

Die Brauerei Kompetenz aus Bonn



Ennert-Bräu

HANDGEBRAUT - HANDABGEFÜLLT

Familienbetrieb seit 1952 - Hausbrauerei seit 1997

Regionale Bierspezialitäten

Zum Mitnehmen

Ennert-Bräu Lokalpatriot 8,99*

6er Pack 0,33

Beethoven 255. Rotbier 10,99*

6er Pack 0,33

Fass Ennert-Bräu 50 Liter 110,00*

*zzgl. Pfand

Fass Ennert-Bräu 5 Liter 17,90



Schön, dass Sie da sind!



Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unserem hier im Haus gebrauten Bier
Ihre Bierbrauer und Braumeister Gina, Luke und Uwe

Vorspeisen

- | | | |
|---|--|------|
|  | Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter und Oliven | 5,90 |
|  | Rustikale Tomatensuppe mit Basilikum Croutons | 7,90 |
|  | Champignonrahmsuppe aus frischen Pilzen | 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 | 14,50 |
|  | Flammkuchen „Vegetarisch“
mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika | 15,50 |
|  | Flammkuchen „Pulled Pork“
mit Zwiebeln, Pulled Pork und Champignons | 16,50 |
|  | Flammkuchen „Lachs“
mit Tomaten, Schnittlauch und nordischem Fjord Lachs | 17,90 |
|  | Flammkuchen „Pute Bacon“
mit Putenbrust, Bacon, Paprika und Zwiebeln | 17,90 |

**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 Salat mit Röstmalz an Honig Dill Senf Dressing

-  mit gebratenen Zwiebeln, frischen Champignons, Paprikastückchen, Zucchini und Oliven - *vegetarisch* 16,50
-  mit Pulled Pork, veredelt in der 24 h Garung, und Barbecue Soße 17,90
-  mit gebratenem Lachs aus dem Filet 18,90
-  mit kross gebackenen Panko Putenbruststücken, gebratenen Paprikastückchen, Zucchini, Champignons und Zwiebeln 18,50

Frische Schnitzel mit Feinschnitt Pommes Frites

-  Wiener Art mit frischen Zitronenscheiben 18,50
-  Jägerschnitzel mit Champignonrahmsoße 18,90
-  Brauerschnitzel mit gebratenen Zwiebeln, frischen Champignons, Röstmalz, Zucchini und Paprikastücken 19,50

Jede weitere Soße gegen Aufpreis erhältlich

*Wir verwenden ausschließlich Hopfen aus deutschen Anbaugebieten.
Hopfen aus der Hallertau und Tettnang, Braumalz aus Bamberg*

Saisonale Leckerbissen

Ihre Hausbrauerei 1997 · Familiengastronomie 1952



Pfifferlingrahmsuppe mit Speckwürfeln	7,90
Pfifferling Flammkuchen mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Speckwürfeln und Käse	17,50
Sommersalatteller mit gebratenen Pfifferlingen und Speckwürfeln an Honig-Dill-Senf Dressing	19,50
„Braupfiff“ unser Pilzburger mit saftigem Rindfleisch, gebratenen Pfifferlingen, Speckwürfeln, Salat, Tomatenscheiben, roten Zwiebeln, Gurke, Pfifferling Rahmsauce und hausgemachten Pommes	18,90
Pfifferling Schnitzel mit Bratkartoffeln, frischen Pfifferlingen und Speckwürfeln	26,90
Pfifferling Rumpsteak argentinisch (200 g) mit frischen Pfifferlingen, Speckwürfeln, Bratkartoffeln	32,90



Spare Ribs & Haxe *Argentinische Rumpsteaks*



Ihre Hausbrauerei 1997 · Familiengastronomie 1952

Butterzarte Spare Ribs, fein mariniert

BBQ Spare Ribs mit hausgemachten Pommes Frites 20,90

Spare Ribs "Wiener Art" mit hausgemachten Pommes Frites 21,50

Sweet Honey Spare Ribs mit hausgemachten Pommes Frites 22,90

Argentinische Rumpsteaks (200g) mit Bratkartoffeln

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, frischen Champignons, Paprikastückchen, Zucchini und Röstmalz 28,90

Saftiges Rumpsteak, perfekt gegrillt, verfeinert mit unserer aromatischen Kräuterbutter 27,90

Brauhaus Originale

Haxen-Genuss, kross und saftig, serviert mit herzhafter Soße und Bratkartoffeln 21,50

Herzhafter Spießbraten, nach alter Tradition, über Nacht gegart, serviert mit handgeschnittenen Pommes Frites 19,90

Saftiger Schweinebraten, unser Wirtshausklassiker mit dunkler Biersoße an Bratkartoffeln 19,90

Frisch zubereitete Barbecue und Buffet Köstlichkeiten für Ihre Feier.. Gerne geben wir Ihnen unsere Angebotsmappe mit.



