



Speisekarte

menu

Herzlich willkommen

welcome

**Herzlich willkommen! Hartelijk welkom! Hoşgeldiniz!
Benvenuti! Welcome! Bienvenue! Bienvenido!**

Wir freuen uns, Sie im Herzen des Ortes Gemünd, welches mitten in der herrlichen Natur des Nationalparks Eifel liegt, begrüßen zu dürfen.

Wir haben unser Konzept der Region angepasst und bieten eine gutbürgerliche Küche, die man gut und gerne vor und nach einem Wander- oder Arbeitstag genießen kann.

Die Verwendung von hochwertigen Lebensmitteln ist uns wichtig. Wir legen Wert darauf, unsere Produkte aus der Region zu beziehen und durften daher unseren Landmetzger „Steffen“ als Lieferant für uns gewinnen.

Das KULTBIER aus der Eifel

In der kleinen Privatbrauerei im idyllischen Schleiden - Gemünd wird das Eifeler Landbier streng nach deutschem Reinheitsgebot von 1516 handwerklich gebraut.

Der gehaltvolle Biergeschmack, die feinperlige, natürliche Kohlensäure, das urige Aussehen und vor allem die angenehme Bekömmlichkeit lassen das Eifeler Landbier zum Erlebnis werden.

Hochwertiges Eiweiß und gesunde Hefe werden nach der Reifung im Eiskeller nicht herausgefiltert. Dadurch bleibt die natürliche Trübung beim Ausschank erhalten.

Alle Preisangaben in € inklusive Mehrwertsteuer
All prices are named in € including VAT
Zusatzstoffe und Allergene können
auf Verlangen eingesehen werden.



Schweineschnitzel

pork cutlets

	klein	groß
Wiener Art ^{a,c}	14,90	16,90
<i>pork cutlet</i>		
Zigeuner Art	15,90	17,90
mit Zigeunersauce ^{1,2,4,8,a,c,g}		
<i>pork cutlet with „zigeuner sauce“</i>		
Eifeljäger	15,90	17,90
mit Jägersauce ^{1,2,3,4,a,e}		
<i>pork cutlet with sauce chasseur</i>		
Hawaii	15,90	17,90
mit Ananas ² und		
Sauce hollandaise ^{3,a,c,e,g}		
<i>pork cutlet with pineapple</i>		
<i>and sauce hollandaise</i>		
Pfeffer	15,90	17,90
mit Pfefferrahmsauce ^{2,a,c,g}		
<i>pork cutlet with pepper sauce</i>		
Zwiebel	15,90	17,90
mit gebratenen Zwiebeln		
<i>pork cutlet with fried onions</i>		
Hollandaise	15,90	17,90
mit Sauce hollandaise ^{a,c,e,g}		
<i>pork cutlet with onions</i>		

	klein	groß
Champignon	15,90	17,90
mit frischen Champignons		
und Kräuterbutter ^{a,c}		
<i>pork cutlet with fresh mushrooms</i>		
<i>and herb butter</i>		
Nationalpark	15,90	17,90
mit gebr. Zwiebeln, Champignons		
und Kräuterbutter ^{a,c}		
<i>pork cutlet with fried onions, mushrooms</i>		
<i>and herb butter</i>		
Eifelsteig	16,90	18,90
mit Champignons und		
Sauce hollandaise ^{a,c,e,g}		
<i>pork cutlet with mushrooms</i>		
<i>and sauce hollandaise</i>		
Brauhaus	16,90	18,90
mit Champignons, gebr. Zwiebeln		
und Sauce hollandaise ^{a,c,e,g}		
<i>pork cutlet with mushrooms,</i>		
<i>fried onions and sauce hollandaise</i>		

Alle Schweineschnitzel werden mit Salatbeilage und wahlweise mit Pommes frites oder Kroketten^{a,4} serviert. Für einen Aufpreis von 2,00 € erhalten Sie als Beilage eine Folienkartoffel², Bratkartoffeln oder Süßkartoffelpommes.

All pork cutlets are served with a salad and french fries or croquettes. For an upcharge of 2,00 € you can choose a roast potato, fried potatoes or sweet potatoe fries.

Fleisch, Zwiebeln, Champignons etc. werden immer frisch für Sie in der Pfanne zubereitet – bitte haben Sie daher Verständnis dafür, wenn es einmal etwas länger dauert, bis Sie Ihr Wunschgericht erhalten.

