



# > B R O D H A U S <

— DAS WIRTSHAUS IN EINBECK —

**Herzlich Willkommen im Brodhaus**

seit 1378



Das Brodhaus in Einbeck ist das älteste Wirtshaus in Niedersachsen. Es liegt direkt am Marktplatz von Einbeck, somit ist es das Herzstück Einbecks.

Das Brodhaus ist nicht nur das Herzstück Einbecks, sondern auch unseres.

Es ist uns eine besondere Ehre mit dem Brodhaus ein Teil von Einbeck zu sein, daher legen wir sehr viel Wert darauf, dass sich Einbeck in unserer Karte wiederfindet.

Sämtliche Bierspezialitäten der **Einbecker Brauerei** können Sie im Brodhaus genießen. Sie sind unentschlossen, welches Bier Ihnen mundet? Probieren sie unsere Einbecker Bierprobe!

Unsere Gerichte werden mit den Gewürzen der „**Einbecker Jung**“ verfeinert. Ebenso finden Sie in diversen Gerichten den traditionellen Einbecker Senf aus der **Senfmühle** wieder.

Der **Fruchthandel Behrens** aus Vogelbeck versorgt uns regelmäßig mit knackig frischen Salaten und saisonalen Gemüsespezialitäten.

Vom Wein des **Weinhandel Jörns** bis zum Einbecker Schnaps bei uns ist „Einbeck“ Programm.

In guter Atmosphäre servieren wir Ihnen regionale, frische & ehrliche Küche.

**Mit einem fantastischen Team werden wir Sie gerne verwöhnen.**

Aneka und Sven Falke



# > B R O D H A U S <

— DAS WIRTSHAUS IN EINBECK —

## Vorspeise

starters

**Baguette mit hausgemachtem Obazda** <sup>(a,9)</sup> 6,50 €  
*baguette with obazda cream*

**Einbecker Senfsuppe** <sup>(i,g)</sup> 7,90 €  
Die Einbecker Senfsuppe hat mittlerweile schon Tradition und darf nicht fehlen.  
Mit dem Senf der Einbecker Senfmühle wird hier eine cremige Vorspeise kreiert.  
*Dazu empfehlen wir Brauherren*  
*Einbecker mustard soup*

**Räucherlachs mit hausgemachten Kräuter-Pancakes** <sup>(d)</sup> 12,90 €  
*Dazu empfehlen wir Einbecker Landbier*  
*salmon with hash browns*

**Flammkuchen „Himmel und Erde“** <sup>(g)</sup> 10,90 €  
*mit hausgemachter Creme, Kartoffelscheiben, Rotwurst, Apfel, Zwiebel*  
*tarte flambee with cream, potatoes, blood sausage, apple, onion*

**Flammkuchen „Der Raffinierte“** <sup>(g)</sup> 11,90 €  
*mit hausgemachter Creme, Pfirsich, Landschinken, Bree*  
*tarte flambee with cream, peach, ham, cheese*

**Flammkuchen „Elsässer“** <sup>(g)</sup> 9,90 €  
*mit hausgemachter Creme, bacon, zwiebeln*  
*tarte flambee with cream, bacon, onion*

## Kalte Speisen

cold menu

**Kaisersülze mit Bratkartoffeln** <sup>(a,g,i,j)</sup> 16,50 €  
Kaisersülze mit Bratkartoffeln und Remoulade  
*Brawn in aspic with fried potatoes*

**Matjes mit Bratkartoffeln** <sup>(g,d)</sup> 16,90 €  
Matjes Hausfrauen-Art dazu Bratkartoffeln  
*herring fillet with apple onion cream sauce and fried potatoes*

**Strammer Max** <sup>(a,c,g,9)</sup> 13,50 €  
Brot mit Mettwurst, Spiegelei und Gewürzgurke  
*bread with salami and fried egg*



# > B R O D H A U S <

— DAS WIRTSHAUS IN EINBECK —

## Hauptspeise

main menu

### Schnitzel Wiener Art mit Pommes<sup>(a,c,g)</sup>

Saftiges Schnitzel aus dem Jungschweinrücken dazu Pommes und Beilagensalat

*Dazu empfehlen wir Einbecker Landbier*

**escalope with french fries and salad**

18,90 €

### Champignonrahmschnitzel mit Kroketten<sup>(a,c,g)</sup>

Saftiges Schnitzel aus dem Jungschweinrücken mit Champignonrahmsauce,  
Kroketten und Beilagensalat

