



Der wilde Taunus und das wilde Brauhaus

vom 13. Oktober bis 26. November 2021

Wilde Gulaschsuppe vom Taunuswild mit Schmand	7,10 €
Feldsalat im Himbeerdressing mit Entenbrust und Preiselbeerchutney	14,20 €
Wildschweinsülze „hausgemacht“ mit Bärlauchremoulade und Bratkartoffeln	14,20 €
Taunus Wildbratwurst „hausgemacht“ mit Preiselbeerchutney und Rosmarinsoße, dazu Püree und Rotkohl	14,80 €
Geschmorter Wildschweinbraten in Wildsoße mit Speckknödel und Rotkohl	18,80 €
„Taunus“ Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne, Kartoffelknödel und Rotkohl	19,80 €
Dessert	
Germknödel mit Mohnzucker und geschmolzener Butter	6,90 €

Ein großes Thema für uns ist, auch in dieser Zeit, die Regionalität.
Wir haben dies ganz bewusst bei dieser Speisekarte besprochen und umgesetzt.

Wir können versichern, dass alle Wildgerichte ausschließlich mit Wild aus dem Taunus hergestellt werden.

meinbier: St. Ursula Doppelbock*

Stammwürze: 18,6%

Alc.-Vol: 7,6%

Typ: Dunkles Starkbier

Malzschüttung: Dunkles Malz, Pilsener Malz, Röst Malz

Aussehen: Mit fester, feinporiger Schaumkrone, mit Schnauzbart-Garantie, kommt er daher, der St. Ursula Doppelbock. Seine teuflisch rot schimmernde Farbe erhält er aus der speziellen Malzmischung.

Geschmack: Hopfenblumig erreicht sein Duft zuerst die Geruchssinne. Vollmundig und sehr kräftig im Antrunk rutscht er trotz der hohen Stammwürze aufgrund der intensiven Maischarbeit leicht über den Gaumen.

Alkoholflavours und fruchtiger Esther runden den satten Geschmackseindruck ab.

Anmerkung des Braumeisters: *"Waffenscheinpflichtig, Ausschank nicht an Jugendliche unter 18 Jahren. Zur Wirkung nicht den Wirt fragen, der schläft nach drei Gläsern wie ein kleines Kind. Aufgrund der hohen Nachfrage dieses Jahr erstmals zwei Sude. Nur in geschlossenen Räumen trinken und vor dem Genuss die Heimkehrmodalitäten verlässlich klären."*

** ab 15. Oktober 2021 und nur so lange der Vorrat reicht!*

meinbier meets Whisky

Julia Nourney präsentiert Whiskyjuwelen, die stark limitiert oder bereits nicht mehr verfügbar sind. Diese flüssigen Whisky-Juwelen zeichnen sich durch ihre individuelle Persönlichkeit und Stilistik aus und versprechen Ihnen unwiederbringliche Genuss-Momente.

Sie erwarten 6 außergewöhnliche Whiskys und ein exorbitantes und auf das Feinste abgestimmte 3 Gang Menü. Preis: 84,- € pro Person. Karten gibt es nur im Alt-Oberurseler Brauhaus.

Termine: 28. & 29. Dezember 2021, 7. & 8. Januar 2022 jeweils ab 19:30 Uhr

meine ganze Gans ganz groß

Vom 1.11. bis 26.12.2021 steht unsere Gänsehotline!

Die ganze, ofenfrische, knusprige Gans mit Wacholderrotkohl, Bratäpfeln, Maronen, Beifußjus und Kartoffelklößen, inklusive einer Flasche Rotwein oder einem 0,5 l selbstgebrauten Bier pro Person.

Als Vorspeise reichen wir Gänseschmalz und Bauernbrot. Ab 4 Personen zum Preis von 118,00 €.

meine ganze Gans mittags ganz günstig Vom 01.11. bis 23.12.2021 erhalten Sie montags bis freitags zwischen 11.00 und 14.00 Uhr 10 % Preisnachlass auf die ganze Gans.