

Seit 2011 begeistern wir mit Albstads erster Lokalbrauerei unsere Gäste immer wieder aufs Neue. Hier wird das einzigartige Brauhaus Zollernalb Bier direkt vor Ihren Augen gebraut. Braumeister Dominik Reger garantiert für die gleichbleibend hohe Qualität. Unser Küchenteam sorgt für herzhafteste, kulinarische Genüsse und Kleinigkeiten zum Bier. Saisonale Aktionen, Veranstaltungen und Firmenfeiern gehören ebenso dazu wie regelmäßige Events mit Live Musik und der große und schöne Biergarten. Egal ob Jung oder Alt, zum Mittag oder am Abend - das Brauhaus bietet für jeden Gast und jeden Anlass das passende Ambiente. Nichts freut uns mehr, als wenn Sie sich bei uns wohlfühlen und es Ihnen schmeckt. Unsere motivierten Mitarbeiter helfen Ihnen bei allen Fragen sehr gerne weiter.

„Wir wünschen Ihnen eine erholsame und schöne Zeit bei uns.“

Ihr Brauhaus Zollernalb-Team



Die Traufgänge auf der Schwäbischen Alb rund um Albstadt gehören zu den schönsten Wanderwegen Deutschlands und sind jetzt auch kulinarisch erlebbar.

WARME KÜCHE

Montag - Donnerstag	11.30 - 14.00 17.30 - 21.00
Freitag - Samstag	11.30 - 14.00 17.30 - 22.00
Sonntag	11.30 - 14.00 17.00 - 20.30
Tagesessen	11.30 - 14.00

Gastronomen in der Premiumwanderregion haben sich zu den „Traufgänge Gastgebern“ zusammengeschlossen. Ihnen allen liegt die gute Küche mit regionalen Produkten am Herzen. Direkt an den Wegen und in der Region gelegen, sind sie zusätzlich „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“ und „Schmeck den Süden“ Betriebe. Nicht nur auf Wanderer sind die Traufgänge Gastgeber eingestellt: Sie sind auch fahrradfreundlich, insbesondere für die Bereiche Mountainbike und E-Bike. Das zeichnet uns als Traufgänge Gastgeber aus:



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Schmeck den Süden Gastronom.

Hier kommen Wanderer ins Schwärmen. Die Traufgänge Gastgeber als „Schmeck den Süden“- Gastronomen bieten eine Auswahl an Speisen aus regionalen Produkten an. Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen!



Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland.

Die Traufgänge Gastgeber wissen was Wanderer wollen. Mit unserer Angeboten und unserer Ausstattung sind wir Traufgänge Gastgeber besonders gut auf Wandergäste eingerichtet.



GRÜSS GOTT UND HERZLICH WILLKOMMEN

Unsere Küche hat ihre Wurzeln in der Region. Deshalb bietet Ihnen unsere Speisekarte eine umfangreiche Auswahl an Schmankerln aus der regionalen Küche. Außerdem haben wir - zur Abrundung unseres Angebotes - auch die eine oder andere internationale Spezialität für Sie auf der Karte. Wählen Sie nach Lust und Laune und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie manchmal etwas längere Wartezeiten in Kauf nehmen müssen. Wir kochen alles frisch und à la minute. Daher kann es besonders in Stoßzeiten gelegentlich zu Engpässen kommen.

brauhaus-zollernalb.de

brauhaus
ZOLLERNALB
BRAUKULTUR IN IHRER GANZEN FRISCHE

BAHNHOF 4, 72458 ALBSTADT-EBINGEN, FON 07431-948294
FAX 07431-9482942, info@brauhaus-zollernalb.de

Wo's schmeckt, da lass dich nieder.

Unsere Küche gibt Ihnen das Gefühl daheim zu sein. Wir bieten Ihnen feine traditionelle Speisen, stets frisch und mit ausgewählten heimischen Produkten von unserem Küchenchef und seinem jungen Team mit viel Liebe zubereitet.

SUPPEN

Zum Anfreunden, Aufwärmen und Eröffnen oder einfach nur eine Kleinigkeit.

VORNE WEG

Flädlesuppe € 4,50
mit klarer Rinderbrühe

Maultaschensuppe € 4,80
mit klarer Rinderbrühe

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Für halb/halb berechnen wir einen Aufschlag von € 0,50.

Wenn Sie es mal nicht schaffen Ihr Gericht komplett aufzuessen, packen wir Ihnen die Reste sehr gerne in eine Thermobox ein. Dafür berechnen wir € 1,00.

