

IMMER EINE GUT(E)ZEIT SPEISEKARTE



KLEINE BIERKUNDE

UNSERE BIERHERSTELLUNG

VON DEN ROHSTOFFEN ZUM BIER

Um Bier herzustellen, braucht es Wasser, Getreide in Form von Malz, bestimmten Marke sollte immer den Geschmack haben, den eine Bier. Wir beschreiben und zeigen den Brauprozess vereinfacht und in aller

WASSER

Wasser ist ein wichtiger Bestandteil guten Bieres und hat großen Einfluss auf den Geschmack. Die Brauereien beziehen das Wasser aus ihren eigenen Brunnen, eigenen Quellen oder aus der Ortswasserleitung. Brauwasser muss Trinkwasserqualität haben. Es muss geruch- und farblos sein, keine Trübung haben und mikrobiologisch einwandfrei sein.

ZERKLEINERN VON MALZ

Malz ist, einfach gesagt, gekeimtes und getrocknetes Getreide. Das Keimen dient dazu, dass Enzyme im Getreidekorn gebildet werden, die später im Brauprozess vor allem die enthaltene Stärke zu Malz-zucker abbauen. Malz liefert zudem Farb- und Aromastoffe für das Bier. Das Schrotten des Malzes ist der erste Schritt im Brauprozess. Das Malz wird durch die Schrotmühle in verschieden große Teilchen geschrotet.

LÖSEN DER INHALTSSTOFFE IM WASSER

Der Begriff "Maischen" kommt von Mischen. Man mischt Wasser mit dem geschroteten Malz mit dem Ziel, dass die im Malz gebildeten Enzyme im Wasser aktiviert werden.

FILTERN DER MAISCHE

Jetzt gilt es, die festen Rückstände des Malzes aus der verbleibenden Flüssigkeit, der Würze, herauszufiltern. Abläutern heißt dieser Schritt. Dazu gibt es im Sudhaus einen Läuterbottich. Er hat einen geschlitzten Siebboden, durch den die Flüssigkeit mehrmals läuft.

WÜRZE KOCHEN UND DEN HOPFEN DAZU GEBEN

Hopfen macht das Bier bitter. Hopfen kann man jedoch nicht einfach zur Würze geben, sondern man muss ihn, ähnlich wie beim Tee aufkochen, damit sich die Inhaltsstoffe lösen können. Das geschieht beim Würzekochen. Der Braumeister hat mehrere Möglichkeiten, in welcher Form er den Hopfen zugibt.

MESSEN DER STAMMWÜRZE

Beim Würzekochen wird auch die Stammwürze eingestellt. Weiß man die Stammwürze, kann man ausrechnen, welchen Alkoholgehalt Bier in etwa nach der Gärung hat.



Hopfen, Hefe und Energie. Der Brauprozess läuft in jeder Brauerei ähnlich ab. Perfektion ist gefragt, denn Bier einer trinkerin oder ein Biertrinker von ihm erwartet.

Kürze

WHIRLPOOL & KÜHLEN

Der sogenannte Whirlpool ist der vierte Kessel im Sudhaus und hat die Aufgabe, die verbliebenen Feststoffe, etwa verbleibende Eiweiße und Hopfenharze, aus dem Bier zu bringen. Das funktioniert mit Hilfe einer Rotationsbewegung, als würde man in einer Teetasse umrühren. Die Flüssigkeit rotiert etwa eine Viertelstunde, die Feststoffe setzen sich unten in der Mitte ab und sammeln sich zu einem Kegel. Diese werden wie der Treber als Tierfutter verwendet.

HEFE & LUFT DAZU

Die Hefe ist ein einzelliger Pilz und sorgt dafür, dass der gelöste Zucker aus dem Malz zu Alkohol und Kohlensäure vergoren wird. Das abgekühlte Bier wird mit Hefe und Luft versetzt. Nachdem die Hefe den Sauerstoff verbraucht hat, stellt sie ihren Stoffwechsel von Atmung auf Gärung um. Man unterscheidet zwischen untergäriger und obergäriger Hefe.

