

Liebe Freund*innen des Webster Brauhauses, liebe Gäste!

Eine schwierige, neun Monate lange Auszeit liegt hinter uns, in der wir nur eingeschränkt Gastgeber für Sie sein durften. Entsprechend glücklich sind wir über die Wiedereröffnung! Endlich können wir das Webster wieder mit Leben füllen. Endlich dürfen wir Sie, unsere lieben Gäste, wieder mit frischem Websterbier und leckeren Speisen verwöhnen. Ganz ehrlich: Wir haben Sie so vermisst!

Gleichzeitig fühlen wir uns in der aktuellen Situation wie kurz nach der Neueröffnung, bei der man gespannt abwartet, ob die Gäste all die Angebote, die wir uns mit Herzblut ausgedacht haben, auch genauso positiv annehmen werden.

Und es gibt noch so viele offene Fragen: Wie viel Personal soll eingesetzt, wie viele Lebensmittel eingekauft, welche Mengen vorbereitet werden? Wie viel Zeit nehmen die Corona-konforme Überprüfung und die Registrierung der Gäste in Anspruch? Bitte sehen Sie es uns daher nach, wenn nicht alle Abläufe von Beginn an fließend sind, wenn es mal zu längeren Wartezeiten kommt oder wenn wir tagesaktuell notwendige Anpassungen beispielsweise bei den Speisen oder im Hinblick auf die Öffnungszeiten vornehmen müssen.

Damit alles so reibungslos wie möglich vonstattengeht, bitten wir Sie um Ihre Mithilfe. Hier die wichtigsten organisatorischen Regeln, die uns der Gesetzgeber auferlegt hat:

1. Es gelten weiterhin die Corona-konformen Hygiene- und Vorsichtsmaßnahmen (Hände desinfizieren, Abstand halten, Bewegung im Biergarten- und Innenbereich mit Alltagsmaske oder medizinischer Maske oder FFP2). **Zudem profitieren Sie im Innenbereich von unseren eigens installierten, hochentwickelten Lüftungssystem mit Virenfiltern.**

2. Zwecks Kontaktverfolgung erfolgt die Gastregistrierung.

Natürlich haben bei dieser Registrierung alle Vorgaben des Datenschutzes höchste Priorität.

3. Um das Kontaktrisiko weiter zu reduzieren, steht Ihnen unsere aktuelle Speisekarte digital zur Verfügung. Sie können unsere Karte ganz einfach über einen QR Code am Tisch aufrufen.

Nun wollen wir Sie aber auch noch ganz genussvoll auf Ihren Besuch im Webster einstimmen! Sie wissen bestimmt: Unsere Philosophie war es seit jeher, unser Unternehmen nachhaltig zu führen. Dieser Tradition bleiben wir besonders in der Küche treu! Ihre vermehrte Nachfrage nach fleischlosen Gerichten hat uns veranlasst, unsere Speisekarte mal richtig umzukrempeln. Aber bloß keine Sorge, wir behalten den traditionellen, bodenständigen Brauhaus-Charakter mit den bewährten Leckereien natürlich bei! Jedoch on top finden Sie jetzt unsere neuen, hausgemachten vegetarischen und veganen Produkte, die ganz schnell beweisen: Fleischlos kann so lecker sein!

Genießen Sie mal unsere Webster Frikobällchen aus Haferflocken, Sojajoghurt, Zwiebeln, Senf und ganz viel Gusto oder die sauleckeren knusprigen Zwiebelringe in Malzpanade. Nicht nur dazu passen die neue Mayonnaise oder die frische Kräutercreme, beide aus Sojamilch und Rapsöl. Oder unsere neu entdeckte Umami-Zutat, der „Vegane-Parmesan“ aus Mandeln und Cashew Nüssen. Lassen Sie sich kulinarisch ins Staunen versetzen.

Wir freuen uns riesig auf Sie und sagen

„Guten Appetit“ - und PROST!

