

Speisekarte

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 als Lieferant für uns gewinnen.

Unser hochwertiges Frittierfett auf Naturbasis enthält kein Palmöl. Our high-quality natural-based deep-frying fat does not contain palm oil.

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.

Zusatzstoffe und Allergene können auf Verlangen eingesehen werden.

Alle Preisangaben in € inklusive Mehrwertsteuer
All prices are named in € including VAT



Schweineschnitzel

pork cutlets

Wiener Art

pork cutlet

Balkan Art

mit Balkansauce pork cutlet with "balkan sauce"

Eifeljäger

mit Jägersauce pork cutlet with sauce chasseur

Hawaii

mit Ananas und
Sauce hollandaise
pork cutlet with pineapple
and sauce hollandaise

Pfeffer

mit Pfefferrahmsauce pork cutlet with pepper sauce

Zwiebel

mit gebratenen Zwiebeln pork cutlet with fried onions

Hollandaise

mit Sauce hollandaise pork cutlet with sauce hollandaise

Alle Schweineschnitzel werden mit Salatbeilage und wahlweise mit Pommes frites oder Kroketten serviert. Für einen Aufpreis erhalten Sie als Beilage eine Folienkartoffel oder Süßkartoffelpommes.

All pork cutlets are served with a salad and french fries or croquettes. For an upcharge you can choose a roast potato or sweet potatoe fries.

Champignon

mit frischen Champignons und Kräuterbutter pork cutlet with fresh mushrooms and herb butter

Nationalpark

mit gebr. Zwiebeln, Champignons und Kräuterbutter pork cutlet with fried onions, mushrooms and herb butter

Eifelsteig

mit Champignons und Sauce hollandaise pork cutlet with mushrooms and sauce hollandaise

Brauhaus

mit Champignons, gebr. Zwiebeln und Sauce hollandaise pork cutlet with mushrooms, fried onions and sauce hollandaise

... jetzt auch als Veggieschnitzel bestellbar!

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 reduzierten Preis erhalten.

für Steakliebhaber

Argentinisches Rind direkt vom Lavagrill

Rinderhüftsteaks

beef rump steaks

Pfeffer

mit Pfefferrahmsauce with pepper sauce

Zwiebel

mit gebratenen Zwiebeln pork cutlet with fried onions

Champignon

mit Champignons und Kräuterbutter with mushrooms and herb butter

Eifelsteig

mit Champignons und Sauce hollandaise with mushrooms and sauce hollandaise

Brauhaus

mit Champignons, gebr. Zwiebeln und Sauce hollandaise with mushrooms, fried onions and sauce hollandaise

Nationalpark

mit gebr. Zwiebeln, Champignons und Kräuterbutter with fried onions, mushrooms and herb butter

Filetsteaks

fillet steaks

Pfeffer

mit Pfefferrahmsauce with pepper sauce

Zwiebel

mit gebratenen Zwiebeln pork cutlet with fried onions

Champignon

mit Champignons und Kräuterbutter with mushrooms and herb butter

Eifelsteig

mit Champignons und Sauce hollandaise with mushrooms and sauce hollandaise

Brauhaus

mit Champignons, gebr. Zwiebeln und Sauce hollandaise with mushrooms, fried onions and sauce hollandaise

Nationalpark

mit gebr. Zwiebeln, Champignons und Kräuterbutter with fried onions, mushrooms and herb butter

Rumpsteaks

rump steaks

Pfeffer

mit Pfefferrahmsauce with pepper sauce

Zwiebel

mit gebratenen Zwiebeln pork cutlet with fried onions

Champignon

mit Champignons und Kräuterbutter with mushrooms and herb butter

Eifelsteig

mit Champignons und Sauce hollandaise with mushrooms and sauce hollandaise

Brauhaus

mit Champignons, gebr. Zwiebeln und Sauce hollandaise with mushrooms, fried onions and sauce hollandaise

Nationalpark

mit gebr. Zwiebeln, Champignons und Kräuterbutter with fried onions, mushrooms and herb butter

