



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



Einbecker Bierprobe

Einbecker Brauerherrenpils, Landbier, Kellerbier, Saisonales Bockbier, Einbecker Dunkel

5 x 0,1l 6,90 €



Einbecker Brauerherren Pils -Das Originale-

Klassisch herb, einzigartig und vollendet gereift. Die perfekte Komposition aus frischen Hopfen und ausgewählten Edelmalzen bringen den klassisch-herben Charakter von Einbecker Brauerherren Premium Pils zur Entfaltung. Der Klassiker aus Einbeck ist –zapffrisch im Glas- ein wahrer Genuss.

Stammwürze: 11,4 % G/G

Alkoholgehalt: 4,9 % vol.

0,3l vom Fass 2,80 €

0,5l vom Fass 4,40 €

Einbecker Landbier -Das Feinwürzige-

Weizengelb, spritzig-frisch und feinwürzig, lockt das Einbecker Landbier. Sein feinmalziges Aroma weicht beim Trinken der milden Hopfenbittere und überzeugt durch seinen runden weichen Geschmack.

Stammwürze: 11,7 % G/G

Alkoholgehalt: 5,2 % vol.

0,3l vom Fass 2,80 €

0,5l vom Fass 4,40 €

Einbecker Kellerbier -Das Natürliche-

Ungefiltert, naturfrisch und vollmundig.

Naturbelassene Bierspezialität aus der Heimat der guten Biere.

Stammwürze: 11,2 % G/G

Alkoholgehalt: 4,8 % vol.

0,3l vom Fass 2,80 €

0,5l vom Fass 4,40 €



Einbecker Dunkel -Das Kräftige-

Würzig und mit malzaromatischer Rötnote. Die erlesene Auswahl spezieller Gerstenmalze verleiht Einbecker Dunkel seinen kräftigen Charakter und sein feines Malzaroma.

Stammwürze: 11,5 % G/G

Alkoholgehalt: 4,9 % vol.

0,3l vom Fass 2,80 €

0,5l vom Fass 4,40 €

Einbecker Mai-Ur-Bock – Das Saisonale-

Orange-golden wie ein Sonnenaufgang! Der Einbecker Mai-Ur-Bock kitzelt mit einem Hauch von Traubenmost die Nase und überzeugt mit seinem kräftigen Geschmack, der sich durch moderne Hopfenbittere mit süßlichen Malznoten entfaltet. Süffig und vollmundig ist es das ultimative Bockbier für Frühlingsgefühle.

Stammwürze: 16,2 % G/G

Alkoholgehalt: 6,5 % vol.

0,2 l vom Fass 2,70 €



Einbecker Natur Radler Pils -Das Naturtrübe-

Prickelnd-frisch zitronig, naturbelassen und im satten Zitronengelb. Einbecker Natur Radler überzeugt durch die harmonische Kombination aus naturtrüber Zitronenlimonade und der feinen Hopfennote des Einbecker Kellerbiers.

Stammwürze: 11,3 % G/G

Alkoholgehalt: 2,5 % vol.

0,33l aus der Flasche 2,90 €



Einbecker Blutorange –Das Fruchtig-Herbe-

Herb-frisch orangig, naturbelassen und kräftig Rot-Orange in der Farbe. Einbecker Blutorange ist das vollmundig herbe Biermischgetränk aus der perfekten Kombination aus Blutorangenlimonade und naturtrüben Einbecker Kellerbier.

Stammwürze: 11,3 % G/G

Alkoholgehalt: 2,5 % vol.

0,33l aus der Flasche 2,90 €

Ainpökisch Bier -Naturtrüb Ur-Bock-

Ainpökisch Bier, urkundlich belegt seit 1378, ist die naturtrübe Bockbier-Spezialität aus der Heimat des Bock-Bieres. Gebraut nach traditioneller Rezeptur, unfiltriert und hopfenbetont. Zu Zeiten der Hanse war Ainpökisch Bier im gesamten Hanseraum begehrt und selbst Martin Luther lobte 1521: „Der beste Trank den einer kennt, wird Ainpökisch Bier genannt.“

Stammwürze: 16,4 % G/G

Alkoholgehalt: 6,7 % vol.

