

*Die Brauerei Kompetenz aus Bonn*



# Ennert-Bräu

HANDGEBRAUT - HANDABGEFÜLLT

Familienbetrieb seit 1952 - Hausbrauerei seit 1997

*Regionale Spezialitäten*



6 x 0,33 8,99\*  
Lokalpatriot

6 x 0,33 10,99\*  
Beethoven



4 x 0,33 6,99\*  
Lokalpatriot

4 x 0,33 7,99\*  
Beethoven



5 Liter Fass 17,90  
Lokalpatriot

\* zzgl. Pfand



**Schön, dass Sie da sind!**



**Hopfen aus der Hallertau u. Tettngang, Braumalz aus Bamberg/Weyermann**

 Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter und Oliven	5,80
 Hausgemachte Tomatensuppe mit Basilikumpesto	7,90
 Gulaschsuppe „Rind trifft Paprika“	7,90
 Champignonrahmsuppe	7,90

**Flammkuchen nach eigenem Hausrezept**

Frischer Weizen-Brotteig wird mit einer Mischung aus Quark und Crème Fraiche bestrichen, mit verschiedenen Zutaten belegt und im Backofen mit Käse überbacken.

 Flammkuchen „Ennert Original“ mit Speck und Zwiebeln	13,90
 Flammkuchen „Vegetarisch“ mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika	14,50
 Flammkuchen „Pulled Pork“ mit Zwiebeln, Paprika, Pulled Pork und Champignons	14,50
 Flammkuchen „Lachs“ mit Lauchzwiebeln, Tomaten und nordischem Fjord Lachs	16,50
 Flammkuchen „Pute Bacon“ mit Putenbrust, Bacon, Paprika und Zwiebeln	16,50

**Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Kommunion, Weihnachtsfeier,  
Betriebsfeier, Konfirmation ... Wir informieren sie gerne!**

# *Salate und Schnitzel frisch & lecker*



**800 Liter Ennert/Beethoven Bräu fasst einer unserer Gärtanks im Keller**

## *Großer knackiger Salat mit Röstmalz an Honig Dill Senf Dressing*

-  mit gebratenen Zwiebeln, frischen Champignons, Paprikastückchen, Zucchini und Oliven - vegetarisch 15,90
-  mit Pulled Pork, veredelt in der 24 h Garung, und Barbecue Soße 17,50
-  mit gebratenem Lachs aus dem Filet und Rösti 18,90
-  mit Putenbruststreifen, Bacon, gebratenen Paprikastückchen und Zwiebeln 17,90

## *Frische Schnitzel mit Feinschnitt Pommes Frites*

-  Wiener Art mit frischen Zitronenscheiben 17,50
-  Jägerschnitzel mit Champignonrahmsoße 18,50
-  Zigeunerschnitzel mit frischen Paprikastreifen 18,50
-  Brauerschnitzel mit gebratenen Zwiebeln, frischen Champignons, Röstmalz, Zucchini und Paprikastücken 18,90

*Jede weitere Soße gegen Aufpreis erhältlich*

***Unser Biergarten fasst ca. 180 Sitzplätze, im Innenbereich können wir bis zu 130 Personen verköstigen (überdacht 180 Prs)***

## *Saisonale Leckerbissen*

*Ihre Hausbrauerei 1997 · Familiengastronomie 1952*



<b>Spargelcrèmesuppe</b>	7,90
<b>Flammkuchen Spargel</b> <i>mit Spargel, Schinken und Käse überbacken</i>	16,50
<b>Spargelburger</b> <i>mit saftigem Rindfleisch, frischem Spargel, Schinken, Käse, Salat, Tomate, Gurke, Sauce Hollandaise und hausgemachten Pommes</i>	18,90
<b>Schnitzel mit Spargel</b> (300 g), <i>Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	25,90
<b>Frischer Stangenspargel</b> (500 g) <i>mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	25,90
<b>Argentinisches Rumpsteak</b> <i>mit Spargel (300 g), Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln</i>	28,90
<b>Premium Vanilleeis</b> <i>mit Erdbeeren, Schokoraspel, Erdbeersoße und Sahne</i>	8,50



# *Spare Ribs & Haxe* *Argentinische Rumpsteaks*



*Ihre Hausbrauerei 1997 · Familiengastronomie 1952*

## *Butterzarte Spare Ribs*

*BBQ Spare Ribs mit hausgemachten Pommes Frites* 19,90

*Spare Ribs "Wiener Art" mit hausgemachten Pommes Frites* 20,90

*Sweet Honey Spare Ribs mit hausgemachten Pommes Frites* 21,90

## *Argentinische Rumpsteaks (200g) mit Bratkartoffeln*

*Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, frischen Champignons,  
Paprikastückchen, Zucchini und Röstmalz* 27,90

*Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter* 26,90

## *Brauhaus Originale*

*Krosse Haxe an herzhafter Soße mit Bratkartoffeln* 19,90

*Spießbraten, veredelt in der Übernachtgarung  
mit hausgemachten Pommes Frites* 19,50

*Schweinebraten an dunkler Biersoße mit Bratkartoffeln* 18,90

*Beilagensalat gegen Aufpreis erhältlich*

*Lecker frische Barbecue und Buffet Angebote inkl. Getränken  
zur Auswahl... Nehmen Sie gleich hier eine Mappe mit.*