Meat, onions, mushrooms etc. will be fresh prepared for you in the pan – please be understanding that it takes a bit longer until you get your requested court.

Kinder- und Seniorenteller

Für eine kind- und seniorengerechte Portion können Sie alle kleinen Schnitzel, Steaks und Salatteller inklusive Beilagen zum Preis von abzüglich 3,- € erhalten.



Schweinerückensteaks

saddle steaks of pork

Balkan Art 17,90

mit Balkansauce^{1, 2, 4, 8, g}

saddle steak of pork with balkan sauce

Eifeljäger 17,90

mit Jägersauce^{1, 2, 3, 4, a, e}

saddle steak of pork with sauce chasseur

Hawaii 17,90

mit Ananas² und Sauce hollandaise^{3, a, c, e, g}

saddle steak of pork with pineapple
and sauce hollandaise

Pfeffer 17,90

Pfefferrahmsauce^{2, a, g}

saddle steak of pork with pepper sauce

Zwiebel 17,90

mit gebratenen Zwiebeln

saddle steak of pork with fried onions

Hollandaise 17,90

mit Sauce hollandaise^{a, c, e, g}

saddle steak of pork with sauce hollandaise

Champignon 17,90

mit frischen Champignons^e

saddle steak of pork with fresh mushrooms

Nationalpark 17,90

mit gebr. Zwiebeln, Champignons

und Kräuterbutter^e

saddle steak of pork with fried onions,
mushrooms and herb butter

Eifelsteig 17,90

Champignons und Sauce hollandaise^{a, c, e, g}

saddle steak of pork with mushrooms
and sauce hollandaise

Brauhaus 17,90

mit Champignons, gebr. Zwiebeln

und Sauce hollandaise^{a, c, e, g}

saddle steak of pork with mushrooms,
fried onions and sauce hollandaise

Unsere Highlights vom Lavagrill für Steakliebhaber

Rumpsteaks

rump steaks

Natur 24,90

mit Kräuterbutter^e

rump steak nature with herb butter

Champignon 25,90

mit Champignons und Kräuterbutter^e

rump steak with mushrooms and herb butter

Nationalpark mit gebr. Zwiebeln, 25,90

Champignons und Kräuterbutter^e

rump steak with fried onions, mushrooms
and herb butter

Pfeffer 25,90

mit Pfefferrahmsauce^{a, g}

rump steak with pepper sauce

Rinderhüftsteaks

haunch steaks

Natur 19,90

mit Kräuterbutter^e

rump steak nature with herb butter

Champignon 20,90

mit Champignons und Kräuterbutter^e

rump steak with mushrooms and herb butter

Nationalpark mit gebr. Zwiebeln, 20,90

Champignons und Kräuterbutter^e

rump steak with fried onions, mushrooms
and herb butter

Pfeffer 20,90

mit Pfefferrahmsauce^{a, g}

rump steak with pepper sauce

Filetsteaks

fillet steaks

Natur 27,90

mit Kräuterbutter^e

fillet steak with herb butter

Champignon 29,90

mit Champignons und Kräuterbutter^e

fillet steak with mushrooms and herb butter

Nationalpark mit gebr. Zwiebeln, 29,90

Champignons und Kräuterbutter^e

fillet steak with fried onions, mushrooms and herb butter

Pfeffer 29,90

mit Pfefferrahmsauce^{a, g}

fillet steak with pepper sauce

Salate

salad plates

Salat	12,90
mit Oliven ⁶ und Hirtenkäse ^e	
<i>salad plate with olives and feta</i>	
Salat	12,90
mit Käse und Schinken	
<i>salad plate with cheese and ham</i>	
Salat	12,90
mit Thunfisch	
<i>salad plate with tuna</i>	
Salat	13,90
mit Zwiebeln und Champignons	
<i>salad plate with onions and mushrooms</i>	
Salat	14,90
mit Schweinefleischstreifen, Zwiebeln und Champignons	
<i>salad plate with saddle of pork, onions and mushrooms</i>	

Salat	15,90
mit Roastbeefstreifen, Zwiebeln und Champignons	
<i>salad plate with roast beef, onions and mushrooms</i>	
Salat	15,90
mit Tiefseegarnelen	
<i>salad plate with deepwater prawns</i>	

Alle Salate werden mit Sylter Salatsauce^{3,4,c,e,g} oder Essig-Öl-Dressing serviert. Dazu erhalten Sie ein Brotkörbchen und Kräuterbutter.