Flasche 0,33l 3,20 €

Einbecker Brauherren Pils -Das Alkoholfreie-

Frisch, leicht und hopfig-herb. Für Figurbewusste, sportliche und alle, die gerne auf Alkohol verzichten wollen, ist das Alkoholfreie aus Einbeck eine echte Versuchung.

Flasche 0,33l 2,90 €

Einbecker Radler -Alkoholfrei- 0,0 ‰

Die leichte Hopfennote und das Zitronenaroma, so Deutsch, geben dem Getränk eine spezielle Süße. Einbecker Radler Alkoholfrei 0,0 ‰ ist ein Durstlöcher mit 100% Geschmack und 0,0% Alkohol, die perfekte Erfrischung für alle, die auf Alkohol, aber nicht auf vollen Genuss verzichten möchten

Flasche 0,33l 2,90 €

Weihenstephan Hefeweizen

Frisch vom Faß 0,5l vom Faß 4,40 €

Weihenstephan Hefeweizen

-Alkoholfrei- 0,5l Flaschenbier 4,20 €



Vorspeise

Einbecker Senfsuppe

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 Ainpökisch Pils

6,50 €

Hausgemachte Bock-Bier-Gulaschsuppe dazu Baguette

Das Einbecker Bock-Bier verleiht dieser Gulaschsuppe eine ganz besondere Note.

Dazu empfehlen wir Saisonales Bockbier

6,90 €

Hausgebeizter Lachs auf Röstitalern mit Dip nach Art des Hauses

Der Lachs wird vom Chef selber gebeizt, der hausgemachte Dip rundet diese Vorspeise ab.

Dazu empfehlen wir Einbecker Brauherren Pils

10,90 €

Tomate-Mozzarella mit Baguette

8,50 €

Hauptspeise

Schnitzel Wiener Art mit Pommes

Saftiges Schnitzel aus dem Jungschweinrücken dazu Pommes
und Beilagensalat

Dazu empfehlen wir Landbier

14,50 €

Champignonrahmschnitzel mit Kroketten

Saftiges Schnitzel aus dem Jungscheintrücken mit hausgemachter
Champignonrahmsauce, Kroketten und Beilagensalat

Dazu empfehlen wir Brauherren Pils

15,90 €

Elsässerschnitzel mit Bratkartoffeln

Saftiges Schnitzel aus dem Jungschweinrücken mit hausgemachter
Zwiebel-Speck-Sahne-Soße nach Elsässer-Art
dazu Bratkartoffeln, abgerundet mit dem Einbecker „Salz der Helden“
und Beilagensalat

Dazu empfehlen wir Brauherren Pils

16,90 €



Einbeckerschnitzel dazu Kroketten

Saftiges Schnitzel aus dem Jungschweinrücken dazu hausgemachte Einbecker Senf Soße aus dem traditionellen Senf der Einbecker Senfmühle mit Kroketten und Beilagensalat
Dazu empfehlen wir Ainpökisch Pils

16,90 €

Einbecker Bock-Bier-Braten

Schweinebraten mit Einbecker Bock-Bier-Soße auf hausgemachtem Sauerkraut dazu Petersilienkartoffeln
Dazu empfehlen wir Saisonales Bockbier

15,90 €

Brodhaus-Platte

Rumpsteak, Hähnchenbrust, Schweinefilet mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu geschmorte Zwiebeln mit Bratkartoffeln und Blattsalat
Dazu empfehlen wir Einbecker Dunkel /Saisonales Bockbier

23,90 €

Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße

dazu Kroketten und frisches Marktgemüse
Dazu empfehlen wir Brauherren Pils

18,90 €

Bierbrauersteak

Schweine-Nacken-Steak mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Bohnenbündchen an hausgemachter Senfbutter
Dazu empfehlen wir Einbecker Dunkel

