Auf Ihr Wohl!

Aperitifs

		€
Sprizz Campari / Aperol	0,2 l	5,50
Campari Soda	0,2 l	5,50
Campari Orange	0,2 l	6,00
Prosecco Valdo Spumante extra dry	0,1 l	4,75

Alkoholfreie Erfrischungen

	0,3 l	0,5 l
Afri Cola	2,90	4,50
Afri Cola ohne Zucker	2,90	4,50
Bluna Orange	2,90	4,50
Bluna Zitrone	2,90	4,50
Kalte Zitrone	2,90	4,50
Eistee Pfirsich	2,90	4,50
Tafelwasser	2,50	3,90
Saftschorle	2,90	4,50
Neu´s Fruchtsäfte Apfelsaft naturtrüb, Orange, Maracuja, Banane, Johannisbeere	0,20 l	2,90
Hofgarten Rhabarberschorle	0,33 l	3,25
Bionade Holunder	0,33 l	3,25
Rhodius Quellwasser	0,25 l	0,75 l
medium / naturell	2,70	6,00
Grohe Kleine Fassbrause	0,33 l	3,25
Malzbier	0,33 l	3,25
Almdudler	0,35 l	3,25
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	2,90
Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	3,00

Alkoholfreie Cocktails

Banjo Bananensaft und Johannisbeer-Nektar	4,00
Yellow Sour Orangen-, Maracuja- und Limettensaft	4,00
Top Spin Bananen-, Orangen- und Apfelsaft	4,00

Alkoholische Erfrischungen

Hugo	0,2 l	6,50
Sprizz Campari / Aperol	0,2 l	5,50
Weinschorle	0,2 l	4,00
Apfelwein Frau Rauscher	0,25 l	2,60
	0,5 l	4,70

„DIE KLEINE BRAUSTÜB'L BIERPROBE“

Ersparen Sie sich die Qual der Wahl, und bestellen Sie das Darmstädter-Probierset! Vier verschiedene Braustüb'l Fassbier-Spezialitäten. Je 0,1 l frisch vom Fass – zum Preis von nur 4,95 Euro.

Spirituosen

	2cl	€
Bauernschnäpsle	2cl	2,00
Braustüb'l Bierbrand	2cl	5,00
Hendrick´s Gin	2cl	5,00
Obstler Prinz	2cl	3,00

Unsere besondere Empfehlung:
Prinz Obstbrände im Holzfass gelagert

Alte Marille	2cl	4,50
Alte Himbeere	2cl	4,50
Williams-Birne	2cl	3,00
Haselnuss Destillat	2cl	4,25
Grappa di Poli	2cl	4,00
Fernet Branca	4cl	4,50
Averna	4cl	4,50
Ramazzotti	4cl	4,50
Jägermeister	2cl	2,50
Malteser Aquavit	2cl	2,75
Linie Aquavit	2cl	3,50
Wodka Absolut	2cl	3,00
Tequila Sierra weiß	2cl	2,50
Ouzo Plomari	2cl	2,50
Jack Daniels	2cl	3,50

Longdrinks

Wodka Lemon / Orange	5,50
Bacardi Cola / Orange	5,50
Gin Tonic	8,00
Whisky Cola	5,50

Liköre

Prinz Marillenlikör	2cl	3,00
Sambuca Molinari	2cl	3,00
Amaretto di Saronno	4cl	3,50
Baileys	4cl	4,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50
Pott Kaffee	3,50
Tasse Kaffee HAG	2,50
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,75
Milchkaffee	3,75
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,60
Espresso Coretto mit einem Schuss Alkohol nach Wunsch	4,00
Heiße Schokolade mit Sahne	4,25
Heiße Zitrone	3,00
Heißer Apfelwein	3,75
Schokolade Mafiosi mit Amaretto und Sahne	5,50
Pure Tea Selection Klassik, Pfefferminz, Kamille, Früchte	2,50

Unsere Schoppenweine

		€
Weißweine:		
Hausschoppen trocken Hessen	0,2 l	4,50
Heppenheimer Schlossberg Grauburgunder, QbA, trocken Bergsträßer Winzer eG Hessische Bergstraße	0,2 l	5,00
Rheingau Riesling QbA, trocken Robert Weil Rheingau	0,2 l	7,50
Grüner Veltliner Vierlinghof Qualitätswein, trocken Weingut Müller Niederösterreich	0,2 l	5,00
Weißherbst:		
Spätburgunder Qualitätswein, halbtrocken Weinkellerei Markgräflerland Baden	0,2 l	5,00
Rotweine:		
Hausschoppen trocken Hessen	0,2 l	4,50
Blauer Zweigelt Qualitätswein, trocken Helenental Kellerei Niederösterreich	0,2 l	5,00
Montepulciano d´Abruzzo D.D.O.C Villa Rocca, Venetien Italien	0,2 l	5,00
Prosecco & Champagner		
Prosecco Valdo Spumante extra dry	0,1 l	4,75
Prosecco Valdo Spumante extra dry	0,75 l	30,00
Champagner Moët & Chandon, Brut Impérial	0,75 l	78,00