*Dazu empfehlen wir Brauherren Pils*

**escalope with mushroom sauce, croquettes and salad**

20,90 €

### Einbeckerschnitzel dazu Kroketten<sup>(a,c,g)</sup>

Saftiges Schnitzel aus dem Jungschweinrücken dazu hausgemachte  
Einbecker Senf Soße aus dem traditionellen Senf der Einbecker Senfmühle  
mit Kroketten und Beilagensalat

*Dazu empfehlen wir saisonales Bockbier*

**escalope with homemade mustard sauce from the traditional mustard mill of Einbeck  
with croquettes and salad**

21,90 €

### Brodhaus Schnitzel mit Bratkartoffeln<sup>(a,j,c)</sup>

Saftiges Schnitzel aus dem Jungschweinrücken überbacken mit Bacon und Käse  
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat

*Dazu empfehlen wir Einbecker Kellerbier*

**escalope with bacon and cheese, fried potatoes and salad**

21,90 €

### Einbecker Rinderragout<sup>(i,g)</sup>

Dazu Kartoffelstampf und Apfelrotkohl

*Dazu empfehlen wir Einbecker Dunkel*

**cattle ragout with mashed potatoes and red cabbage**

18,90 €

### Mediterranes Rahmgescnetzeltes mit Putenfleisch

Mediterranes Gemüse mit Putenfleisch in leckerer Rahm

Spätzle und Beilagensalat

**Chicken mediterranean fresh spaetzle and salad**

17,90 €



# > B R O D H A U S <

— DAS WIRTSHAUS IN EINBECK —

## Ochsenbäckchen<sup>(i,g)</sup>

mit Kartoffelstampf und Apfelrotkohl

24,90 €

**ox flange with mashed potatoes and red cabbage**

## Hirschkalbskeule<sup>(a,c,g)</sup>

mit Butterspätzle und Apfelrotkohl

24,90 €

**deer calf with butter noodle and red cabbage**

## Bauernbraten mit Bockbiersoße<sup>(g,i,9)</sup>

dazu Kartoffelstampf und Speckbohnen

17,90 €

**ox flange with mashed potatoes and red cabbage**

## Marc's Burger

Rindfleischpattie, Röstitaler, Spiegelei, Tomate, Gurke, Cheddar, Salat, rote Zwiebeln, mit hausgemachter Burger-Soße, dazu Pommes

17,90 €

**beef patty, roasted potatoes, fried egg, tomato, cucumber, cheddar red onions, salad, homemade burger sauce, served with fries**

## Svens Burger

Rindfleischpattie, Cheddar, Bacon, rote Zwiebeln, Salat hausgemachte Burger-Soße, dazu Pommes

16,90 €

**beef patty, , cheddar, bacon, red onions, salad, homemade burger sauce, served with fries**

## Vegetarisch

Vegetarian

## Süßkartoffel-Gnocchi mit Gorgonzolasoße<sup>(g)</sup>

mit Birne und Wallnüssen dazu ein Beilagensalat

18,90 €

**sweet potato-gnocchi with cheese sauce, pear and nuts with a small salad**

## Rote-Beete-Bratling<sup>(a,g)</sup>

mit Erbsenpüree und Babykarotten dazu Beilagensalat

18,90 €

**beetroot burger with mashed pea and baby carrots with a small salad**



# > B R O D H A U S <

— DAS WIRTSHAUS IN EINBECK —

## Salate

salad

### Gemischter Salat<sup>(i)</sup>

mit hausgemachtem Dressing und Baguette

14,50 €

salad with homemade dressing, roasted walnuts and bread

- **Graved Lachs<sup>(d)</sup>** - 6,90 €  
with salmon

### Beilagensalat<sup>(i)</sup>

Knackig frischer Salat mit hausgemachtem Dressing

4,50 €

small garnish salad with homemade dressing

## Kinder

kids

### Gold-Hopfen-Teller

(Nuggets mit Pommes)

