

Hausgemachte Flammkuchen

Unsere Flammkuchen werden bei jeder Bestellung frisch und mit Liebe hergestellt.
Für die Herstellung verwenden wir Treber-Spelzen aus hauseigener Produktion.

	Normal	Groß	Blech
Brauhaus Flammkuchen mit Rahm, Speckwürfeln, Zwiebeln und Käse	12,50€	22,50€	41,00€
Schinken mit Rahm, Speckwürfeln, Zwiebeln, Hinterkochschinken und Käse	13,00€	23,50€	43,00€
Grüner Garten (vegan) mit Salsa, Lauch, Zucchini, Cocktailltomaten, Brokkoli, roten Zwiebeln und Tomatenscheiben	 13,00€	23,50€	43,00€
Griechenland (vegetarisch) mit Rahm, Honig, Thymian, Schafskäse und Rucola	 14,00€	25,50€	47,00€
Kartoffel & Salami mit Rahm, Speckwürfel, Peperoni, Lauch, Spiegelei und Käse	14,00€	25,50€	47,00€
Geflügel mit Rahm, Speckwürfeln, Geflügelstreifen, Blattspinat, Zwiebeln und Käse	14,00€	25,50€	47,00€
Parmaschinken mit Rahm, Rucola, Grana Padano und Olivenöl	14,00€	25,50€	47,00€
Tomate-Mozzarella (vegetarisch) mit Rahm, Tomatenscheiben, Mozzarella und Basilikum	 14,00€	25,50€	47,00€
Wildlachs mit Rahm, roten Zwiebeln, Rucola und Käse	14,50€	26,50€	49,00€
Winterflammkuchen mit Rahm, Ente, Rotkohl, Klöße, Sauce Bernaise und Käse	14,50€	26,50€	49,00€

Liebe Gäste,

sollten Sie gleichzeitig
Speisen aus der Küche und
unserem Flammkuchen-Ofen
bestellen, kann es zu etwas
längeren Wartezeiten
kommen.

Für jede weitere Zutat oder
Beilagenänderung berechnen wir einen
Aufpreis von

Normal: 1,20 € | Groß: 2,40€ | Blech: 3,60€

Möchten Sie Ihren Flammkuchen
mitnehmen, berechnen wir **pro
Verpackung 0,50€.**

Brauhaus-Kost

regional - frisch - ehrlich

Hausgemachte Schweinskopfsülze 17,50€

mit pfannenfrischen Bratkartoffeln, Zwiebeln und Brauhaus-Remouladensoße

Gebratene Schweineleber -mehliert- 17,60€

auf hausgemachtem Kartoffelstampf, mit gebutterten Apfel-Zwiebel-Scheiben und buntem Salat

Gänsekeule 17,70€

mit Apfelrotkohl, Klößen und Beifuß-Soße

Rinderroulade 23,50€

klassisch zubereitet mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln

Winterliche Käsespätzle 16,50€

mit Bergkäse, Rucola, Röstzwiebeln und Preiselbeergelee

Gebratener Wildlachs -mehliert- 19,50€

mit Rosmarinkartoffeln, Brokkoli, Mandelsplitter, Orangen-Zimt-Soße

Thüringer Rostbrätel 19,50€

in Hallsch marinierte Kammscheibe, mit pfannenfrischen Bratkartoffeln und Senfzwiebeln

Schnitzel vom Schweinerücken 22,50€

in Brezel-Panade, mit Rahmchampignons und Pommes Frites

Geschmorter Wildgulasch 21,50€

mit Apfel-Rotkohl und Klößen

Halbe Ente 21,90€

mit Grünkohl, Kroketten und Beifuß-Soße

Teststrecke

6x 0,10l
verschiedene
Hausbiere

12,50€

Vorspeisen

Ofenfrische Brezel 6,60€
mit Butter gefüllt und hausgemachtem Obazda serviert

Warmer Laib Braumeisterbrot 14,50€
mit hausgemachtem Schmalz, Obazda und Frischkäsedip und Schafskäse-Dip