SO FUNKTIONIERT DIE GÄRUNG

Die Hefe wandelt den Zucker des Malzes in Alkohol und Kohlensäure um. Außerdem entsteht Wärme. Die Gärung kann in offenen oder in geschlossenen Gärtanks erfolgen. Üblich ist die geschlossene Gärung. Die entstehende Kohlensäure entweicht durch ein Ventil oben am Tank und wird für die Herstellung von Limonaden verwendet.

REIFEN UND LAGERN

Nach der Gärung wird das Bier vier bis sechs Wochen gelagert. Das hat unterschiedliche Zwecke. Das Bier klärt durch natürliches Absetzen der Trübstoffe, die verbleibende Hefe kann die Gärnebenprodukte abbauen, feine Kohlensäure bildet sich, das Bier reift geschmacklich und klärt auf natürliche Weise.

1

MALZSÄCKE

2

SCHROTMÜHLE

3

SUDPFANNE

4

LÄUTERBOTTICH

5

BEFEUERUNG

6

WHIRLPOOL

7

GÄRTANK

8

LAGERTANK

9

AUSSCHANKTANKS



Unser Eutiner Bier

**DAS BIER DER REGION
SEIT 1987**

PILS

KRÄFTIG GEHOPFT, HERB (4,8%)

ROTBIER

DUNKEL GEBRAUT, MALZIG (5,0%)

TAFELBIER

MILD GEHOPFT, SÜFFIG (5,5%)

EUTINER MIT KIRSCHGESCHMACK

MILD GEHOPFT, SÜFFIG, MIT LEICHTER KIRSCHNOTE (5,5%)

0,2L - 2,40 € 0,25L - 2,90 € 0,4L - 3,90 €

ALSTERWASSER / RADLER

0,2L - 2,40 € 0,25L - 2,90 € 0,4L - 3,90 €



Eutiner

SAISONBIERE

z.B. WEIZENBIER 0,30L - 3,20 €
0,50L - 4,50 €
MAIBOCK ODER WINTERBOCK 0,25L - 3,10 €
0,40L - 4,20 €

1 METER BIER

13 GLÄSER À 0,2L 24,90 €

TOWER

3 LITER BIER 25,00 €

PITCHER

1 LITER BIER 9,90 €



Für den heimischen Genuss

BIER - 1L KAUFFLASCHE*	12,50€
NACHFÜLLUNG 4€	
BIER - 2L KAUFFLASCHE*	22,90€
NACHFÜLLUNG 7€	
* KEINE PFANDFLASCHE	
BIER - SIXPACK - 6X 0,33L	15,00€
BIER - 10L-FASS	24,50€
BIER - 30L-FASS	62,00€
BIER - 50L-FASS	98,00€



Eutiner

Zum Mitnehmen aus dem Eutiner Bier

SÜSSE SUSI
BOCKBIERLIKÖR 28%



4CL 3,00€
0,35L 15,50€

EUTINER MICHEL
BIERBRAND 40%



4CL 4,00€
0,35L 21,00€

Eutiner

Geschenkkörbe



GETRÄNKE

GRANINI SÄFTE & NEKTAR*

GRANINI APFELSAFT	0,2L	2,90€
GRANINI ORANGENSAFT	0,2L	2,90€
GRANINI RHABARBERSAFT*	0,2L	2,90€
GRANINI JOHANNISBEERSAFT	0,2L	2,90€
GRANINI MARACUJASAFT	0,2L	2,90€
GRANINI BANANENSAFT*	0,2L	2,90€
GRANINI KIRSCHSAFT*	0,2L	2,90€
GRANINI KIRSCHBANANENSAFT (KIBA)	0,2L	2,90€

GRANINI SCHORLEN

MOJO SCHORLE LIMETTE MINZE	0,5L	4,50€
BEACH SCHORLE ORANGE CRANBERRY	0,5L	4,50€
PINA SCHORLE KOKOS ANANAS	0,5L	4,50€
APFELSCHORLE NATURRÜB	0,3L	3,20€
	0,5L	4,50€
RHARBARBERSCHORLE	0,3L	3,20€
	0,5L	4,50€
KIRSCHSCHORLE	0,3L	3,20€
	0,5L	4,50€
JOHANNISBEERSCHORLE	0,3L	3,20€
	0,5L	4,50€
MARACUJASCHORLE	0,3L	3,20€
	0,5L	4,50€

