

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



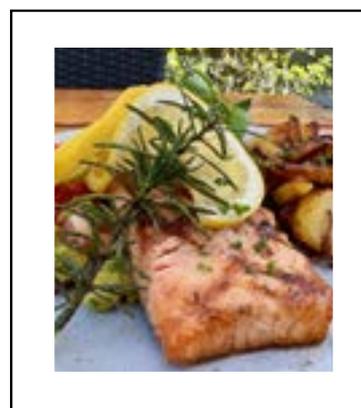
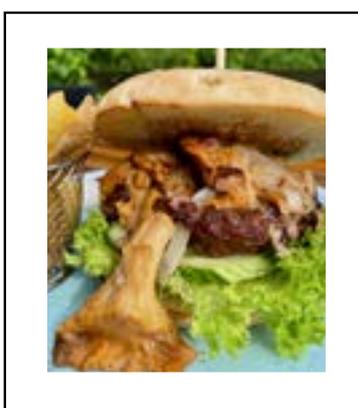
Pfifferlingrahmsuppe 7,90
mit Speckwürfeln

Pfifferling Flammkuchen 17,50
mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Speckwürfeln und Käse

„Braupfiff“ unser Pilzburger 18,90
mit saftigem Rindfleisch, gebratenen Pfifferlingen,
Speckwürfeln, Salat, Tomatenscheiben, roten Zwiebeln,
Gurke, Pfifferling Rahmsoße und hausgemachten Pommes

Lachsfilet aus dem Mittelstück 24,90
mit geschmorten Zwiebeln, Paprikastücken, Zucchini
und Champignons dazu Bratkartoffeln, angebraten
mit Zwiebeln und Speckwürfeln

Frisches gegrilltes Lachsfilet 24,90
auf mariniertem Tomaten Avocado Salat mit Bratkartoffeln,
angebraten mit Zwiebeln und Speckwürfeln



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 <i>mit saftigem Rindfleisch, Bacon, Käse und roten Zwiebeln</i>	17,90
Avocado Burger <i>mit saftigem Rindfleisch, Bacon, Käse, Avocado, roten Zwiebeln</i>	18,90
Lachs Burger <i>mit gebratenem Lachs aus dem Filet, Honig Senf Soße und Zwiebeln</i>	19,50
Barbecue Burger <i>mit saftigem Rindfleisch, gebratenen Champignons, Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Röstmalz</i>	18,50
Pulled Pork Burger <i>Pulled Pork - 48 h mariniert, 24 h gegart mit Coleslaw, roten Zwiebeln und Barbecuesoße</i>	18,50
Fleischlos glücklich Burger - 100 % vegan <i>mit pflanzlichem Beyond Patty, gebratenen Champignons, Zwiebeln, Zucchini, Paprika und Röstmalz</i>	19,50
Veggie Burger <i>mit krossem Gemüse Patty, gebratenen Champignons, Zwiebeln Paprika, Käse und Röstmalz</i>	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
Ramazotti/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