Salate

Kleiner Beilagensalat 5,30€
Salate der Saison mit Gurke, Tomaten und Balsamico-Dressing

Wintersalat 14,90€
blanchierter Kürbis, rote Beete, Wildkräutersalat, Romana, Walnüsse, Pflaumendressing, Parmesan

Extras:

mit Mozzarella 3,00€

mit Hähnchenbrust 4,00€

Suppen

Traditionelle Soljanka 7,80€
mit Zitronenscheibe und Sahne dazu reichen wir Treberbrot

Maronencremesuppe 9,50€
dazu reichen wir Treberbrot

Darf nicht fehlen

Würzfleisch 11,70€
vom Schwein, mit Champignons und Zwiebeln, überbacken mit Gouda, dazu reichen wir Treberbrot

Currywurst 17,60€
Gleich zwei Würste mit hausgemachter Currysoße und Pommes

Bierkanzlei Burger

Cheeseburger

mit Brioche Bun, Beef Patty, Cheddar, Romanasalat, Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Mayo, Ketchup, Senf und kleiner Salatgarnitur

15,50€

Winter Burger

mit Brioche Bun, Beef Patty, Bergkäse, Rucola, Tomate, Zwiebel, Sour Cream, Preiselbeergelee, und kleiner Salatgarnitur

16,90€

Mexican Burger (vegan)

Weizen Bun, Patty aus Sojaweiß in Sonnenblumenöl gebraten mit Guacamole, Tomaten, roten Zwiebeln, Chili, Sprossen, Romanasalat, BBQ-Soße, und kleiner Salatgarnitur

16,90€

Deluxe Burger

Brioche Bun, 2x Beef Patty, 2x Cheddar, Bacon, Romanasalat, Jalapeños, Tomate, rote Zwiebeln, Sour Cream BBQ-Soße und kleiner Salatgarnitur

18,50€

Sides

Pommes

mit Salz, inkl. 1 Dip

5,00€

Süßkartoffel-Pommes

mit Salz, inkl. 1 Dip

6,00€

Kartoffelspalten

mit Salz, inkl. 1 Dip

6,00€

Dips

Ketchup, Mayo, Sour Cream, Guacamole, BBQ-Soße

1,00€

Dessert

Eiskaffee 6,60€
gekühlter Kaffee mit einer Kugel Vanille-Eis und Sahne

Eisschokolade 6,60€
gekühlte Schokolade mit einer Kugel Vanille-Eis und Sahne

Vanilleeis im Knuspermalz 6,90€
eine Kugel im Glas serviert mit Espresso und Sahne

Malaga-Becher 7,60€
drei Kugeln Malaga-Eis mit Rumrosinen und Sahne

Früchte-Becher (vegan) 7,60€
drei Kugeln Sorbet mit buntem Fruchtsalat

Warmer Brownie 9,00€
mit Vanilleeis mit Vanillesoße und Sahne

Warmer Apfelstrudel 9,60€
auf Vanillesoße, mit einer Kugel Vanilleeis,
frischem Obst, Sahnehaube und Schokosoße

Schweden-Becher 9,60€
drei Kugeln Vanille-Eis, Eierlikör,
Apfelmus, Schokoladensoße und Sahne

Eis pro Kugel 1,90€
Vanille, Malaga, Erdbeere

Portion Sahne 1,50€

Sorbet pro Kugel 1,90€
Mango, Zitrone, Himbeere

Likörchen oben drauf je 4cl 4,00€
Sahne-, Kaffee-, Minz- oder Eierlikör

Heißgetränke

Tasse Kaffee 3,20€
Espresso 2,90€
Latte Macchiato 4,50€
Milchkaffee 4,90€
Glas Tee 3,90€