HAUPTGERICHTE

Kässpätzle* € 10,20
mit herzhaftem Bergkäse, Röstzwiebeln

Kässpätzle - klein* € 8,50
mit herzhaftem Bergkäse, Röstzwiebeln

Maultaschen, hausgemacht € 14,70
Hackfleisch-Spinatfüllung, gebraten mit Kartoffelsalat 

Brauereibraten € 14,80
vom Landschwein, mit Bratensoße und Semmelknödel und kleinem gemischten Salat

Zwiebelrostbraten € 21,90
mit Beilagen und kleinem gemischten Salat


Schwabenschnitzel € 15,80
vom Landschwein* mit Beilagen und kleinem gemischten Salat

Treberschnitzel - vom Landschwein* € 15,80
mit Beilagen und kleinem gemischten Salat

Sauerbraten € 15,80
mit Semmelknödel und kleinem gemischten Salat

Schweinshaxe € 13,20
mit Semmelknödel und Biersoße 

Schweinelendchen € 18,90
mit Rahmsoße, Beilagen und kleinem gemischten Salat

Traufgängerteller € 14,90
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln, eine Bauernbratwurst und kleinem gemischten Salat 

Äblerspeise € 10,90
Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle

Soßen - wahlweise Braten- oder Rahmsoße

Beilagen - wahlweise hausgemachte Eierspätzle, Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln

FÜR DEN KLEINEN HUNGER ODER ZWISCHENDURCH.

Das schwäbische Vesper ist ursprünglich eine kalte Zwischen- oder Hauptmahlzeit, ohne die ein Schwabe früher nicht existieren konnte. "Zwischenmahlzeit", so wird das schwäbische Wort Vesper gerne übersetzt. Das mochte noch für die Zeiten zutreffen, als die Leute harte körperliche Arbeit leisteten und ohne Angst vor Übergewicht fünf Mahlzeiten pro Tag vertilgten. Von denen wurden zwei als Vesper bezeichnet, nämlich der vor- und der nachmittägliche kalte Imbiss zwischendurch.

Auf unserer Vesperkarte finden Sie herzhaft kleine Gerichte für zwischendurch, aber auch andere, die Sie sicher nicht hungrig nach Hause gehen lassen.

"Weil kender an oigna gschmack hond ond au koine so riesa portiona essa kennat, hommr des exschdra fier de gloine hergricht."

VESPERKARTE von 11.30 - 23.00 Uhr

Schwäbischer Wurstsalat ^(2,3,4,5,6) € 8,90

Schweizer Wurstsalat ^(2,3,4,5,6) € 8,90

Brauhaus Wurstsalat ^(2,3,4,5,6) € 9,50
mit Käse und Schwarzwurst

Gebratener Fleischkäse* ^(2,3,4,5,6) € 10,80
mit Bratkartoffeln und Spiegelei

Gebackener Camembert** € 11,90
mit Joghurt-Preiselbeerdip und Salat

Bauernbratwürste ^(2,3) € 9,50
ein Paar, gebraten oder aus dem Sud, mit Salat und Treberbrot

Schmalzbrot € 4,80
mit Zwiebeln

Bierstengel € 1,20

KINDERGERICHTE

(Für Kinder bis 12 Jahre)

Spätzle mit Soß € 3,50

Portion Pommes ^(1, 2, 11) € 3,50

Kinder Schnitzel € 8,50
vom Schwein mit Pommes ^(1, 2, 11)

Hähnchen Nuggets € 7,00
mit Pommes und Ketchup

Kinder - Kässpätzle € 5,50

SALATE & DESSERTS


Lust auf frische Salate? In Kombination mit unseren hausgemachten Dressings und Treberbrot sind die einfach unschlagbar lecker - und ein Dessert geht immer. Nachspeisen sind der krönende Abschluss eines jeden Essens.

ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoffen
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärkern
- 5) Säuerungsmittel
- 6) Stabilisatoren
- 7) mit Phosphat
- 8) Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) Süßmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspartam)
- 13) Sulfite
- 14) mit Taurin

Alle Preise sind inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

 // Als zertifizierte „Schmeck den Süden“-Gastronomen legen wir besonderen Wert auf Qualität. Die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie sind der regionale Anbau, kurze Transportwege und die Frische der verwendeten Produkte. Nur Gerichte deren Rohstoffe nachweislich aus Baden-Württemberg stammen, dürfen als "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"- Gericht ausgezeichnet werden.

SALATE

Gemischter Salat, klein € 4,80

Gemischter Salat, groß € 7,90

Sportler Salat € 12,80
mit Putenstreifen und Joghurt-Dressing

Bunter Salatteller € 12,80
mit Chicken-Wings und gebratenen Zwiebelringen

Bunter Salatteller mit Mozzarella-
bällchen, sautierten Cocktailltomaten
und Balsamico-Vinaigrette € 12,40

Bunter Salatteller € 12,80
mit Fischknusperle

DESSERTS

Bieramisu ^(2,3,4,5,6) € 4,80

Brauhaus Eisbecher € 4,80
mit Knuspermalz

Eis € 1,30
Vanille, Schoko, Zitrone, Erdbeere, Pistazie -
je Kugel

Cappuccino-Eisparfait € 5,10
mit Giotto

Portion Sahne € 0,50