Ihr Webster Team



Kleine & große Leckereien

Suppe bei die Bällchen 🍅 6,40 €

Webster Frikobällchen aus Haferflocken, Sojajoghurt, Zwiebeln, Senf & viel Gusto, frittiert, serviert auf einer leicht pikanten Tomatensuppe mit frischem Basilikum und veganer Kräutercreme, dazu unsere neuen hausgebackenen Mini-Dinkelbrötchen

Ruhrpott-Imbiss 🍅 7,40 €

Frittierte Kartoffelscheiben und knusprige Zwiebelringe in Malzpanade mit hausgemachter Currysoße^{1,2} und vegane Mayonnaise, getoppt von aromatischer Peperoni

Ruhrpott-Imbiss PLUS 🍅 8,90 €

Ruhrpott-Imbiss, gepimpt mit drei Webster Frikobällchen aus Haferflocken, Sojajoghurt, Zwiebeln, Senf & viel Gusto

Ruhrpott trifft Orient 🍅 9,20 €

Hausgemachter Hummus, kalt serviert, eine cremige Kichererbsenmus mit Tahin (Sesampaste), Knoblauch und Gewürzen, dazu Möhrenstifte, Webster Frikobällchen aus Haferflocken, Sojajoghurt, Zwiebeln, Senf & viel Gusto, dazu Salsa Dip, knusprige Zwiebelringe in Malzpanade und unsere neuen hausgebackenen Mini-Dinkelbrötchen

Webster Tower 🍅 10,90 €

Drei Reibekuchen, abwechslungsreich bestrichen und geschichtet mit hausgemachter veganer Kräutercreme, Salat, Gewürzgurkenscheibe, feine Kräuter-Champignons, Balsamico-Zwiebeln und Tomatenscheiben. Dazu knusprige Zwiebelringe in Malzpanade mit Salsa-Dip und Krautsalat.

Ganz schön knackig

Frischer üppiger Salat 🍅

Mit saisonalen Blattsalaten, Rucola, Tomaten, Gurke, Möhren, Mais, rote Zwiebeln und Ei, dazu Treberbrot und Mini-Dinkelbrötchen - alles hausgebacken! Dreierlei zur Auswahl:

Frischer üppiger Salat mit Dressing nach Wahl 🍅🍅 9,50 €

Websters Speziatsalat mit Dressing nach Wahl 🍅🍅 13,20 €

Frischer üppiger Salat gekrönt von Webster Frikobällchen aus Haferflocken, Sojajoghurt, Zwiebeln, Senf & viel Gusto

Brauhaus Salat mit Dressing nach Wahl 13,90 €

Frischer üppiger Salat mit pikant marinierten Hähnchenbruststücken vom Grill, dazu Salsa-Dip

Bei jedem Salat haben Sie die Auswahl zwischen einer der folgenden Dressing-Variationen:

Brauhaus-Dressing: cremig pikant, aus Rapsöl, Senf und Brauhaus-Pesto 🍅

Balsamico-Dressing: klassisch und fein, aus Essig und Rapsöl 🍅

Kräuter-Joghurt-Dressing: leicht & frisch, aus Joghurt, Mayonnaise, Orangensaft, Honig und Kräuter 🍅

Websters Brauhaus Tapas

Wählen Sie ganz nach Geschmack! Dazu servieren wir unsere hausgebackenen Mini-Dinkelbrötchen und Brauhaus-Pesto.

- Hummus, kalt (Kichererbsenmus mit Tahin und Knoblauch) 🍏
- Pflaumen² im Speckmantel²
- Bratwurstscheiben mit Löwen-Senf
- Herzhaftes Brauhaus Bigos (Sauerkraut-Weißkohleintopf) 🍏
- Webster Frikobällchen aus Haferflocken, Sojajoghurt, Zwiebeln, Senf und ganz viel Gusto, dazu Löwen-Senf 🍏
- Frische gegrillte Kräuter-Champignons mit Schmorzwiebeln und Knoblauch-Dip 🍅
- Knusprige Zwiebelringe in Malzpanade 🍏
- Frittierte Kartoffelscheiben mit hausgemachter veganer Mayonnaise 🍏

3 Schälchen

9,60 €

6 Schälchen

15,90 €

Websters Burger

Hausgemachtes Brioche Bun gebacken aus „Müllers Bäckerladen“ nach Sebos Rezept, mit Krautsalat, Gewürzgurke, Tomate und Balsamico-Zwiebeln, Kräuter-Joghurt-Dip & Salsa-Dip. Gekrönt von knusprigen Zwiebelringen in Malzpanade. Dazu frittierte Kartoffelscheiben und unsere veganer Mayonnaise.