15,90 €

Rumpsteak

mit geschmorten Zwiebeln, mit Bratkartoffeln und Bohnenbündchen. Das „Salz der Helden“ verleiht diesem Gericht die besondere Würze.
Dazu empfehlen wir Einbecker Dunkel /Saisonales Bockbier

29,90 €

Pfeffersteak mit Pfefferrahmsoße

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Bohnenbündchen Das „Salz der Helden“ verleiht diesem Gericht die besondere Würze.
Dazu empfehlen wir Brauherren Pils / Landbier

29,90 €

Hausgemachtes Kesselgulasch

dazu frische Spätzle mit Blattsalat an hausgemachtem Dressing
Dazu empfehlen wir Einbecker Dunkel /Saisonales Bockbier

14,90 €

Matjesfilet an Zwiebeln mit Bratkartoffeln

Dazu empfehlen wir Landbier / Brauherren Pils

12,50 €



Kalte Speisen

Strammer Max

frisches selbstgebackenes Landbrot mit hausmacher Mettwurst, zwei Spiegeleiern
dazu Gewürzgurke

9,90 €

Wurstsalat

Rustikaler Salat aus Bierwurst, Gewürzgurke, abgerundet mit roten Zwiebeln
dazu selbstgebackenes Landbrot

8,90 €

Käsebrett

Dreierlei vom Käse dazu Feigensenf und Baguette

11,50 €

Schmalzbrot

Frisches selbstgebackenes Landbrot mit Griebenschmalz dazu Gewürzgurke
Hierzu empfehlen wir das Einbecker Landbier

6,90 €

Wirtshaus-Stulle

Frisches selbstgebackenes Landbrot, mit Griebenschmalz, eingelegtem Harzer Roller,
verfeinert mit roten Zwiebeln
Dazu empfehlen wir Brauherren Pils / Landbier

8,90 €

Einbecker-Brodzeit

Kalter Schweinebraten, hausmacher Mettwurst, luftgetrockneter Bauernschinken,
Griebenschmalz, Bergkäse, Butter, Gewürzgurke, dazu Einbecker Senf und
selbstgebackenes Landbrot
Dazu empfehlen wir Einbecker Dunkel

18,00 €

Vegetarisch

Mediterrane-Gemüse-Pfanne

Zucchini, Paprika, Champignon, rote Zwiebeln mit Drillingen dazu Baguette
an hausgemachter Sour Cream
Dazu empfehlen wir Brauherren Pils

12,90 €

Kräuterdrillinge

mit hausgemachter Sour Cream an frischen Blattsalat

10,90 €



Salate

Gemischter Gartensalat

mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette dazu Baguette 9,50 €

+ Hähnchenbrust 3,50 €

+ hausgebeizter Graved Lachs 4,90 €

Beilagensalat

Knackig frischer Salat mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette 4,50 €

Kinder

Gold-Hopfen-Teller

(Nuggets mit Pommes)

6,50 €

Küchen-Chef-Teller

(kleines Schnitzel mit Pommes)

7,50 €

MARKT-FRÜHSTÜCK

Jeden Mittwoch und Samstag ab 09:00 Uhr

Kleines Markt-Frühstück

2 Brötchen nach Wahl, Butter, Käse, gekochter Schinken, hausgemachte Marmelade, gekochtes Ei, Kaffee -satt-

10,50 €

Großes Markt-Frühstück

2 Brötchen nach Wahl, 1 Scheibe Brot, Butter, Klosterkäse, Gouda, hausmacher Mettwurst, gekochter Schinken, luftgetrockneter Schinken, hausgemachte Marmelade, Hausgebeizter Lachs, gekochtes Ei, Bacon, 1 Glas O-Saft oder Prosecco, Kaffee -satt-

16,50 €

Wirtshaus-Frühstück

Frische Butter Brezel mit Schnittlauch dazu Einbecker Brauherren Pils 0,3l

5,90 €



Frühstücks-Extras

Gekochtes Ei	1,00 €	Hausmacher Mettwurst	3,90 €
Portion Rührei	2,50 €	Gekochter Schinken	2,50 €
Hausgebeizter Lachs	4,90 €	Luftgetrockneter Schinken	3,50 €
Hausgemachte Marmelade	1,00 €	Klosterkäse	3,00 €
		Gouda	2,50 €