Unsere Philosophie

Bodenständige Küche in bester Qualität, klassisch & modern gekocht
Die guten Biere der DARMSTÄDTER Privatbrauerei
Nette Menschen, die sich in einer urgemütlichen Wirtschaft treffen
Ein Stückchen bayerische Gemütlichkeit im Herzen der Darmstädter Innenstadt
City Braustüb'l - ein bisschen Tradition und ein bisschen Moderne
Ein Gasthaus wie Bayern: Leben und leben lassen !

Täglich ab 11.00 h geöffnet – kein Ruhetag

Für Ihre Festivitäten

unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen, wir kümmern uns darum. Vertrauen Sie unserer langjährigen Erfahrung & Kompetenz.

Für unsere Gäste

Kostenfreies WiFi

Unsere Kontaktdaten

City
Braustüb'l
Brauerei-Ausschank

City-City Braustüb'l
Wilhelminenstraße 31
64283 Darmstadt
Telefon 0 61 51 / 2 55 11

City
Braustüb'l
Brauerei-Ausschank

City

Die Braustüb'l Bierspezialitäten frisch aus dem Brauereikeller

City Braustüb'l – Bierordnung

Weil wir Sie aufmerksam bedienen wollen, servieren wir Ihnen ohne Aufforderung ein weiteres Bier, bis Sie Ihren Bierdeckel auf das leere Glas legen.

BRAUSTÜB'L PILSNER
DER KELLERFRISCHE HOCHGENUSS

Alkoholgehalt:	4,8 Vol.%
Stammwürzgehalt:	11,5 Gew%
Geschmackstyp:	feinherb-frisch
Farbe:	elegant hell
Trinktemperatur:	8° C

	€
0,3 l	3,20
0,5 l	4,95

BRAUSTÜB'L HELLES NATURTRÜB
DAS SAMTWEICHE ORIGINAL

Alkoholgehalt:	4,8 Vol.%
Stammwürze:	11,2 Gew%
Geschmackstyp:	samtweich, hefig
Farbe:	strohgelb naturtrüb
Trinktemperatur:	8° C

	€
0,3 l	3,20
0,5 l	4,95

BRAUSTÜB'L MÄRZEN DUNKEL
DIE WÜRZIGE BEHAGLICHKEIT

Alkoholgehalt:	5,6 Vol.%
Stammwürzgehalt:	13,5 Gew%
Geschmackstyp:	vollmundig würzig
Farbe:	dunkel
Trinktemperatur:	8° C

	€
0,3 l	3,20
0,5 l	4,95

BRAUSTÜB'L WEISSBIER HELL
DIE PRICKELNDE SOMMERFRISCHE

Alkoholgehalt:	4,8 Vol.%
Stammwürzgehalt:	11,5 Gew%
Geschmackstyp:	typisches Weissbieraroma
Farbe:	naturtrüb hell
Trinktemperatur:	8° C

	€
0,3 l	3,20
0,5 l	4,95

BRAUSTÜB'L WEISSBIER DUNKEL
DIE WEIZENPERLE

Alkoholgehalt:	4,8 Vol.%
Stammwürzgehalt:	11,5 Gew%
Geschmackstyp:	kräftiges Weissbier-Malzaroma
Farbe:	dunkel
Trinktemperatur:	10° C

	€
0,5 l Bügelflasche	4,95

BRAUSTÜB'L WEISSBIER HELL ALKOHOLFREI
DER KALORIENBEWUSSTE GENUSS

Alkoholgehalt:	alkoholfrei
Stammwürzgehalt:	8,5 Gew%
Geschmacksstyp:	typisches Weissbieraroma
Farbe:	hefetrüb hell
Trinktemperatur:	8° C

	€
0,5 l Bügelflasche	4,95

BRAUSTÜB'L NATURRADLER ALKOHOLFREI
ERFRISCHEND OHNE ALKOHOL

Alkoholgehalt:	0,0 Vol.%
Stammwürzgehalt:	6,0 Gew%
Geschmackstyp:	vollmundig-fruchtig
Farbe:	gelb-goldfarben
Trinktemperatur:	8° C

	€
0,33 l Bügelflasche	3,20

BRAUSTÜB'L PILSNER ALKOHOLFREI
EIN BIER FÜR DIE AUTOFAHRER

Alkoholgehalt:	0,0 Vol.%
Stammwürzgehalt:	6 Gew%
Geschmackstyp:	feinherb leicht
Farbe:	hell
Trinktemperatur:	8° C