Hopfenkönigin Burger 🍅

13,80 €

Burger aus Haferflocken, Sojajoghurt, Zwiebeln, Senf und ganz viel Gusto

König Ludwig Burger

14,20 €

Mit herzhaft gewürztem Pulled Pork

Mega Beef Burger

14,80 €

Mit hausgemachtem Beef-Patty (180 g Rohgewicht),
eine Scheibe Bergkäse, dazu gebratener Bacon und milde Peperoni

Malzschnitzel-Lust

Knuspriges Malzschnitzel

14,20 €

Großes Schweineschnitzel in Malzpanade, mit Pommes Frites, hausgemachte vegane Mayonnaise und Krautsalat

Holländer Schnitzel

16,40 €

Großes Schweineschnitzel in Malzpanade, belegt mit Zwiebeln, feinen Kräuter-Champignons und Sauce Hollandaise, dazu Pommes Frites, hausgemachte vegane Mayonnaise und Krautsalat

Holsteiner Schnitzel

16,40 €

Großes Schweineschnitzel in Malzpanade, mit viel Schmorzwiebeln und Spiegelei, dazu Pfannkartoffeln mit Zwiebeln, getoppt mit Kräutern, und Krautsalat

Braumeister Cordon Bleu

17,90 €

Großes Schweineschnitzel in Malzpanade, gefüllt mit Kochschinken^{2,3} und Käse (Rohgewicht ~400 g), dazu Zitrone, Pommes Frites, hausgemachte vegane Mayonnaise und Salat mit Brauhausdressing

Websters Flammkuchen

Große, leckere Flammkuchen aus hauchdünnem, knusprigem Weizenteig, geschmackvoll belegt, nach...

Original Elsässer Art 10,80 €

Bestrichen mit köstlicher Crème fraîche, belegt mit Speck², weißen und roten Zwiebeln

Tiroler Art 13,10 €

Bestrichen mit köstlicher Crème fraîche, belegt mit frischen Tomaten und geräuchertem Speck², mit Käse überbacken, getoppt mit Rucola

Toskana Art 13,10 €

Bestrichen mit hausgemachter pikanter Tomaten-Kräutercreme, belegt mit in gesalzenem Knoblauch-Öl marinierten bunten frischen Paprikawürfeln sowie Zwiebeln und milder Peperoni.

Dazu der Geschmacks-Kick on Top: Unser „Vegane-Parmesan“ - die Umami Entdeckung!

Vegetarischer Art 13,10 €

Bestrichen mit köstlicher hausgemachter vegane Kräutercreme, frischen Tomaten und roten Zwiebeln, mit Bergkäse überbacken und getoppt mit Rucola. Dazu unser „Vegane-Parmesan“ - die Umami Entdeckung!

Aus der Brauhausküche

Knusprige Grillhaxe

Fein geräucherte Schweinshaxe aus unserem Räucherofen, knusprig gegrillt, mit köstlicher Biersoße, dazu:

- **unser Treberbrot und Krautsalat** 14,20 €
- **Pfannkartoffeln mit Zwiebeln, getoppt mit Kräutern, dazu Krautsalat** 17,50 €

Original Webster-Bratwurst (*Länge ca. 30 cm, gilt für die rohe Bratwurst) 13,80 €

Eine Legende: ca. 30 cm* lang, saftig gebraten mit Biersoße, dazu Pfannkartoffeln mit Zwiebeln, getoppt mit Kräutern und serviert in der gusseisernen Pfanne.