UNSERE BRAUHAUS BURGER



Brauhaus Burger

mit saftigem Rindfleisch, Bacon, Käse und roten Zwiebeln

17,90

Avocado Burger

mit saftigem Rindfleisch, Bacon, Käse, Avocado, roten Zwiebeln

18,90

Lachs Burger

mit gebratenem Lachs aus dem Filet, Honig Senf Soße und Zwiebeln

19,50

Barbecue Burger

mit saftigem Rindfleisch, gebratenen Champignons, Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Röstmalz

18,50

Pulled Pork Burger

Pulled Pork - 48 h mariniert, 24 h gegart mit Coleslaw, roten Zwiebeln und Barbecuesoße

18,50

Fleischlos glücklich Burger - 100 % vegan

mit pflanzlichem Beyond Patty, gebratenen Champignons, Zwiebeln, Zucchini, Paprika und Röstmalz

19,50

Veggie Burger

mit krossem Gemüse Patty, gebratenen Champignons, Zwiebeln Paprika, Käse und Röstmalz

18,50

ALLE BURGER SERVIEREN WIR MIT HAUSGEMACHTEN POMMES



KÖSTLICH &



UNWIDERSTEHLICH



„1952“ Armer Ritter im Housestyle

6,50



Pfannkuchenwürfel mit Vanillesoße und Zimt

„1997“ Braumeister Kollektion

7,50



Pfannkuchenwürfel mit Sahne,
warmen Kirschen und Schokostreuseln

Premium Vanilleeis mit Sahne

7,50



Garniert mit warmen Kirschen und Schokostreuseln

Espresso Martini

4,90



Espresso, Wodka, Kaffeelikör, Zuckersirup



Kaffee und Schnäpsle



Ihre Hausbrauerei 1997 · Familiengastronomie 1952

Kaffeespezialitäten aus hochwertigen Arabica Bohnen

Latte Macchiato	4,50
Kaffee	3,50
Milchkaffee	4,50
Cappuccino	3,90
Espresso	2,90
Espresso Doppio	3,90
Heiße Schokolade	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)	3,50
Jubiläums/Malteser Aquavit (nordische Spezialität, herb)	3,50
Grappa (Hefeschnaps)	3,00
Ouzo (Anisschnaps)	3,00
Bessen Genever (Johannisbeerschnaps)	3,00
Schelle (Pikanter Kräuterlikör)	3,50



Bier. Nur besser!

HANDGEBRAUT - HANDABGEFÜLLT
Nach dem deutschen Reinheitsgebot ...



2. Generation Bierbrauer...

Eine kurze, aber beständige Brautradition. Dieses Jahr ist bereits das 28. Braujahr und das 73. Jahr in der 4. Generation Gastronomie am Ennert. Lassen Sie es sich schmecken!

Mit fröhlichem Braumeistergruß

Ihr Uwe, Luke und Gina Lorbetzki

Frisch gezapft

Ennert Bräu, naturbelassen, frisch, hell, süffig

0,30 l 3,70

0,50 l 6,00

Beethoven „Bonnensis“ Weizen (Sommer)

0,30 l 4,00

0,50 l 6,00

Beethoven „255.“ Rotbier (wenn vorrätig)

0,30 l 4,00

0,50 l 6,50

Black Beethoven (Winter)

0,30 l 4,50

0,50 l 6,50

BierTasting Brett, 3 verschiedene Braumeister Biere

9,99

Fremdbiere

Malztrunk

0,33 l 3,60

Alkoholfreies Bier aus Bitburg in der Eifel

0,33 l 4,00

Alkoholfreies Weizen aus Erding

0,50 l 6,20



Wein aus der Region, Schorlen, Bionade...



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

Mineralwasser, Stilles Wasser

0,30 l 3,90

0,50 l 5,80

Apfelschorle

0,30 l 4,20

0,50 l 5,90

Fanta, Sprite, Diesel

0,30 l 4,20

0,50 l 5,90

Coca Cola, Coca Cola zero

0,30 l 4,20

0,50 l 5,90

Orangensaft

0,30 l 4,50

Flasche Mineralwasser

0,75 l 7,90

Holunder Schorle

0,30 l 4,50

Rhabarber Schorle

0,30 l 4,50

Wein und Sekt

Hauswein, Grauburgunder, trocken

0,20 l 7,00

Hauswein, Pinot Grigio, trocken

0,20 l 7,00

Hauswein, Rosé, trocken

0,20 l 7,00

Hauswein, Merlot, trocken

0,20 l 7,00

Weinschorle

0,20 l 6,50

Aperol Sprizz

9,00

Beethoven Sprizz

9,00

mit Beethoven Bier, Aperol, Grauburgunder

Piccolo Sekt

0,20 l 9,00

Sekt, Hausmarke, trocken

Fl. 0,75 l 35,00

Moët & Chandon

Fl. 0,75 l 65,00