All salads are served with yoghurt dressing "Sylt" or oil and vinegar. With it you get some bread and herb butter.

Extrabeilagen

extra side dishes

Pommes frites	3,50
<i>fries</i>	
Süßkartoffel-Pommes	4,00
<i>sweet potatoe fries</i>	
Folienkartoffel ²	4,00
mit Kräuterquark ^e	
<i>jacket potato with herbal quark</i>	
Kroketten ^{a,4}	3,50
<i>potato croquettes</i>	
Bratkartoffeln	4,00
<i>fried potatoes</i>	
Beilagensalat	4,00
mit Sylter Salatsauce ^{3,4,c,e,g} oder Essig-Öl-Dressing	
<i>salad with yoghurt dressing "Sylt" or oil and vinegar</i>	
Mayonnaise ^{3,8,c,g}	0,80
<i>mayonnaise</i>	
Aioli	0,80
<i>mayonnaise</i>	
Ketchup	0,80
<i>ketchup</i>	

Für den kleinen Hunger

snacks

Folienkartoffel ²	10,90
mit Kräuterquark ^e an Salat	
<i>jacket potato with herbal quark and salad</i>	
Kleines Schweineschnitzel	14,90
an Salat	
<i>small pork cutlet and salad</i>	
Schweinerückensteak	14,90
mit Kräuterbutter an Salat	
<i>saddle steak of pork with herb butter and salad</i>	
Kleines Rumpsteak	17,90
mit Kräuterbutter an Salat	
<i>small rumpsteak with herb butter and salad</i>	

Alle Steaks werden mit Salatbeilage und wahlweise mit Pommes frites oder Kroketten^{a,4} serviert. Die Schweinerückensteaks werden naturbelassen gebraten. Für einen Aufpreis von 2,00 € erhalten Sie als Beilage eine Folienkartoffel², Bratkartoffeln oder Süßkartoffelpommes. Fleisch, Zwiebeln, Champignons etc. werden immer frisch für Sie in der Pfanne zubereitet – bitte haben Sie daher Verständnis dafür, wenn es einmal etwas länger dauert, bis Sie Ihr Wunschgericht erhalten.

All steaks are served with a salad and french fries or croquettes. The saddle steaks of pork are natural fried. For an upcharge of 2,00 € you can choose a roast potato, fried potatoes or sweet potatoe fries. Meat, onions, mushrooms etc. will be fresh prepared for you in the pan – please be understanding that it takes a bit longer until you get your requested court.

Desserts

desserts

Eine wechselnde Auswahl an frischen Desserts finden Sie an der Theke. Bitte fragen Sie uns danach!

Daily changed range of several desserts you can get at our bar. Please ask us!

Alkoholfreie Getränke

drinks

Heiße Getränke

Kaffee Tasse	2,00
Kaffee Pott	2,70
Milchkaffee ^{e,1}	3,00
Latte Macchiato ^{e,1}	3,00
Cappuccino ^{e,1}	3,00
Espresso	2,00
Tee Pfefferminz-, Früchte-, Schwarzer oder Grüner Tee	2,70
Heiße Schokolade ^{e,1,4,7}	2,70

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3,8,9,10}	0,3l	2,70
Coca Cola light ^{1,3,8,9,10}	0,3l	2,70
Sprite ³	0,3l	2,70
Fanta ^{1,3,5}	0,3l	2,70
Mineralwasser Sprudel	0,3l	2,70
Mineralwasser Sprudel, Still oder Medium	Flasche 0,25l	2,70
Mineralwasser Sprudel, Still oder Medium	Flasche 0,75l	5,50
Apfelschorle	0,3l	2,70
Eifeler Apfelsaft naturtrüb	0,3l	2,50
Orangensaft ¹	Flasche 0,2l	3,00
Bitter Lemon ^{3,5,11}	0,2l	3,00
Ginger Ale ^{3,5,11}	0,2l	3,00