WASSER/MINERALWASSER

NATÜRLICHES MINERALWASSER	0,25L	2,90€
- GEROLSTEINER	0,75L	6,90€
STILLES WASSER	0,25L	2,90€
- GEROLSTEINER	0,75L	6,90€

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COLA ^{1,4} COLA LIGHT ^{1,2,4} SPEZI ^{3,4}	0,3L	2,90€
	0,5L	4,20€
ORANGE ^{4,5} ZITRONE ⁵	0,3L	2,90€
	0,5L	4,20€
KINDERERFRISCHUNGSGETRÄNK	0,2L	2,30€
Mineralwasser, Cola, Orange, Zitrone, Apfelschorle, Apfelsaft, Orangensaft		
TONIC WATER, GINGER ALE, BITTER LEMON ⁷	0,2L	2,90€
MALZBIER	0,33L	3,20€
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI BIER	0,33L	3,20€
ERDINGER ALKOHOLFREI WEIZENBIER	0,5L	4,50€
ALMDUDLER KRÄUTERLIMONADE	0,35L	3,20€

¹ koffeinhaltig, erhöhter Koffeingehalt (25mg/100ml) | ² mit Süßungsmitteln (enthält eine phenylalaninquelle) | ³ koffeinhaltig |

⁴ mit Farbstoff | ⁵ mit Antioxidationsmittel | ⁶ mit Süßungsmitteln |

⁷ enthält Chinin



OFFENE WEINE

OFFENE WEINE - WEISS

Bacchus Q.b.A., trocken Weingut Bretz, Rheinhessen	0,2l	5,50€
Scheurebe Kabinett, halbtrocken Weingut Bretz, Rheinhessen	0,2l	5,50€
Chardonnay, trocken Weingut Parkhurst Estate, Australia	0,2l	4,90€
Grauburgunder, trocken Weingut Flick, Rheinhessen	0,2l	5,90€
Riesling, trocken Weingut Wolf, Pfalz	0,2l	5,90€
Grüner Veltliner, trocken Weingut Bründlmayer, Österreich	0,2l	6,50€

OFFENE WEINE - ROT

Shiraz Cabernet, trocken Weingut Parkhurst Estate, Australia	0,2l	4,90€
Merlot, trocken Weingut Lergenmüller, Pfalz	0,2l	5,90€
Dornfelder Q.b.A., halbtrocken Weingut Bretz, Rheinhessen	0,2l	5,50€
Primitivo Donna Marzia, trocken	0,2l	5,90€

OFFENE WEINE - ROSÉ

Portugisischer Rosé, trocken Weingut Bretz, Rheinhessen	0,2l	5,50€
--	------	-------

UNSERE EMPFEHLUNG

Aperol Spritz Prosecco, Aperol & Soda	0,2l	6,90€
Hugo - Scavi & Ray mit frischer Minze	0,2l	6,50€

SECCO

Vinision Secco, weiß	0,1l	3,90€
----------------------	------	-------



IMMER EINE GUT(E)ZEIT



Wenn Sie Ihr Fest im Brauhaus feiern, können Sie sich ganz um Ihre Gäste kümmern, denn das ist es doch, was ein gelungenes Fest ausmacht.

Egal ob Geburtstag, Konfirmation, Hochzeit, Firmenfeier oder Trauerfeier – bei uns stehen Ihnen alle Möglichkeiten offen. Unser erfahrenes Servicepersonal verleiht Ihrem Anlass einen angemessenen Rahmen, in dem Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen.

Passend dazu kreiert unser Küchenchef Buffets oder Menüs ganz nach Ihrem Geschmack.