T-Bone

T-bone steaks

Steak aus Irland, ca. 550 - 650 g, am Knochen

Pfeffer

mit Pfefferrahmsauce with pepper sauce

Zwiebel

mit gebratenen Zwiebeln pork cutlet with fried onions

Champignon

mit Champignons und Kräuterbutter with mushrooms and herb butter

Eifelsteig

mit Champignons und Sauce hollandaise with mushrooms and sauce hollandaise

Brauhaus

mit Champignons, gebr. Zwiebeln und Sauce hollandaise with mushrooms, fried onions and sauce hollandaise

Nationalpark

mit gebr. Zwiebeln, Champignons und Kräuterbutter with fried onions, mushrooms and herb butter

Zusatzstoffe und Allergene können auf Verlangen eingesehen werden.

Duroc vom Lavagrill Geschmackserlebnis der Extraklasse

Duroc-Filet

duroc fillet

Schweinefilet aus Spanien, ca. 300 - 400g

Pfeffer

mit Pfefferrahmsauce with pepper sauce

Zwiebel

mit gebratenen Zwiebeln pork cutlet with fried onions

Champignon

mit Champignons und Kräuterbutter with mushrooms and herb butter

Eifelsteig

mit Champignons und Sauce hollandaise with mushrooms and sauce hollandaise

Brauhaus

mit Champignons, gebr. Zwiebeln und Sauce hollandaise with mushrooms, fried onions and sauce hollandaise

Nationalpark

mit gebr. Zwiebeln, Champignons und Kräuterbutter with fried onions, mushrooms and herb butter

Grillteller

je 1 Rump-, Rinderhüft- und Filetsteak mit gebr. Zwiebeln, Champignons und Kräuterbutter a rump steak, a haunch steak and a fillet steak with fried onions, mushrooms and herb butter

Die halbwilden Duroc-Schweine leben einige Monate in großen Eichenhainen – das sorgt für eine leichte Nussnote. Ein außergewöhnliches Geschmackerlebnis der Extraklasse!

Alle Steaks und Duroc-Filets werden mit Salatbeilage und wahlweise mit Pommes frites oder Kroketten serviert.
Für einen Aufpreis erhalten Sie als Beilage eine Folienkartoffel 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.

Duroc pigs live some months in big oak groves. So you can enjoy a lenient approval of nuts. This is a great flavour experience!

All steaks and duroc fillets are served with a salad and french fries or croquettes.

For an upcharge you can choose a roast potato 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.

Zusatzstoffe und Allergene können auf Verlangen eingesehen werden.

Schweinerückensteaks

saddle steaks of pork

Balkan Art

mit Balkansauce saddle steak of pork with balkan sauce

Eifeljäger

mit Jägersauce saddle steak of pork with sauce chasseur

Hawaii

mit Ananas und Sauce hollandaise saddle steak of pork with pineapple and sauce hollandaise

Pfeffer

Pfefferrahmsauce saddle steak of pork with pepper sauce

Zwiebel

mit gebratenen Zwiebeln saddle steak of pork with fried onions

Hollandaise

mit Sauce hollandaise saddle steak of pork with sauce hollandaise

Champignon

mit frischen Champignons saddle steak of pork with fresh mushrooms

Nationalpark

mit gebr. Zwiebeln, Champignons und Kräuterbutter saddle steak of pork with fried onions, mushrooms and herb butter

Eifelsteig

mit Champignons und Sauce hollandaise saddle steak of pork with mushrooms and sauce hollandaise

Brauhaus

mit Champignons, gebr. Zwiebeln und Sauce hollandaise saddle steak of pork with mushrooms, fried onions and sauce hollandaise

Alle Schweinerückensteaks werden mit Salatbeilage und wahlweise mit Pommes frites oder Kroketten serviert. Für einen Aufpreis erhalten Sie als Beilage eine Folienkartoffel 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 saddle steaks of pork are served with a salad and french fries or croquettes.

For an upcharge you can choose a roast potato 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.