Alkoholische Getränke

alcoholic drinks

Bier

Eifeler Landbier vom Fass	0,3l	2,70
Eifeler Landbier vom Fass	0,5l	4,50
Ur-Gemünder Obergärig vom Fass	0,3l	2,70
Ur-Gemünder Obergärig vom Fass	0,5l	4,50
Steinfelder Klosterbier vom Fass	0,3l	2,70
Steinfelder Klosterbier vom Fass	0,5l	4,50
Brauhaus Weizenbier hell	Flasche 0,5l	4,50

Bier alkoholfrei

Maisel's Weisse	Flasche 0,5l	4,50
Gaffels Fassbrause	Flasche 0,33l	2,80

Alkoholische Getränke

alcoholic drinks

Wein

Dornfelder rot, lieblich	0,2l	4,50
Dornfelder rot, trocken	0,2l	4,50
Spätburgunder rot, halbtrocken	0,2l	4,50
Müller-Thurgau weiß, trocken	0,2l	4,50
Müller-Thurgau weiß, halbtrocken	0,2l	4,50
Dornfelder rosé, trocken	0,2l	4,50
Dornfelder rosé, halbtrocken	0,2l	4,50

Hochprozentiges

Heimbacher Trappisten-Kräuterbrand2cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Malteser	2 cl	3,00
Hüllencremer-Els	2 cl	3,00
Eifelfeuer	2 cl	3,00
Gorbatschow	2 cl	2,50

Eifel-Obstbrände

Obstler	2 cl	3,00
Apfel	2 cl	3,00
Zwetschge	2 cl	3,00
Nelchesbirne	2 cl	3,00
Mirabelle	2 cl	3,00

Die Brände servieren wir wegen des Aromas ungekühlt.
The liquors we serve without cooling because of the flavor.

Whisky / Single Malt

Viele verschiedene Sorten vorrätig – bitte sprechen Sie uns an!
Many different brands in stock – please ask us!

Longdrinks

Bacardi-Cola ^{1,3,8,9,10}	0,2l	5,90
Jim Beam mit Cola ^{1,3,8,9,10}	0,2l	5,90
Aperol Spritz ^{1,3,8,9}	0,2l	5,90
Campari Orange ^{1,3,8,9}	0,2l	5,90



Gemünder Brauhaus am Nationalpark

Inh. Ulrike Geuenich
Dreiborner Straße 22 · „Alte Schule“
53937 Schleiden - Gemünd
Telefon 0 24 44 - 912 84 88
www.gemuender-brauhaus.de

Öffnungszeiten

Wir haben täglich ab 11.00 Uhr für Sie geöffnet (Küche bis 21.00 Uhr).
Dienstag Ruhetag

Inhaltsstoffe

Wir sind gesetzlich dazu verpflichtet, alle in unseren Gerichten enthaltene Zusatzstoffe zu deklarieren. Hinter den Gerichten und Getränken, welche deklarierungspflichtige Zusatzstoffe enthalten, finden Sie entsprechende Zahlenangaben (1-11), mit deren Hilfe Sie sich über die enthaltenen Zusatzstoffe informieren können. Gleichmaßen weisen wir Sie mit einer alphabetischen Kennzeichnung (a-g) auf die wichtigsten Allergene hin.

Da wir an Frische und Qualität der von uns verarbeiteten Produkte stets hohe Ansprüche stellen, kann es jedoch zu vorübergehenden und kurzfristigen Veränderungen bei der Zusammensetzung unserer Gerichte kommen, die gegebenenfalls mit einer Abweichung der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene einhergehen. Sollten Sie z.B. aufgrund einer Unverträglichkeit oder Allergie ein gesteigertes Interesse an der genauen Zusammensetzung unserer Speisen haben, wenden Sie sich bitte für tagesaktuelle, detaillierte Informationen an unser Servicepersonal.

- | | | |
|-----------------------------|------------------------------------|--------------------|
| 1) mit Farbstoff | 7) mit Phosphat | a) Gluten |
| 2) mit Konservierungsstoff | 8) mit Süßungsmittel | b) Krebstiere |
| 3) mit Säuerungsmittel | 9) enthält eine Phenylalaninquelle | c) Eier |
| 4) mit Verdickungsmittel | 10) koffeinhaltig | d) Soja |
| 5) mit Antioxidationsmittel | 11) chininhaltig | e) Milch / Laktose |
| 6) geschwärzt | | f) Sellerie |
| | | g) Senf |