	€
0,33 l Bügelflasche	3,20

BRAUSTÜB'L MASS GENUSS

ALLE UNSERE FASSBIERE IN DER MASS FÜR MAXIMALEN BIERGENUSS

	€
1,0 l	9,60

BRAUSTÜB'L KLEINE BIERPROBE

UNSERE VIER FASSBIERE IM PROBIERGLAS ZU JE 0,1 l

	€
	4,95

Magenwärmer

	€
Herzhafte bayerische Lebernockerlsuppe	5,00
Kaspressknödelsuppe	5,00
Markklösschensuppe mit frischen Gartenkräutern	5,00

Brotzeit ist die schönste Zeit

Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	9,50
Gebackener Camembert mit Wild-Preiselbeeren und Hausbrot	7,50
Strammer Sepp: Leberkäse mit Spiegelei und Hausbrot	9,00
Odenwälder Kochkäs´ mit Musik, Kümmel, Hausbrot und Butter	8,25
Bauernhandkäse mit Musik, Hausbrot und Butter	8,25
Ofenfrische Maxi-Laugenbrezen	2,00
– mit Butter	2,50
– mit Kräuterquark	3,00

Marktfrische Salate

Zu allen Salaten servieren wir unser Hausbrot

Frische Marktsalate mit gebackenem Feta-Käse	11,50
Feinschmeckersalat mit gebratenen Putenbruststreifen	14,00
Salatplatte Buenos mit gegrillten Roastbeefstreifen und roten Zwiebeln	16,50
Bauernsalat mit Feta-Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven	10,50

Der Grillmeister empfiehlt

Schweinerückensteak mit Champignonrahm, Röstzwiebeln, Butter-Spätzle und Krautsalat	14,50
Brauersteak mit Speck, Spiegelei, Röstkartoffeln und Krautsalat	15,00
Holzfällersteak (300 gr.) vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln und Hausfritten	14,50
Gegrilltes Putensteak mit Rahmschwammerl, Kroketten und Salatteller	16,50
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salatteller	21,50
Pfeffersteak vom Roastbeef mit knusprigen Röstkartoffeln und Salatteller	22,50
Zwiebel-Rumpsteak vom Weiderind mit Hausfritten und Salatteller	22,50
Rumpsteak mit gebratenen Speck-Champignons, Röstkartoffeln und Salatteller	22,50

Brauhausschmankerl

		€
Original Nürnberger Rostbratwürstl mit Fass-Sauerkraut, Hausbrot und Senf	6 Stück	9,50
	8 Stück	10,75
Ofenfrischer Schweinsbraten vom Kammstück mit Dunkelbiersauce, hausgemachte Semmelknödel und Speck-Krautsalat		13,00
Zwei Münchner Weißwürstl mit Laugenbrezen und süßem Händlmaier-Senf		8,00
Leberkäse vom Grill mit lauwarmen Kartoffelsalat		9,75
Gegrillte Schweinshaxe mit Märzenbiersauce, Semmelknödel und Krautsalat		15,50
Schmankerlplatte: Schnitzel Wiener Art, Leberkäse, Nürnberger Rostbratwürstchen und Röstkartoffeln		15,50

Die Lieblinge unserer Gäste

Schnitzel Wiener Art, dazu Röstkartoffeln oder Hausfritten und Salatteller	14,50
Lendenpfanne: Schweinemedaillons mit Rahmschwammerl, Spätzle und Salatteller	16,50
Bier-Hacksteak mit Märzenbiersauce, Röstkartoffeln und Krautsalat	12,75
Spare Ribs mit Spicy Wedges und Barbecuesauce	14,50
Odenwälder Bachforelle (entgrätet) mit geschwenkten Kräuterkartoffeln und Salatteller	17,00
Die Klassiker im City Braustüb'l: Geschmortes Bierfleisch vom Rind mit Semmelknödel und Speck-Krautsalat	17,50
Darmstädter Kochkäse-Cordon bleu, knusprige Röstkartoffeln und Salatteller	17,00

Vegetarisches und veganes

Allgäuer Käsespätzlepfanne mit Röstzwiebeln und Salatteller	11,00
Hausgemachte Semmelknödel mit Rahmschwammerl und Salatteller	9,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und großem Salatbouquet	8,50
Veganer Gemüse-Kartoffelpuffer mit Guacamole-Dip und Salatteller	11,00
Veganes Schnitzel mit Kartoffelsalat	11,50

Von unserem Zuckerbäcker

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,00
Mandel-Kaiserschmarren mit Apfelmus oder Preiselbeeren	9,00
Apfelküchle mit Vanilleeis	5,50

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten

Kartenzahlung akzeptieren wir gerne ab einem Betrag von 15 Euro.