2,3) ein Paar, gebraten oder aus dem Sud mit Landbierbrot € 9,30

Bierstengel € 1,50

KINDERGERICHTE

(Für Kinder bis 12 Jahre)

Spätzle mit Soß € 5,50

Portion Pommes ^(1, 2, 11) € 5,00

Kinder Schnitzel vom Schwein mit Pommes ^(1, 2, 11) € 10,50

Hähnchen Nuggets mit Pommes und Ketchup € 10,50

Kinder - Kässpätzle € 6,50

SALATE & DESSERTS

Lust auf frische Salate? In Kombination mit unseren hausgemachten Dressings und Landbierbrot sind die einfach unschlagbar lecker - und ein Dessert geht immer. Nachspeisen sind der krönende Abschluss eines jeden Essens.

ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoffen
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärkern
- 5) Säuerungsmittel
- 6) Stabilisatoren
- 7) mit Phosphat
- 8) Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) Süßmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspartam)
- 13) Sulfite
- 14) mit Taurin

Alle Preise sind inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



 // Als zertifizierte „Schmeck den Süden“-Gastronomen legen wir besonderen Wert auf Qualität. Die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie sind der regionale Anbau, kurze Transportwege und die Frische der verwendeten Produkte. Nur Gerichte deren Rohstoffe nachweislich aus Baden-Württemberg stammen, dürfen als "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"- Gericht ausgezeichnet werden.

SALATE

Beilagensalat, klein € 5,20

Gemischter Salat, groß € 10,80

Sportler Salat mit Putenstreifen und Joghurt-Dressing € 15,90

Bunter Salatteller mit Chicken-Wings und gebratenen Zwiebelringen € 15,90

Bunter Salatteller mit Fischknusperle € 15,90

DESSERTS

Bieramisu ^(2,3,4,5,6) € 5,40

Brauhaus Eisbecher mit Knuspermalz € 6,70

Eis Vanille, Schoko, Zitrone, Erdbeere, Pistazie - je Kugel € 1,80

Cappuccino-Eisparfait mit Giotto € 6,70

Portion Sahne € 0,70