

# KIELER BRAUEREI

Tel. 0431-90 62 90 – www.kieler-brauerei.de – info@kieler-brauerei.de

## Bier

Kieler Bier	0,2 L	2,90
4,8% Vol. Alkohol,	0,4 L	4,60
12% Stammwürze	Maß	10,90
	Pitcher	14,90

Helles Pils	0,2 L	2,90
4,8% Vol. Alkohol	0,4 L	4,60
	Maß	10,90
	Pitcher	14,90

Saisonbier	0,2 L	3,10
siehe Tafeln	0,4 L	4,90

Kleines Flens Pils vom Fass	0,3 L	3,60
Großes Flens Pils vom Fass	0,5 L	5,10
Maß Flens Pils vom Fass	Maß	10,00

Kleines Alsterwasser	0,3 L	3,60
Großes Alsterwasser	0,5 L	5,10
Maß Alsterwasser	Maß	10,00

Flensburger Weizen	0,5 L	5,10
	Maß	10,00

Flensburger frei	0,33 L	3,70
Flensburger Radler alkoholfrei	0,33 L	3,70
Flensburger Malz	0,33 L	3,70
Flensburger Fassbrause	0,33 L	3,70
Zitrone oder Rhabarber-Erdbeer		
Schneider Weizen alkoholfrei	0,5 L	5,30
Somersby Apple Cider	0,33 L	4,50
Somersby Blackberry	0,33 L	4,50

## Bierfässer zum Selberzapfen

Kieler Bier im Fass	10 L	85,00
zapfen Sie selber am Tisch	20 L	157,00
4,8% Vol. Alk., 12% Stammw.	30 L	229,00

## Alkoholfrei

Sinalco Cola 1,8	0,2 L	2,80
Sinalco Cola light 1,8,5	0,4 L	4,20
Sinalco Orange 2,3		
Sinalco Zitrone 1,2,3,8		
Sinalco Cola-Orange Mix 1,2,3,8		

Tafelwasser	0,2 L	2,10
	0,4 L	3,70

Granini Apfelsaft	0,3 L	3,60
Granini Orangensaft	0,5 L	4,60
Granini Maracuja		
Granini Rhabarber		

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich

## Alkoholfrei

Coca-Cola 1,8,10	Flasche 0,33 L	3,90
Coca-Cola light 1,5,8,10	Flasche 0,33 L	3,90
Coca-Cola Zero 1,5,8,10	Flasche 0,33 L	3,90

St. Michaelis	0,25 L	3,30
St. Michaelis	0,7 L	7,90
St. Michaelis naturell	0,25 L	3,30
St. Michaelis naturell	0,7 L	7,90

## Heiße Getränke

Filterkaffee	Becher	1,80
Kaffee Creme	Tasse	2,40
Espresso	Tasse	2,40
Espresso doppelt	Tasse	3,90
Tee	Becher	2,80
verschiedene Sorten		
Milchkaffee	große Tasse	3,60
Cappuccino	Tasse	3,20
Heiße Schokolade		3,60
Brauer's Käffchen mit Sahnelikör		5,50
Stroh Jagertee		4,50

## Sekt und Secco

Sekt, Hausmarke	Flasche 0,2 L	5,50
	Flasche 0,75 L	15,50
Secco, Hausmarke	Flasche 0,2 L	5,50
	Flasche 0,75 L	15,50