Pott Kaffee 4,20€
Doppelter Espresso 4,00€
Cappuccino 4,50€
Heiße Schokolade 4,50€

Alkoholfreie Getränke

Säfte und Nektare

Apfelsaft, Orangensaft, Bananennektar,	0,2 l	3,30€
Kirschnektar, Maracujanektar, Johannisbeernektar	0,4 l	5,30€

Wasser

Mineralquelle Kühler Brunnen	0,2 l	2,70€
pur oder spritzig	0,4 l	4,50€
Lichtenauer pur oder medium	0,75 l	7,50€

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Cola, Orangenlimonade, Spezi,	0,2 l	3,30€
Zitronenlimonade, Fassbrause Himbeere, Kräuterlimonade, Zitronen-Eistee, Saftschorle	0,4 l	5,30€

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l	3,30€
	0,4 l	5,30€

Coca Cola Zero	0,2 l	3,50€
----------------	-------	-------

Mötts Limonade	0,33 l	5,00€
----------------	--------	-------

Brauhaus Limonaden

<i>Frische Brise</i>	0,4 l	6,50€
Mineralwasser, Minze, Limette, Zitronen-Eistee		

<i>Kräutergarten</i>	0,4 l	6,50€
Mineralwasser, Rosmarin, Limette, Kräuterlimonade		

<i>Beerenstark</i>	0,4 l	6,50€
Mineralwasser, Himbeeren, Zitrone, Minze, Himbeerlimonade		

<i>Blütenzauber</i>	0,4 l	6,50€
Mineralwasser, Zitrone, Minze, Holundersirup		



Hauseigene Biere



		0,3l	0,5l	1,0l
Hallsch	5,0% Vol.	4,30€	5,80€	9,90€

Kein Brauhausbesuch ohne unseren süffigen Klassiker. Der schlanke Malzkörper aus Gerste und Weizen aus Bamberg bringt sehr feine Getreidenoten. Sehr spritzig, naturtrüb und kaum bitter lächelt es einen mit seinen frischen Hopfenaromen an.

Schönitzer Pils	5,4% Vol.	4,30€	5,80€	9,90€
------------------------	------------------	--------------	--------------	--------------

Ein Bier mit Haltung. Geradlinig mit präsent herber Struktur bringt es alles mit, was ein Pils können muss. Und doch finden Nase und Gaumen grasige und zitrusfruchtige Noten, die es unverwechselbar machen.

Albrecht Dunkel	5,2% Vol.	4,30€	5,80€	9,90€
------------------------	------------------	--------------	--------------	--------------

Unser mildes und eher leichte Dunkel wird mit fünf verschiedenen Malzen gebraut. Die Röstaromen sind nicht zu dominant und bringen doch eine Menge Geschmack. Kaum bitter spielt sich eher eine angenehme Süße in den Vordergrund.

Herbst-Weizen	5,4% Vol.	4,90€	6,80€	11,90€
----------------------	------------------	--------------	--------------	---------------

Wunderbar cremig, ist doch erfrischend und nicht zu kräftig, mit angenehmer Süße. Unser Braumeister ist ebenfalls stolz darauf. Ein wunderbares Bananen-Aroma entsteht durch die verwendete Hefe.

Pale Ale	6,9% Vol.	4,90€	6,80€	11,90€
-----------------	------------------	--------------	--------------	---------------

Die Tage werden kürzer und die Nächte länger. Zeit für unser kräftiges Stout, das mit üppigen Röstaromen und auch etwas mehr Alkohol die neue Saison einleitet. Mit Hafer gebraut und extra längerer Reifung bringt es ein samtig weiches Mundgefühl.

Festbier	5,7% Vol.	4,90€	6,80€	11,90€
-----------------	------------------	--------------	--------------	---------------

Durch die verbräuten Pilsener- Münchner- und Karamellmalze schimmert das Bier wie Bernstein im Glas. Eine fein prickelnde Kohlensäure ist während der langen, kalten Lagerung entstanden. Perfekt abgerundet wird unser Festbier mit den fruchtigen Aromen des Hopfens „Amarillo“.