Halbes belegtes Brötchen

mit Gouda	2,50 €	mit Klosterkäse	2,80 €
mit gekochten Schinken	3,00 €	mit luftgetrocknetem Schinken	3,50 €
mit hausmacher Mettwurst	3,50 €	mit hausgebeiztem Lachs	4,90 €

Aperitif und Weine

Grauburgunder 0,2l 4,80 €
trocken

Rotling 0,2 l 4,80 €
Sommerlust

Trollinger/Lemberger 0,2 l 5,20 €
trocken Weinsberg

Prosecco Frizzante weiß 0,1 l 3,20 €
Valentin, Sommerbach
Fruchtig halbtrocken

Hugo 0,2l Glas 5,90 €
Aperol Spritz 0,2l Glas 5,90 €
Lillet Wild Berry 0,2l Glas 5,90 €



Longdrinks

Havanna Cola	5,90 €
Bacardi Oakheart-Cola	5,90 €
Ein-Gin-Tonic (Einbecker Gin)	7,50 €
Wodka-O	5,90 €

Die Kurzen

Prinz Obstler	2cl	40,0 ‰	2,70 €
Prinz Alte Haselnuss	2cl	41,0 ‰	3,70 €
Prinz Alte Marille	2cl	41,0 ‰	3,60 €
Prinz Alte Himbeere	2cl	41,0 ‰	3,70 €
Linie Aquavit	2cl	41,5 ‰	2,60 €
Fernet Branca	2cl	35,0 ‰	2,60 €
Ramazotti	2cl	30,0 ‰	3,20 €
Jägermeister	2cl	35,0 ‰	2,60 €
Baileys auf Eis	2cl	17,0 ‰	2,90 €
Einbecker Bockbier Likör	2cl	30,0 ‰	3,90 €
Einbecker Senfkorn	2cl	40,0 ‰	3,90 €

Alkoholfreies

Coca Cola, Cola Zero	0,2l	2,60 €
Sprite, Fanta, Mezzo-Mix	0,4l	4,40 €
Bad Harzburger	0,25l	2,40 €
-classic-	0,75l	5,90 €
Bad Harzburger	0,25l	2,40 €
-naturell-	0,75l	5,90 €
Tonic Water	0,2l	2,80 €
Einbecker Hopfenfrucht weiße Traube	0,33 l	3,60 €
Einbecker Hopfenfrucht rote Traube	0,33 l	3,60 €



Säfte von Schorlen

Apfelsaft klar -Creydt-	0,2l	2,40 €
	0,4l	4,30 €
Orangensaft –Creydt-	0,2l	2,40 €
	0,4l	4,30 €
Rhababersaft -Creydt-	0,2l	2,40 €
	0,4l	4,30 €
Johannisbeerschorle –Vio-	0,3 l	2,90 €
Rhababerschorle –Vio-	0,3 l	2,90 €
Apfelschorle –Vio-	0,3 l	2,90 €
FuzeTea Eistee Pfirsich	0,3 l	2,90 €
FuzeTea Eistee Zitrone	0,3 l	2,90 €

Heiße Getränke

Filterkaffee	2,30 €	Heiße Schokolade Dunkel	2,90 €
Cafe Crema	2,60 €	Heiße Schokolade Hell	2,90 €
Latte Macchiato	3,80 €	Schokoccino	3,20 €
Milchkaffee	3,80 €	(dunkle Schokolade mit Espresso)	
Cappuccino	3,60 €	Whitepresso	3,20 €
Espresso	2,60 €	(helle Schokolade mit Espresso)	
Doppelter Espresso	4,90 €		
Espresso Macchiatto	2,50 €		

Joy of Tea Ronnefeldt

Morgentau	
Grüner Tee mit Mango	2,60 €
Darjeeling Summer Gold	2,60 €
Schwarzer Tee	
Rooibos Cream Orange	2,60 €
Kräutertee	
Fruit Power	2,60 €
Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack	