

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 |
|  Tomatensuppe mit würzigem Edamer                   | 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“<br>mit Speck und Zwiebeln                     | 13,90 |
|  Flammkuchen „Vegetarisch“<br>mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika     | 14,90 |
|  Flammkuchen „Pulled Pork“<br>mit Zwiebeln, Pulled Pork und Champignons      | 15,90 |
|  Flammkuchen „Lachs“<br>mit Tomaten, Schnittlauch und nordischem Fjord Lachs | 17,50 |
|  Flammkuchen „Pute Bacon“<br>mit Putenbrust, Bacon, Paprika und Zwiebeln     | 17,50 |





**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 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***

*Genießen Sie Ostern bei uns  
mit frühlingsfrischen Leckereien*

*Hausbrauerei 1997 · Familiengastronomie 1952*



<b>Spargelcrèmesuppe</b>	7,90
<b>Flammkuchen Spargel</b> mit Spargel, Schinken und Käse überbacken	17,50
<b>Spargelburger</b> mit saftigem Rindfleisch, frischem Spargel, Schinken, Käse, Salat, Tomate, Gurke, Sauce Hollandaise und hausgemachten Pommes	18,90
<b>Schnitzel mit Spargel</b> (300 g), Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise	25,90
<b>Frischer Stangenspargel</b> (500 g) mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise	25,90
<b>Argentinisches Rumpsteak</b> mit Spargel (300 g), Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	31,90
<b>Premium Vanilleeis</b> mit Erdbeeren, Schokoraspel, Erdbeersoße und Sahne	8,50



# *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.*

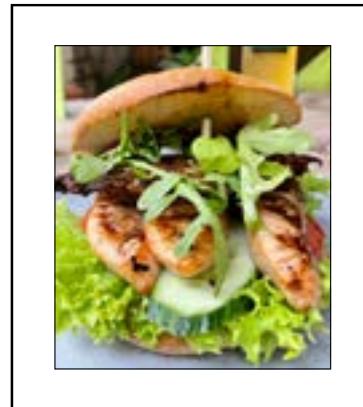


# UNSERE BRAUHAUS BURGER



<b>Brauhaus Burger</b> <i>mit saftigem Rindfleisch, Bacon, Käse und roten Zwiebeln</i>	17,90
<b>Avocado Burger</b> <i>mit saftigem Rindfleisch, Bacon, Käse, Avocado, roten Zwiebeln</i>	18,90
<b>Lachs Burger</b> <i>mit gebratenem Lachs aus dem Filet, Honig Senf Soße und Zwiebeln</i>	19,50
<b>Barbecue Burger</b> <i>mit saftigem Rindfleisch, gebratenen Champignons, Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Röstmalz</i>	18,50
<b>Pulled Pork Burger</b> <i>Pulled Pork - 48 h mariniert, 24 h gegart mit Coleslaw, roten Zwiebeln und Barbecuesoße</i>	18,50
<b>Fleischlos glücklich Burger - 100 % vegan</b> <i>mit pflanzlichem Beyond Patty, gebratenen Champignons, Zwiebeln, Zucchini, Paprika und Röstmalz</i>	19,50
<b>Veggie Burger</b> <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 3,50

0,50 l 5,90

Beethoven „Bonnensis“ Weizen (Sommer)

0,30 l 4,00

0,50 l 5,90

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 3,40

Alkoholfreies Bier aus Bitburg in der Eifel

0,33 l 3,90

Alkoholfreies Weizen aus Erding

0,50 l 6,00



# 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 4,50
Flasche Mineralwasser	0,75 l 7,90
Holunder Schorle	0,30 l 4,50
Rhabarber Schorle	0,30 l 4,50
<b>Wein und Sekt</b>	
Hauswein, Grauburgunder, trocken	0,20 l 7,00
Hauswein, Pinot Grigio, 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 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