Das Brauhaus bietet Ihnen verschiedenste Räumlichkeiten. In den Stuben können Sie bereits ab 10 Personen feiern, der Wintergarten bietet Platz für bis zu 60 Personen und für ganz große Events bieten wir Ihnen an, das gesamte Brauhaus mit 200 Plätzen zu reservieren.

Am besten rufen Sie uns an, damit wir das passende Arrangement mit Ihnen entwerfen.

0 45 21 / 766 777

Unsere Visitenkarte für Ihr Handy!



SPIRITUOSEN

HAUSGEMACHT AUS DEM EUTINER BIER

EUTINER MICHEL

BIERBRAND 40% 2CL 3,50€

süße susi

BOCKBIERLIKÖR 28% 2CL 2,50€

SCHNAPS

WEIZENKORN 32% 2CL 2,50€

HELLBING 35% 2CL 2,80€

FÜRST BISMARCK KORN 38% 2CL 2,80€

LONGDRINKS

(0,25L MIT 4CL SPIRITUOSE)

HAVANNA CLUB / COLA 6,50€

GIN TONIC 6,50€

WODKA LEMON 6,50€

BALLANTINES COLA 6,50€



FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER
NACH WEITEREN SPIRITUOSEN.



AALBORG 42% 2CL 2,80€

LINIE AQUAVIT 41,5% 2CL 2,80€

MALTESER 40% 2CL 2,80€

WODKA 40% 2CL 2,80€

OUZO 38% 2CL 2,80€

SAMBUCCA 40% 2CL 2,80€

FERNET BRANCA 39% 2CL 2,80€

AVERNA AUF EIS & ZITRONE 32% 4CL 3,90€

RAMAZOTTI AUF EIS & ZITRONE 30% 4CL 3,90€

JÄGERMEISTER 40% 2CL 2,80€

BAILEYS AUF EIS 17% 4CL 3,90€

GRAPPA 40% 2CL 3,90€

HASELNUSSGEIST 33% 2CL 3,90€

WILLIAMSBIERNE 40% 2CL 3,90€



KAFFEE & TEE

HEISSGETRÄNKE-SPEZIALITÄTEN

Kaffee

Café Crème, frisch gemahlen und zubereitet Pott 2,90 €
großer Pott 3,90 €

Cappuccino

ein nachhaltiger Genuss mit heißer, Tasse 2,90 €
aufgeschäumter Milch große Tasse 3,90 €

Milchkaffee

Goldbrauner Milchkaffee Pott 3,20 €
großer Pott 4,30 €

Latte Macchiato

eine rassige Komposition aus Milchschaum, Espresso und heißer Milch Glas 3,80 €

Espresso

ein Espresso in typisch italienischer Röstung Tasse 2,50 €
Doppelt 3,60 €

Espresso Macchiato

ein Espresso mit Milchschaum Tasse 2,60 €
Doppelt 3,80 €

Dunkle Schokolade

ein intensiver, edler Geschmack - gekrönt von einer
dezenten „bitteren“ Note Pott 3,00 €
mit Sahne 3,30 €

Schokochino

Dunkle Schokolade, Espresso und Sahnehaube Pott 4,50 €

Lumumba

Heiße Schokolade mit einem Schuss Rum Pott 5,50 €
und Sahnehaube

Pharisaer

Café Crème mit einem Schuss Rum Pott 5,50 €
und Sahnehaube

Black Swan

Espresso mit zartem Vanilleeis Glas 3,90 €

Latte Macchiato After Eight

aus Milchschaum, Espresso, heißer Milch
und After Eight Glas 3,90 €

DESSERT

Schwedenbecher

Klassischer Eisbecher aus drei Kugeln Vanilleeis mit
fruchtigem Apfelmus, Sahne und Eierlikör 6,20 €

Coupe Vanilla Choc

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne
und Schokoladensauce garniert 4,50 €

Rote Grütze

Fruchtige Wildbeerengrütze mit einer Kugel
cremigem Vanilleeis 4,90 €



KUCHEN & EIS

TEE-SPEZIALITÄTEN

Schwarzer Tee

Assam Mangalam Glas 2,70 €
Kräftiger Tee mit voller Assamwürze Kännchen 3,90 €

Earl Grey

Eine Schwarzteemischung verfeinert mit Glas 2,70 €
dem edlen Aroma der Bergamotte Kännchen 3,90 €