Unsere Bratwurst auf Curry-Trip (*Länge ca. 30 cm, gilt für die rohe Bratwurst) 13,80 €

Große Bratwurst, ca. 30 cm* lang, gebraten, geschnitten, serviert in einer pikanten Currysoße^{1,2} mit knusprigen Zwiebelringen in Malzpanade, dazu Pommes Frites, unsere hausgemachte vegane Mayonnaise und Krautsalat

Hausgebackener Leberkäse 12,90 €

Der leckere Klassiker: Unser hausgebackener Leberkäse^{2,3} (~200g) – mit einem Spiegelei, dazu Pfannkartoffeln mit Zwiebeln, getoppt mit Kräutern, und Krautsalat

Vegane Bigos Fantasie 12,50 €

Herzhaftes Webster Bigos (der traditionelle polnische Sauerkraut-Weißkohleintopf mit Zwiebeln und einem ausgewogenen Gewürzallerlei), gekrönt mit hausgemachten Frikobällchen aus Haferflocken, Sojajoghurt, Zwiebeln, Senf & viel Gusto, dazu Löwen-Senf und hausgebackenes Treberbrot

Veganes „Zoigl“

12,50 €

Webster Frikobällchen aus Haferflocken, Sojajoghurt mit Senf und ganz viel Gusto mit Salsa-Dip und Löwen-Senf, an Saisongemüse, dazu drei Kartoffel-Reibekuchen und Apfelmus

Spare Ribs - gigantisch gut

Pikant marinierte, knusprig gegrillte Spare Ribs mit Knoblauch-Dip, dazu Pommes Frites, unsere hausgemachte vegane Mayonnaise und Krautsalat

- **Einfache Portion XL** **Rohgewicht ~450g** **15,50 €**
- **Große Portion XXL** **Rohgewicht ~900g** **20,90 €**

Garnierter Schalander-Schmaus

17,90 €

Websters herzhaftes Bigos (der traditionelle polnische Sauerkraut-Weißkohleintopf mit Zwiebeln und einem ausgewogenen Gewürzallerlei), garniert mit einer halben hausgeräucherten Haxe, unserer leckeren Bratwurst und feinem Leberkäs, dazu Löwen-Senf und hausgebackenes Treberbrot

Geflügelter Brauerteller

17,40 €

Zarte Hähnchenbrust (Rohgewicht 200g), mariniert und gegrillt, auf fruchtiger Basilikum-Tomatensoße mit Kräutercreme-Topping, dazu Pfannkartoffeln mit Zwiebeln und frischen Kräutern, Saisongemüse und final der Kick mit unserem „Veganen-Parmesan“ - die Umami Entdeckung!

Die flotte Brauingenieurin

18,90 €

Sous-vide gegartes Lachsfilet mit Kräuter-Knoblauch-Würzung, auf der Holzplanke serviert. Dazu hausgemachte Kräuterbutter, Pfannkartoffeln mit Zwiebeln, getoppt mit Kräutern, und Salat mit Brauhausdressing

Die süße Vollendung

Bourbon Vanilleeis¹

6,80 €

mit saisonalen Früchten und Schlagsahne

Heißer Apfelstrudel¹

- mit Zimt, Puderzucker, Vanillesoße¹ und einem Klecks Schlagsahne
- zusätzlich mit Bourbon Vanilleeis¹

5,90 €

7,50 €



= vegane Gerichte



= vegetarische Gerichte

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Süßungsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker

Noch ein Hinweis für alle diejenigen unter Ihnen, die unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden!
Unser Serviceteam hält für Sie auf Anfrage eine Allergen-Karte bereit, der Sie alle dahingehend relevanten Inhaltsstoffe entnehmen können. Bitte sprechen Sie uns an!

Aufgrund der derzeitigen Situation finden Sie weitere Informationen, auch zu unseren Öffnungszeiten, immer aktuell auf unserer Homepage: www.webster-brauhaus.de