# Saftig leckere Brauhaus Burger



*Ihre Hausbrauerei 1997 · Familiengastronomie 1952*

*Alle Burger mit Salat, Tomate, Gurke  
und hausgemachten Pommes*

<b>Brauhaus Burger</b> mit saftigem Rindfleisch, Bacon, Käse und roten Zwiebeln	17,50
<b>Veggie Burger</b> mit krossem Gemüse Patty, gebratenen Champignons, Zwiebeln Paprika, Käse und Röstmalz	17,90
<b>Fleischlos glücklich Burger - 100 % vegan</b> mit pflanzlichem Beyond Patty, gebratenen Champignons, Zwiebeln, Zucchini, Paprika und Röstmalz	18,90
<b>Avocado Burger</b> mit saftigem Rindfleisch, Bacon, Käse, Avocado, roten Zwiebeln	18,90
<b>Lachs Burger</b> mit gebratenem Lachs aus dem Filet, Rösti, Honig Senf Soße und Zwiebeln	18,90
<b>Beethoven Barbecue Burger</b> mit saftigem Rindfleisch, gebratenen Champignons, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Röstmalz und Barbecuesoße	17,90
<b>Pulled Pork Burger</b> Pulled Pork - 48 h mariniert, 24 h gegart mit Coleslaw, roten Zwiebeln und Barbecuesoße	17,90



EISKALT &



UNWIDERSTEHLICH



KÖSTLICHES PREMIUM VANILLE EIS MIT SAHNE



Garniert mit warmen Kirschen und Schokostreuseln 7,50



Garniert mit Erdbeeren und Erdbeersoße 8,50



# Kaffee und Schnäpsle



**Ihre Hausbrauerei 1997 · Familiengastronomie 1952**

## **Kaffeespezialitäten aus hochwertigen Arabica Bohnen**

Latte Macchiato	3,90
Kaffee	3,20
Milchkaffee	3,90
Cappuccino	3,50
Espresso	2,70
Espresso Doppio	3,90
Heiße Schokolade	4,50
Chai Latte	4,50
Tee, verschiedene Sorten	3,90

## **Spirituosen (2 cl)**

Williams Birne aus der Berghof Brennerei	3,00
Obstler aus der Berghof Brennerei	2,50
Ramazzotti/Averna (Kräuterliköre), 4 cl	4,00
Jubiläums/Malteser Aquavit (nordische Spezialität, herb)	3,00
Grappa (Hefeschnaps)	3,00
Ouzo (Anisschnaps)	3,00
Bessen Genever (Johannisbeerschnaps)	3,00
Schelle (Pikanter Kräuterlikör)	3,00



**Bier. Nur besser!**

**HANDGEBRAUT - HANDABGEFÜLLT**  
**Nach dem deutschen Reinheitsgebot ...**



**2. Generation Bierbrauer...**

*Eine kurze, aber beständige Brautradition. Dieses Jahr ist bereits das 27. Braujahr und das 72. Jahr in der 3. Generation Gastronomie am Ennert. Lassen Sie es sich schmecken!*

*Mit fröhlichem Braumeistergruß*

*Ihr Uwe und Luke Lorbetzki*

**Frisch gezapft**

<i>Ennert Bräu, naturbelassen, frisch, hell, süffig</i>	<i>0,30 l 3,50</i>
	<i>0,50 l 5,80</i>
<i>Beethoven „Bonnensis“ Weizen (Sommer)</i>	<i>0,30 l 4,00</i>
	<i>0,50 l 5,90</i>
<i>Beethoven „254.“ Rotbier (wenn vorrätig)</i>	<i>0,30 l 4,00</i>
	<i>0,50 l 6,50</i>
<i>Black Beethoven (Winter)</i>	<i>0,30 l 4,20</i>
	<i>0,50 l 6,50</i>
<i>Bier Tasting Brett, 3 verschiedene Braumeister Biere</i>	<i>9,99</i>
<i>Ennert Waldmeister, Kirsche oder Himbeere</i>	<i>0,3 l 4,00</i>

**Fremdbiere**

<i>Malztrunk</i>	<i>0,33 l 3,40</i>
<i>Alkoholfreies Bier aus Bitburg in der Eifel</i>	<i>0,33 l 3,90</i>
<i>Alkoholfreies Radler aus Bitburg in der Eifel</i>	<i>0,33 l 3,90</i>
<i>Alkoholfreies Weizen aus Erding</i>	<i>0,50 l 6,50</i>



# Wein aus der Region, Schorlen, Bionade...



**Ihre Hausbrauerei >>>> wenn 's rund gehen muss!**

Mineralwasser, Stilles Wasser	0,30 l 3,70
	0,50 l 5,70
Apfelschorle	0,30 l 3,90
	0,50 l 5,80
Fanta,Sprite, Diesel	0,30 l 3,90
	0,50 l 5,90
Coca Cola, Coca Cola zero	0,30 l 3,90
	0,50 l 5,90
Orangensaft	0,30 l 4,20
Flasche Mineralwasser	0,75 l 7,90
Bionade Holunder	0,30 l 4,20
Rhabarber Schorle	0,30 l 4,20
<b>Wein und Sekt</b>	
Hauswein, Grauburgunder, trocken	0,20 l 7,00
Hauswein, Portugieser, feinherb	0,20 l 7,00
Hauswein, Merlot, trocken	0,20 l 7,00
Weinschorle	0,20 l 6,50
Aperol Spritz	9,00
Piccolo Sekt	0,20 l 9,00
Sekt, Hausmarke, trocken	Fl. 0,75 l 35,00
Moët & Chandon	Fl. 0,75 l 65,00