Spezial Angebote

Teststrecke

mit jeweils 6 verschiedenen
hauseigenen Bieren a 0,1l für

12,50€

Biermeter

11 Biere á 0,2l
auf einem Brett serviert

27,50€

Meistermeter

10 Biere á 0,5l
die Meisterprüfung

60,00€

Nationale und internationale Biere

Neben unseren hausgebrauten Bieren bieten wir eine große, spannende Auswahl aus Brauereien vieler Teile dieser Welt an. Vom belgischen Lambic über das Hazy IPA zum Pastry Stout gibt es immer wieder neue Sorten zu entdecken.

Wir reichen Ihnen auf Wunsch unsere Spezialitätenliste.

Immer über 50
verschiedene Biere
gekühlt

Nationale und
Internationale
Bierspezialitäten

Regelmäßig
wechselndes
Angebot

Wir beraten Sie natürlich sehr gern persönlich.
Möchten Sie ein Bier aus unseren Regalen probieren,
berechnen wir 2,01€ zum Regalpreis.

Flaschenbiere & Biermischgetränke

Biermischgetränke

	0,3 l	0,5 l
Diesel, Radler	4,30€	5,80€
Bananen-Weizen, Cola-Weizen		6,20€
Alkoholfreies Radler		5,50€

Flaschenbiere

Paulaner Hefeweizen Hell	0,5 l	6,20€
Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	6,20€
Jever Fun	0,33 l	4,90€

Spritzes & Longdrinks

Spritzes

Limoncello Spritz 7,50€

Limoncello, Prosecco, Mineralwasser, Zitrone

Aperol Spritz 7,50€

Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange

Berry Spritz 7,50€

Lillet Rosé, Schweppes Original Wild Berry, Wildbeeren

Ginger Spritz 7,50€

Weißwein trocken oder halbtrocken, Ginger Ale, Orange

Longdrinks

Gin Tonic 7,50€
mit Szene Gin

mit Bombay Sapphire Gin 9,50€

mit Hertl Hopfen Gin 11,00€

Rum Cola 7,50€

mit Havana Club 3 Jahre

Whiskey Cola 7,50€
mit Jameson Irish Whiskey

mit Jack Daniels Old No. 7 Tennessee Whiskey 8,50€

Polnische Hochzeit 7,50€

Smirnoff, Apfelsaft

Beton 7,50€

Becherovka, Tonic Water

Abfahrt 7,50€

(Schierker Feuerstein, Bitter Lemon)

Rabeninsel Eistee 12,00€

Bierbrand, Vodka, Rum, Gin, Orangensaft, Cola

Wein

Weißwein

	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Riesling QbA , trocken, 12,5% Vol. Familie Allendorf und Schönleber Rheingau <i>feine Säure, geradlinig, Apfel, Pfirsich</i>	7,50€	16,00€	29,00€
Müller Thurgau QbA , trocken, 12,5% Vol. Winzervereinigung Freyburg, Unstrut e.G. Saale-Unstrut <i>frisch, etwas Muskat, Aprikose, Apfel</i>	7,50€	16,00€	29,00€
„Sissi & Franz“ QbA , lieblich, 11,0% Vol. Weingut Hammel, <i>Rivaner, Silvaner, Scheurebe</i> Pfalz <i>mild & elegant, Stachelbeere, Birne</i>	7,50€	16,00€	22,50€ (0,75 l)

Roséwein

Alpaca , trocken, 12,0% Vol. Viña San Pedro Tarapaca, <i>Merlot</i> Central Valley, Chile <i>frisch, feine Erdbeersüße, Himbeere</i>	7,50€	16,00€	41,00€ (1,5 l)
--	-------	--------	-------------------