nuggets with french fries

6,50 €

### Küchen-Chef-Teller

(kleines Schnitzel mit Pommes)

small escalope with french fries

7,50 €

## Dessert

### Frittiertes Eis <sup>(a,c,g)</sup>

Schoko und Vanilleeis frittiert mit warmen Wald-Beeren-Kompott

9,90 €

deep fried ice cream vanillie and choco with warm fruits

### Kaiserschmarrn <sup>(a,c,g)</sup>

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanille-Eis

9,50 €

sugared pancakes with ice and apple sauce

### Für die Kids<sup>(g)</sup>

Kugel Vanilleeis mit Sahne und Marshmallows

3,90 €

Scoop of vanilla ice cream with whipped cream and marshmallows



# > BRODHAUS <

— DAS WIRTSHAUS IN EINBECK —

## Getränke

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta	0,33 l	4,10 €
Cora Einbecker Erfrischungsgetränk ein Mix aus Cola und Orange	0,33l	3,90 €
Graf Metternich	0,25l	3,10 €
-classic- oder -naturell-	0,75l	7,20 €
Tonic Water	0,2l	3,20 €

## Säfte von Schorlen

Apfelsaft klar -Creydt- Orangensaft, Rhababersaft	0,2l / 0,4l	3,90 € / 5,10 €
Rhababerschorle	0,4 l	4,10 €
Apfelschorle	0,4 l	4,10 €

## Heiße Getränke

Kaffee Crema	3,10 €	Heiße Schokolade Hell	3,90 €
Latte Macchiato	4,20 €	Heiße Schokolade Dunkel	3,90 €
Milchkaffee	4,20 €	Schokoccino	3,90 €
Cappuccino	3,90 €	(dunkle Schokolade mit Espresso)	
Espresso	2,90 €	Whitepresso	3,90 €
Doppelter Espresso	4,90 €	(helle Schokolade mit Espresso)	
Espresso Macchiatto	3,10 €		

## Tee

Grüner Tee	2,90 €	Rooibos Tee	2,90 €
Schwarzer Tee	2,90 €	Früchte Tee	2,90 €



# > BRODHAUS <

— DAS WIRTSHAUS IN EINBECK —

## Aperitif und Weine

<b>Grauburgunder</b> trocken	0,2l	7,20 €
<b>Rotling</b> Sommerlust	0,2l	7,20 €
<b>Trollinger/Lemberger</b> trocken Weinsberg	0,2l	7,50 €
<b>Prosecco</b>	0,1l	3,90 €
<b>Aperol Spritz</b>		7,90 €
<b>Lillet Wild Berry</b>		7,90 €

## Longdrinks

<b>Havana Cola</b>		7,90 €
<b>Ein-Gin-Tonic</b> (Einbecker Gin)		8,50 €
<b>Wodka-O</b>		7,90 €

## Die Kurzen

Prinz Obstler	2cl	40,0 ‰	3,20 €
Prinz Alte Haselnuss	2cl	41,0 ‰	4,10 €
Prinz Alte Marille	2cl	41,0 ‰	4,10 €
Prinz Alte Himbeere	2cl	41,0 ‰	4,10 €
Linie Aquavit	2cl	41,5 ‰	3,20 €
Fernet Branca	2cl	35,0 ‰	2,80 €
Ramazotti	2cl	30,0 ‰	3,40 €
Jägermeister	2cl	35,0 ‰	2,80 €
Baileys auf Eis	2cl	17,0 ‰	3,60 €
Einbecker Bockbier Likör	2cl	30,0 ‰	4,20 €
Einbecker Senfkorn	2cl	40,0 ‰	4,20 €



# > B R O D H A U S <

— DAS WIRTSHAUS IN EINBECK —

Informationen über die enthaltenen Zusatzstoffe  
sowie der Allergene:

Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoffe
2. Farbstoffe
3. Süßungsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Mit Phosphaten
6. Schwefel
7. Chinin
8. Koffein
9. Nitrit

Allergene:

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- g. Milchprodukte
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam Samen
- l. Lupinen
- m. Weichtiere

Sollten Sie Fragen haben, sprechen Sie uns gerne an.