Grüner Tee

Marani

eine Grünteemischung mit Glas 2,70 €
exotisch-fruchtigem Aroma Kännchen 3,90 €

Früchtetee

Heiß & Innig

Fruchtig-spritziger Mix aus Himbeeren Glas 2,70 €
und Erdbeeren mit einem Hauch Vanille Kännchen 3,90 €

Kräutertee

Minze Bio Glas 2,70 €
Duftig, erfrischender Kräuterklassiker Kännchen 3,90 €

Gourmet Kräutertee Bio

Süßlich-vanillig mit einem Hauch Glas 2,60 €
von Zitrusfrische Kännchen 3,90 €

Kamille Bio

Ein sehr wohlschmeckendes Glas 2,70 €
aromatisches Aufgussgetränk Kännchen 3,90 €

Ingwer Bio

Helle Tasse, im Geschmack angenehm Glas 2,70 €
süß mit leichter Schärfe Kännchen 3,90 €

Rooibuschtee

Rooitea Sahne-Caramel Glas 2,70 €
sahnig-süßer Caramelgeschmack Kännchen 3,90 €



KUCHEN

Hausgebackener Apfelkuchen 2,90 €

Hausgebackener Pflaumenkuchen 2,90 €

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus und einer Kugel Vanilleeis 7,90 €

Portion Sahne

0,50 €



BRAUHAUS KNOBLAUCHBROT

Knoblauchbrot ofenfrisch

GARLIC BREAD ✦ fresh from the oven



2,20 €

KLEINER GEMISCHTER BRAUHAUSSALAT

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate,
Gurke & gerösteten Kernen

SMALL MIXED SALAD ✦ tomato, cucumber
& roasted seeds

4,50 €

TOMATENSUPPE

mit frischen Kräutern & Sahnehaube

TOMATO SOUP ✦ Mix tomato soup with fresh
herbs & cream

5,90 €

GULASCHSUPPE

mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Karotte,
Paprika & Zwiebelwürfeln

GOULASH SOUP ✦ with pork, potatoes,
carrot, paprika & onion cubes

5,90 €



GRÜNSCHNABEL SALAT

Großer gemischter Blattsalat mit Tomate,
Gurke, Bulgursalat, gerösteten Kernen,
Croutons & Frischkäse gefüllten Kartoffeltaschen

BIG MIXED SALAD ✦ with Tomato, cucum-
ber, bulgur salad, roasted seeds, croutons
& fresh cream cheese filled potato bags

12,90 €

CHICKEN SALAT

Großer gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Bulgursalat, gerösteten Kernen, Croutons & gebratenen Hähnchenbruststreifen

BIG MIXED SALAD ✦ with Tomato, cucumber, bulgur salad, roasted seeds, croutons & fried chicken breast strips

14,90 €



Alle Salate & Suppen servieren wir mit unserem hauseigenen Brauhaus-Baguettebrot

Wählen Sie das Dressing für Ihren Salat:

- Rote-Beete-Sesam-Venigrette
- Balsamico
- Curry-Mango
- Joghurt Sylter Art

FLAMMKUCHEN KLASSISCH

Mit Speck & Zwiebeln

TARTS SPECIAL ✦ with bacon & onions

11,90 €

FLAMMKUCHEN MEDITERRAN

Mit Paprika, Weißkäse & Peperoni

TARTS MEDITERRANEAN ✦ with paprika, white cheese & hot pepper

11,90 €

FLAMMKUCHEN SPEZIAL

Mit Speck, Zwiebeln, Paprika, Weißkäse & Peperoni

TARTS SPECIAL ✦ with bacon, onions, paprika, white cheese & hot pepper

12,90 €

GEBACKENER CAMEMBERT

mit Preiselbeeren, Salatbeilage,
Brauhaus-Baguette & Butter

BAKED CAMEMBERT ✦ with cranberries,
salad side dish, Baguette bread & butter

9,90 €



PASTA

Frische Pasta mit würziger Tomatensoße,
gebratenen Hähnchenbruststreifen
& Sour Cream