Rotwein

Cotes du Rhone , trocken, 14,0% Vol. E. Guigal, <i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i> Frankreich <i>vollmundig, kräftige rote Beeren, feine Tannine</i>	9,50€	20,00€	28,50€ (0,75 l)
Dornfelder JL QbA , trocken, 12,5% Vol. Villa Wolf Pfalz <i>mild & unkompliziert, Kirsche, Johannisbeere</i>	7,50€	16,00€	29,00€
Literweise Rot QbA , feinherb, 12,0% Vol. Weingut Hammel, <i>Acolon, Dornfelder, Regent</i> Pfalz <i>süffig, Brombeere, Kirsche</i>	7,50€	16,00€	29,00€

Sekt und Prosecco

Secco Vino Frizzante Bianco , halbtrocken, 10,5% Vol. Celentano Italien	0,1 l 0,75 l	4,00€ 23,50€
Rotkäppchen Sekt , trocken oder halbtrocken, 11,0% Vol. Sektkellerei Freyburg Saale-Unstrut		
Piccolo Flasche	0,2 l 0,75 l	6,50€ 23,50€

Brauhaus Shop

Zum Mitnehmen und Verschenken

2l (Kauf-) Siphon mit Füllung	Klassiker-Biere	25,00€	
	Spezial-Biere	27,00€	
0,33l Flasche hausgebrautes Klassiker-Bier		3,99€	
0,33l Flasche hausgebrautes Spezial-Bier		4,49€	
Knuspermalz		3,50€	
Brauhaus Sixpack (6 verschiedene Brauhaus Biere im Träger)		25,00€	
Das Fass zum Mitnehmen	10l	 30l	 50l
Bitte zwei Tage im Voraus bestellen!	60,00 €	 120,00 €	 180,00 €

Gutscheine

Bierseminare ab **49,00€**

Nach deftigem Snack und Erfrischungsbier werden 6 verschiedene handwerklich gebaute Biere verkostet und analysiert. Dazu gibt es einen großen Schwung an Wissenswertem und die eine oder andere Anekdote aus der Welt von Hopfen und Malz.

Eine schöne, lustige und informative Zeit - mit Alkohol.

Braukurs ab **125,00€**

Auf dem Weg zum Braumeister gibt es viel zu tun und zu erleben und zu lernen. Für Frühstück und Mittagessen ist gesorgt und es wird natürlich auch probiert.

Gutschein mit Wunschbetrag ab **10,00€**

Bierkanzlei Shop

Es erwarten Sie über 300 verschiedene Biere aus nah und fern.
Gern beraten wir über Geschmack und Besonderheiten.
Wir finden das passende Bier - ob für Sie oder als Geschenk.

Das Hallesche Brauhaus

Mitten im Herzen von Halle befindet sich dieser lebendige Ort der Begegnung. Historisches Stadtgemäuer geht fließend in ein modernes, lichtdurchströmtes Gebäude über. Seit 2005 treffen sich hier Menschen aus nah und fern, trinken selbstgebrautes Bier, einen schnellen Espresso, bleiben auf ein Süppchen oder feiern, bis die Sonne schon lange in der Saale zum Schlafen liegt. Hier wird Tradition gelebt, die seit dem Erlass des ersten Halleschen Ausschankrechts im Jahr 1523 zur Stadt gehört. Hier können jung und alt einkehren, besondere Anlässe feiern, an Veranstaltungen teilnehmen, sich stärken, stöbern, probieren und nicht zuletzt die „Früchte“ eines sehr wichtigen Handwerks genießen, das hier mit viel Liebe und Verstand betrieben wird.

halleschesbrauhaus.de

Herzlich Willkommen!





Speisen und Getränke

Brauhaus Brunch

Es erwartet Sie eine reichhaltige Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten, Müsli, Fruchtmolke, verschiedene Marmeladen, eine Vielzahl an Salaten, Rührei, mehrere Brote und Brötchen, viel Obst und Desserts inkl. Kaffee, Wasser & Orangensaft.

