

SCHMELZER

Brauhaus

Stammessen

20.10 - 24.10.25

Haxen mit Pürree und Sauerkraut	13,90 €
Hohe Rinderrippe mit Bratensoße und Spätzle	14,90 €
Hackbällchen mit Zigeunersoße und Pommes	9,90 €
Paniertes Fischfilet (Hoki) mit Schwenkkartoffeln und Remouladensoße	12,90 €
3 Weißwürste mit Pürree, Sauerkraut, Brezel und süßem Senf	13,90 €
Salat mit Tintenfischringen	13,90 €
Beilagensalat	3,50 €

Solange Vorrat reicht

22.10.25

Muschel Buffet ab 18.00 Uhr

22,50 € pro Person



SCHMELZER

Brauhaus

Veranstaltungen

29.10.25

Mexikanisches Buffet ab 18.00 Uhr

19,50 € pro Person

Saisonbier

Festbier

Im Glas zeigt sich das Festbier in einem satten, bernsteinfarbenen Ton mit feinporigem, stabilem Schaum.

Schon in der Nase entfalten sich fruchtige Aromen von Beeren und Steinfrüchten, die Lust auf den ersten Schluck machen.

Am Gaumen präsentiert sich das Bier mit einer mittleren Rezenz und einem ausgewogenen Körper.

Der Antrunk ist getreidig und rund, bevor sich im weiteren Verlauf eine feine, fruchtige Herbe einstellt, die dem Bier einen eleganten Abschluss verleiht.

Mit seinem 5,5 % Alkohol wirkt es harmonisch eingebunden und bleibt wunderbar trinkanimierend - ein Festbier, das mit jedem Schluck Lust auf den nächsten macht.

Ob zu einem herzhaften Braten oder als frischer Begleiter zu einem knackigen Salat
ca. 5,5 % vol. 13°Plato