PASTA TURKEY ✦ with roasted chicken breast
strips on a tomato sauce, pasta & sour cream

13,90 €

PFANNENGEMÜSE

Brauhaus Pfannengemüse mit würzigen
Kartoffelecken & Sour Cream

BRAUHAUS FRIED VEGETABLES ✦ with spicy
potato wedges & sour cream

10,90 €

OFENKARTOFFEL CHICKEN

mit Sour Cream, gebratenen
Hähnchenbruststreifen & Salatbeilage

BAKED POTATO TURKEY ✦ with sour cre-
am, roasted chicken breast strips & salad side
dish

13,90 €



VEGETARISCHER BURGER

Gemüsebratling mit Tomate, Gurke, Hausmayonaise, mit Käse überbacken & Pommes Frites

VEGETARIAN BURGER †
Vegetable patty topped with tomato, cucumber, house mayonnaise, baked with cheese & french fries

14,90 €



BACON CHEESEBURGER

Großer Hamburger, 226g Beef, mit Tomate, Gurke, Hausmayonaise, gebratenem Bacon, mit Käse überbacken & Pommes Frites

BIG BURGER † 226g Beef, with tomato, cucumber, house mayonnaise, fried bacon, cheese & French fries

15,90 €

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“

Paniertes Schweineschnitzel & Pommes Frites

SCHNITZEL † Breaded pork Schnitzel & french fries

12,90 €

SCHWEINESCHNITZEL „JÄGER ART“

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignon-Speck-Sauce überzogen & Pommes Frites

SCHNITZEL † Breaded pork Schnitzel with champignon sauce & french fries

14,90 €

FLEISCH

CURRYWURST

Unser Klassiker mit einer fruchtigen Curry-Ketchup-Soße & Pommes Frites
CURRIED SAUSAGE ✦ with french fries

9,80 €

HOLSTEINER SAUERFLEISCH

Hausgemachtes Sauerfleisch in Gelee, mit Remouladensoße & Bratkartoffeln

HOLSTEINER SAUERFLEISCH ✦
homemade sour meat in jelly, with remoulade & fried potatoes

15,90 €



RUMPSTEAK

Rumpsteak 250g mit Kräuterbutter, Pommes Frites & Salatgarnitur
RUMPSTEAK 250G ✦ with herb butter, french fries & salad

26,90 €



HAUSGEMACHTE SPARE RIBS

Unsere Rippen dürfen 14 Tage bei 4° in haus-eigener Marinade liegen, bevor wir sie zum Dämpfen in den Ofen schieben, in dem sie ihren fantastischen Geschmack entfalten.
Serviert werden sie mit Kartoffelecken & Sour Cream, BBQ-Soße & Salatbeilage
Our ribs lie in our homemade marinade at 4° for 14 days before we put them in the oven for steaming, where they unfold their fantastic flavor.

They are served with potato wedges & sour cream, BBQ sauce & side salad

17,90 €



BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Sour Cream
BAKED POTATO ✦ with sour cream 4,90 €

Pommes Frites
FRENCH FRIES 3,50 €

Bratkartoffeln
FRIED POTATOES 3,90 €

Kartoffelecken mit Sour Cream
POTATO WEDGES 5,50 €

Brauhaus Pfannengemüse
BRAUHAUS FRIED VEGETABLES 4,90 €

Knoblauchbrot
GARLIC BREAD 2,20 €

FISCH

PANNFISCH

Seelachsfilet gebraten, mit Dijon-Senfsoße überzogen & Bratkartoffeln

PANNFISCH ✦ fried coalfish filet, coated with Dijon mustard sauce & fried potatoes

15,90 €

GEBRATENES LACHSFILET

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Sour Cream & Salatgarnitur

SALMON FILET ✦ fried with herb butter, baked potato, sour cream & salad

17,50 €



MATJESFILET NACH „HAUSFRAUENART“

mit einer Soße aus Mayonnaise-Joghurt, Äpfeln, Zwiebeln, Gewürzgurke, Bratkartoffeln