Ab 12 Uhr werden warme Speisen serviert.

24,90€ pro Person

Kinder 0-5 Jahre frei /
Kinder 6-12 Jahre 14,90 €

Jeden letzten Sonntag im Monat!

Ab

Termine unter:

www.halleschesbrauhaus.de

Veranstaltungen

Für fast jeden Anlass bieten wir in bester zentraler Lage Raum und Möglichkeiten, um auch für größere Gruppen Veranstaltungen durchzuführen. Das Erdgeschoss mit Braukessel, die geräumige Empore und unsere beiden separaten Räume im historischen Altbau bieten ein ansprechendes Ambiente. Wir helfen sehr gern mit unseren Erfahrungen und Ideen bei der Planung. Quiz, Verkostung und vieles mehr haben wir im Repertoire, damit die Veranstaltung in Erinnerung bleibt.

Es soll etwas individueller sein? Kein Problem - wir versuchen, alles möglich zu machen.

Mittagstisch

Gerade in der Nähe und einfach Hunger?
Mittagspause und nicht viel Zeit?
Keine Lust zu kochen?

Endlich bieten wir wieder unseren abwechslungsreichen Mittagstisch an. Der ist preiswert, macht satt und gibt Kraft für den Tag.

Mo-Fr 11:00 - 17:00 Uhr.

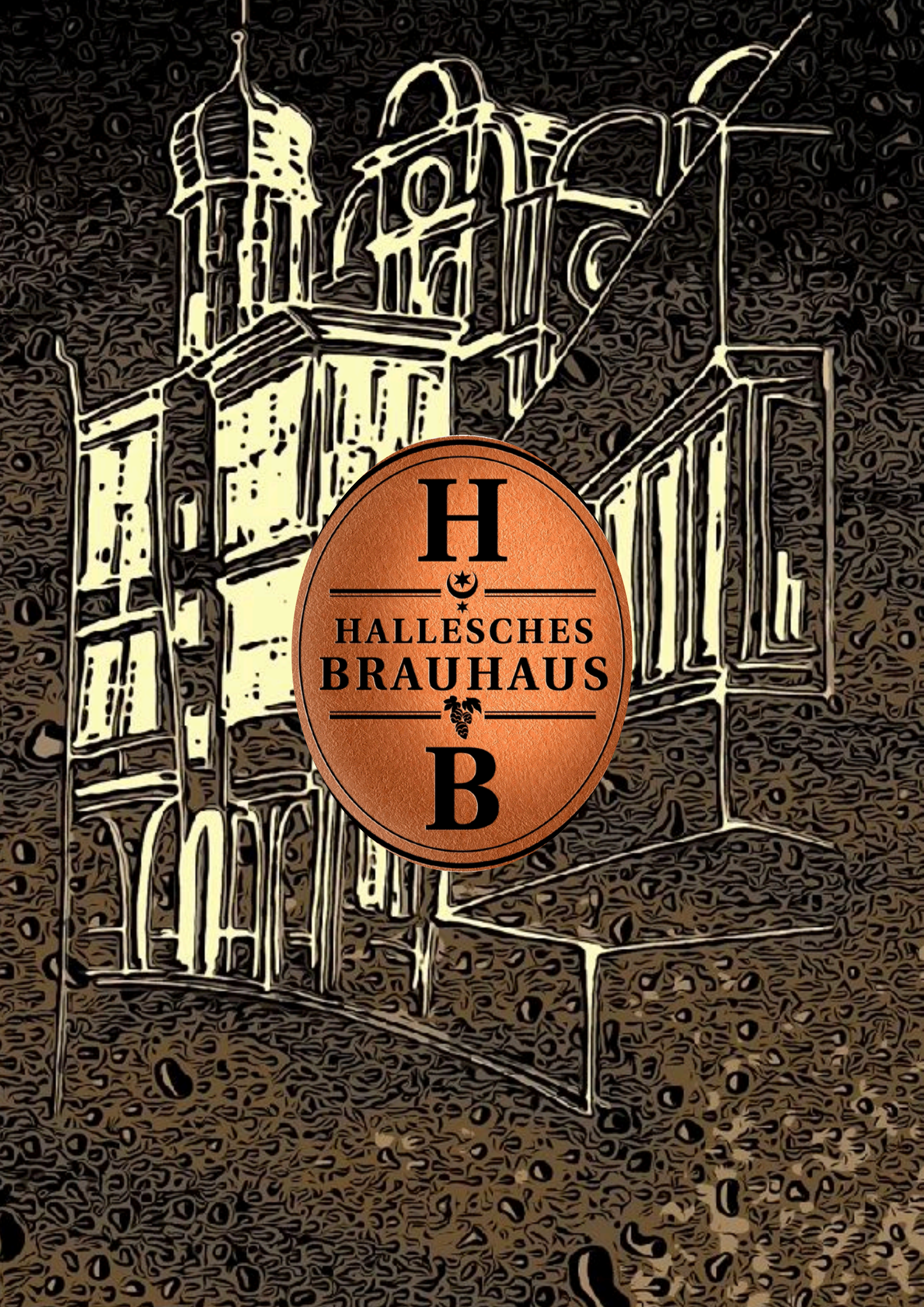
Ob Leichtes, Deftiges, Vegetarisches, Klassisches oder Modernes bei unseren zehn verschiedenen Gerichten findet jeder etwas. Einmal im Monat gibt es etwas Neues!

