



Vegetarischer Flammkuchen 🍅 – 15,90 €

bestrichen mit Crème fraîche, belegt mit frischen Tomaten und roten Zwiebeln,
mit Bergkäse überbacken und getoppt mit Rucola

Vegane Curry-Bratwurst 🌱 – 18,90 €

Herzhafte vegane Bratwurst* mit unserer einmalig pikant abgeschmeckten Currysoße^{1,2},
getoppt von knusprigen Zwiebelringen in Malzschrotpanade,
dazu goldene Webster-Fritten mit hausgemachter, veganer Mayonnaise und Krautsalat

** eine deftige Zubereitung Weizeneiweiß-Basis*

Original Webster-Bratwurst - 17,90 €

(ca. 30 cm lang; gilt für die rohe Bratwurst)

Saftig gebraten mit Biersoße, dazu Pfannenkartoffeln mit Zwiebeln und hausgemachter Krautsalat.
Serviert in der gusseisernen Pfanne

Holländerschnitzel – 22,90 €

Großes Schweineschnitzel in Malzpanade, belegt mit Zwiebeln, Kräuter-Champignons und Sauce Hollandaise, dazu
goldene Webster-Fritten, unsere Mayonnaise und hausgemachter Krautsalat

Braumeister Cordon Bleu – 24,90 €

Großes Schweineschnitzel in Malzpanade, gefüllt mit Bergkäse und hausgeräuchertem
Kochschinken^{2,3} (Rohgewicht ca. 400g), dazu Zitronenecke, goldene Webster-Fritten,
unsere Mayonnaise und Salat mit Brauhaus-Dressing

Knusprige Grillhaxe – 24,40 €

aus unserem Räucherofen, knusprig gegrillt, mit köstlicher Biersoße,
dazu Pfannenkartoffeln mit Zwiebeln und hausgemachter Krautsalat

Die flotte Brauingenieurin – 25,80 €

Saftig gegrilltes Lachsfilet mit Kräuter-Knoblauch-Würzung, Zitrone und Kräuterbutter.
Dazu Pfannenkartoffeln mit Zwiebeln und Salat mit Brauhaus-Dressing

Brauerherren-Steak – 36,90 €

Argentinisches Rumpsteak (Rohgewicht ~250 g) mit leckeren Schmorzwiebeln und cremiger
Pfeffersoße mit Bierbrand-Note. Dazu goldene Webster-Fritten, unsere Mayonnaise und Saisongemüse

**Um den perfekten Geschmack zu erhalten, grillen wir alle Rumpsteaks mit dem natürlich gewachsenen Fettrand*

DESSERT

Heißer Apfelstrudel 🍏 – 8,40 €

mit Zimt, Puderzucker, Sahne und Vanillesoße¹

Apfelstrudel "heiß und kalt" 🍏 – 9,90 €

mit Zimt, Puderzucker, Sahne, Vanillesoße¹ und Bourbon-Vanilleeis



= veganes Gericht



= vegetarisches Gericht

Da wir mit frischer Ware arbeiten, bitten wir bei geringen Abweichungen um Ihr Verständnis. Das Recht auf Preisänderung behalten wir uns vor.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel



Tarte Flambée „Vegetarian Style“ 🍅 – €15.90

Spread with crème fraîche, topped with fresh tomatoes and red onions, gratinated with mountain cheese and sprinkled with fresh rocket salad

Vegan Curry-“Bratwurst” – €18.90 🌱

Hearty vegan bratwurst* with our uniquely spicy curry sauce^{1,2}, topped with crispy onion rings in malt breadcrumbs, served with golden Webster fries, vegan mayonnaise and German style coleslaw

**a hearty preparation with a wheat protein base*

Webster's Original Bratwurst – €17.90

(approx. 30 cm long; applies to the raw bratwurst)

Coarse sausage, juicy and succulent with beer-sauce, pan fried potatoes with onions and German style coleslaw. Served in a cast-iron skilled pan

Holland Schnitzel – €22.90

Large pork schnitzel coated in malt breading served with onions, herb-mushrooms and Sauce Hollandaise with golden Webster fries, our mayonnaise and German Style coleslaw

Brewmaster Cordon Bleu – €24.90

Large pork schnitzel coated in malt breading, filled with mountain cheese and smoked ham^{2,3} (gross weight ~400 g), served with a piece of lemon, golden Webster fries, our mayonnaise and a small salad with Brewhouse-Dressing

Crispy Smoked Pork Knuckle – €24.40

Lightly smoked in our in-house flare smoker, crispy grilled, comes with delicious beer-sauce, served with pan fried potatoes with onions and German Style coleslaw

The Beautiful Brewster – €25.80

Succulent grilled salmon fillet with herb and garlic seasoning, lemon and herb butter. Served with pan fried potatoes with onions and a small salad with Brewhouse-Dressing

Brewmaster-Steak – €36.90

Argentinian rump steak (gross weight ~250 g*) with delicious braised onions and refined creamy pepper sauce with a note of beer brandy.

Served with golden Webster fries and seasonal vegetables.

** To get the perfect taste, we grill with the naturally grown fat rim*

The Sweet Ending

Applestrudel „hot“ 🍅 – €8.40

with cinnamon, icing sugar, custard¹ and a dash of whipped cream

Applestrudel "hot & cold" 🍅 – €9.90

with cinnamon, Bourbon vanilla ice cream, icing sugar, custard¹ and a dash of whipped cream



= vegan dish



= vegetarian dish

Since we work with fresh goods, we ask for your understanding in the event of minor deviations. We reserve the right to change prices.

Additives requiring declaration:

1: with coloring, 2: with preservative, 3: with antioxidant