MATJES FILLET ✦ with a sauce of mayonnaise yoghurt, apples, onions, gherkin & fried potatoes

14,90 €

OFENKARTOFFEL HEIN MÜCK

mit Sour Cream, Matjesfilet & Salatbeilage

BAKED POTATO HEIN MÜCK ✦ with Matjesfilet, salad side dish & sour cream

13,90 €

KINDER

MC MONTY

Kleiner Hamburger mit Pommes Frites
MC MONTY † small hamburger with french fries

6,50 €

KAPTAIN SHARKY

gebackene Fischlis & Pommes Frites
KAPTAIN SHARKY † fish sticks with french fries

5,90 €

PAULCHENS PASTA

Nudeln & Tomatensauce
PAULCHENS PASTA † pasta & tomato sauce

4,90 €

PETERSSONS HÜHNCHEN

Hähnchennuggets & Pommes Frites
PETERSSONS HÜHNCHEN † chicken nuggets & french fries

5,90 €



PINOCHIOS FLINSEN

Kartoffelpuffer & Apfelmus

PINOCHIOS FLINSEN † potato pancakes & applesauce

4,90 €

MÄUSEJAGD

Eine Kugel Vanilleeis auf bunten Schokolinsen mit einer Maus aus Schaumzucker garniert
MÄUSEJAGD † A scoop of vanilla ice cream on coloured chocolate lentils garnished with a mouse made of foam sugar

2,00 €



IMMER EINE GUT(e)ZEIT



BRAUHAUS

Ein Brauhaus, wie man es sich vorstellt. Rustikale Möbel, herzlicher Service und Blick auf die Kessel, in denen das gute Eutiner Bier gebraut wird.



UNSERE STUBEN

Drei Stuben in unterschiedlicher Größe eignen sich bestens für den kleinen Kreis egal ob Familienfest oder Besprechung. Die Räume sind mit Türen ausgestattet, so dass Sie ganz ungestört sind.



BRAUHAUS WINTERGARTEN

Der helle Raum, ausgestattet mit modernen Möbeln, einem Feuer und vielen Fenstern lädt zum Verweilen ein. Hier können Sie ihre Mittagspause genießen, sich mit Freunden treffen aber auch groß feiern.



MARKTTERRASSE

Diese befindet sich direkt vor dem Brauhaus, auf dem Eutiner Marktplatz. Es ist einer der schönsten Plätze Eutins, an dem Sie echte Biergartenstimmung genießen können.



BEI UNS IST IMMER ETWAS LOS

Im ♥ Eutins gelegen, sind wir immer mit dabei, wenn es etwas zu feiern gibt. Ob Bluesfestival, Stadtfest oder Bauernmarkt... bei uns finden Sie immer einen Platz und auf der Marktterrasse sind Sie mitten im Geschehen.

Auch wenn Sie die Eutiner Festspiele oder eine andere Attraktion Eutins besuchen, lässt sich das hervorragend mit einem Besuch im Brauhaus verbinden.

Auf unserer Internetseite finden Sie die Termine für das ganze Jahr und wenn Sie nichts verpassen wollen, können Sie sich dort auch für den Newsletter registrieren.

Bis bald im Brauhaus

Wir engagieren uns und unterstützen verschiedene Organisationen und Projekte in Eutin wie z.B.



- Wirtschaftsvereinigung Eutin
- Förderverein der Eutiner Festspiele
- Freunde von Lawrence in Kansas e.V.
- Eutiner Sportvereinigung
- Ostholsteinischer Segelverein Eutin
- Polizeisportverein Eutin

- Eutiner Schützengilde
- Tennisclub Grün-Weiß Eutin
- Neue Eutiner Festspiele
- Freiwillige Feuerwehr Eutin
- Baltic Blues e.V.

Restaurant & Brauerei
Brauhaus Eutin GmbH

Familie Gutzeit
Markt 11
23701 Eutin

Telefon: 0 45 21 - 766 777
info@brauhaus-eutin.de