Allergene und Zusatzstoffe

Enthaltene Zusatzstoffe und Allergene in unseren Lebensmitteln und Getränken können Sie beim Personal erfragen.

Hochprozentiges

	2cl	4cl
Brauhaus Bierbrand , 40% Vol. Hausmarke aus Hallsch und Schönitzer Pils		6,00€
Brauhaus Bierlikör Hallsch Edition 19% oder Stout Edition 17%		5,50€
Smirnoff Vodka , 37,5% Vol. Klar und ehrlich		6,00€
Malteserkreuz Aquavit , 40% Vol. deutscher Traditions-Kümmel aus Buxtehude		6,00€
Berliner Luft , 18% Vol. Pfefferminzlikör aus der Hauptstadt		6,00€
Baileys Irish Cream , 17% Vol. cremiger irischer Whiskey-Sahnelikör		6,00€
Schierker Feuerstein , 19% Vol. Harzer Kräuterlikör vom Fuße des Brocken		6,00€
Becherovka , 38% Vol. Tschechischer Kräuterbitter aus Karlsbad		6,00€
Scheibel Apricot Brandy , 35% Vol. kräftiger und doch milder, edler Likör süße Aromen von Aprikose, Marzipan, Vanille	5,00€	8,00€
Scheibel Williams-Birne , 40% Vol. mild und weich	5,00€	8,00€
Scheibel Moorbirne , 40% Vol. reife Birne, Eiche, dezenter Rauch	5,00€	8,00€
Scheibel Altes Pflümle , 43% Vol. sonnenreife Pflaume, mild	5,00€	8,00€
Scheibel Goldmarille , 41% Vol. feines Akazienfass, Vanillenoten	6,00€	9,00€
Jameson , 40% Vol. Blended Irish Whiskey Mild, helle Zitrusnoten, grasig	5,00€	8,00€
Glenfarclas 10 Jahre , 43% Vol. Single Highland Malt Scotch Whisky cremig, Noten von Sherry und Honig	7,50€	13,00€
Ardbeg 10 Jahre , 46% Vol. Single Islay Malt Scotch Whisky kräftiger Torfrauch, medizinisch, süßer Abgang	9,00€	15,00€



H



HALLESCHES
BRAUHAUS



B