Salate salad plates

Salat

mit Oliven und Hirtenkäse salad plate with olives and feta

Salat

mit Käse und Schinken salad plate with cheese and ham

Salat

mit Thunfisch salad plate with tuna

Salat

mit Zwiebeln und Champignons salad plate with onions and mushrooms

Salat

mit Schweinefleischstreifen, Zwiebeln und Champignons salad plate with saddle of pork, onions and mushrooms

Salat

mit Roastbeefstreifen, Zwiebeln und Champignons salad plate with roast beef, onions and mushrooms

Salat

mit Tiefseegarnelen salad plate with deepwater prawns

Alle Salate werden mit Sylter Salatsauce 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

fries

Süßkartoffel-Pommes

sweet potatoe fries

Folienkartoffel

mit Kräuterquark jacket potato with herbal quark

Kroketten

potato croquettes

Beilagensalat

mit Sylter Salatsauce oder Essig-Öl-Dressing salad with yoghurt dressing "Sylt" or oil and vinegar

Mayonnaise

mayonnaise

Ketchup

ketchup



Für den kleinen Hunger

snacks

Folienkartoffel

mit Kräuterquark an Salat jacket potato with herbal quark and salad

Kleines Schweineschnitzel

an Salat small pork cutlet and salad

Schweinerückensteak

mit Kräuterbutter an Salat saddle steak of pork with herb butter and salad

Kleines Rumpsteak

mit Kräuterbutter an Salat small rumpsteak with herb butter and salad

Desserts

desserts

Affogato al Caffè

Affogato al caffè

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!



Zusatzstoffe und Allergene können auf Verlangen eingesehen werden.

Getränke

drinks

Heiße Getränke

Kaffee
Milchkaffee
Latte Macchiato
Cappuccino
Espresso
Tee verschiedene Sorten
Heiße Schokolade

Kalte Getränke

Coca Cola, Coca Cola light	0.31
Coca Cola, Coca Cola light	
Sprite, Fanta	0.51
Mineralwasser Sprudel	
Mineralwasser	
Sprudel, Still oder Medium	. 6
Mineralwasser	. Flasche 0,751
Sprudel, Still oder Medium	-
Johannisbeerschorle	0,31
Johannisbeerschorle	0,51
Apfelschorle	
Apfelschorle	
Apfelsaft	
Orangensaft	
Bitter Lemon	
Ginger Ale	
Tonic	
Bier	200
Eifeler Landbier vom Fass	0,31
Eifeler Landbier vom Fass	
Ur-Gemünder Obergärig vom Fass	
Ur-Gemünder Obergärig vom Fass	
Steinfelder Klosterbier vom Fass	
Steinfelder Klosterbier vom Fass Brauhaus Weizenbier hell	
Braunaus Weizenbier heil	Flasche U, 3 I
Bier alkoholfrei	
Maisel's Weisse	
Gaffels Fassbrause	
Gemünder Bleifrei	
Gemünder Natur Radler	Eleasha () 331
Bleifrei Grape naturtrüb	

Zusatzstoffe und Allergene können auf Verlangen eingesehen werden.

Getränke

drinks

Wein

Restzucker 22,5 g/l, Säure 6,8 g/l

Weißburgunder Weißwein halbtrocken

Weißburgunder Weißwein, halbtrocken 0,21 Restzucker 12,8 g/l, Säure 4,9 g/l

Müller-Thurgau Weißwein, lieblich 0,21

Restzucker 4,8 g/l, Säure 4,7 g/l

Longdrinks

Aperol Spritz	
Lillet White Berry	 0,31
Campari Orange	
Limoncello Spritz	 0,31

Whisky

Eine Auswahl an Whiskys finden Sie an der Theke. Bitte fragen Sie uns danach!

You will find a selection of whiskies at the bar.
Please ask us about them!

Eifel-Obstbrände

Hochprozentiges

Obstler2cl	Ramazzotti	20
Apfel	Jägermeister	
Zwetschge 2cl	Malteser	
Nelchesbirne	Hüllencremer-Els	
Mirabelle2cl	Mechernicher "Blei" Kräuter	2 c
Die Duze de een deure vierveere des Ausses verstelle	Trappisten-Abtei-Tropfen	2 c
Die Brände servieren wir wegen des Aromas ungekühlt.	Mariawalder Kloster-Likör	20
We serve the liquors unchilled due to the flavor.	Eifeler Jung	20



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