## Zur Verdauung

Brauers Braut	2 cl	2,60
17% Vol. Alkohol	4 cl	4,80
	0,7 L	45,00

Kieler Brauerschluck	2 cl	2,60
32% Vol. Alkohol	4 cl	4,80
	0,7 L	45,00

Kieler Brauerkorn	2 cl	2,60
klarer Korn, 32% Vol. Alkohol	4 cl	4,80
	0,7 L	45,00

Kieler Sprotte Aquavit	2 cl	2,90
43% Vol. Alkohol	4 cl	5,20

Schladerer Obstwasser	2 cl	4,20
Obstbrand 38% Vol. Alkohol	4 cl	6,90

Havanna Club 3 Años		7,90
4 cl mit 0,2 l Coca Cola		
40% Vol. Alkohol		



# KIELER BRAUEREI

Tel. 0431-90 62 90 – www.kieler-brauerei.de – info@kieler-brauerei.de

## Weine

Hauswein (weiß, trocken)	0,2 L 4,70 1,0 L 19,90
Grauburgunder (trocken) Rheinhessen (Dt.)	0,2 L 6,50 0,75 L 20,90
Müller-Thurgau Kabinett (halbtr.) Baden (Dt.)	0,2 L 5,90 0,75 L 19,90
Gelber Muskateller (weiß, lieblich) Pfalz (Dt.)	0,2 L 5,90 0,75 L 19,90
Hauswein (rot, trocken)	0,2 L 4,70 1,0 L 19,90
Spätburgunder (trocken) Pfalz (Dt.)	0,2 L 5,90 0,75 L 19,90
Cuvée (halbtrocken) Rheinhessen (Dt.)	0,2 L 5,50 0,75 L 18,90
Dornfelder (mild) Rheinhessen (Dt.)	0,2 L 6,50 0,75 L 20,90

## Snacks zum Bier

Matjesbrot	6,50
Matjes in hauseigener Marinade mit Brot, Butter und frischen Zwiebeln	
Brotzeit	5,90
mit frischem Mett, Zwiebeln, Brot und Butter	
Frisch gebackene Laugenbrezel	2,60
auf Wunsch mit Käse überbacken	+ 0,50
Bauernsnack	5,20
Weizenbaguette belegt mit Creme fraiche, Speck 2,3 und Zwiebeln, überbacken mit Käse	
Knoblauchbaguette	4,20
Weizenbaguette mit hausgemachtem Knoblauch-Kräuterdip	
Hausgemachter Flammkuchen	8,50
belegt mit Creme fraiche, Speck 2,3 und Zwiebeln	

## Deftige Brauhausküche

Himmel und Erde	10,50
Rotwurst vom Fleischer, gebraten mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelstampf und Krautsalat	
3 Nürnberger Würstchen	6,90
mit süßem Senf, Sauerkraut, Brot und Butter	
Bratwurst vom Fleischer 7	7,90
mit Sauerkraut und Kartoffelstampf	
Hausgemachte Gulaschsuppe	7,50
vom Rind, serviert mit Baguette	
Brauerei Burger	7,90
Burgerbrötchen mit Leberkäse 2,3,7, süßem Senf und Krautsalat auf Wunsch mit Pommes frites + 2,50	
Große Currywurst 2,3,7 (180g)	9,50
mit Pommes frites, hausgemachter Soße und Krautsalat	
Hausgemachter Labskaus	13,90
aus gepökelter Rinderbrust, Kartoffeln und roter Bete, serviert mit im Haus mariniertem Matjesfilet, Spiegelei und Gewürzgurke 2,5	
Hausgemachte Frikadellen	11,50
(ca. 220 gr.) mit Biersoße, dazu Bratkartoffeln und Rotkohl	
Rübenmus	12,50
mit Kassler, Kochwurst 2,3,7 und Speckstippe	
Gebratene Rinderleber	10,90
mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelstampf	
Wildschweinbratwurst 7	9,50
mit Preiselbeer-Pilzsoße, Bratkartoffeln und Krautsalat	
Schweinebauch "Brauhausart"	11,90
in Kieler Bier, Senf und Honig mariniert und im Ofen gebacken, serviert mit süßem Senf, Kartoffelstampf und Krautsalat	
Gegrillte Rindersteakstreifen	14,90
mit hausgemachter Currysoße, Pommes frites und Krautsalat	
Gegrillte Schweinehaxe	14,90
mit Biersoße, Sauerkraut und Kartoffelstampf	



# KIELER BRAUEREI

Tel. 0431-90 62 90 – [www.kieler-brauerei.de](http://www.kieler-brauerei.de) – [info@kieler-brauerei.de](mailto:info@kieler-brauerei.de)

## Deftige Brauhausküche

**Gegrillte Rindersteakstreifen** 14,90  
mit hausgemachter Currysoße, Pommes frites und Krautsalat

**Gegrillte Schweinehaxe** 14,90  
mit Biersoße, Sauerkraut und Kartoffelstampf

**Entenkeule** 14,90  
mit Preiselbeer-Pilzsoße, Rotkohl und Kartoffelstampf

**Mittelalterlicher Krauttopf** 9,50  
Lauch, Weißkohl und Hackfleisch in Rahm, mit gemahlenem Kümmel verfeinert, dazu Brot

**Kieler Brauereiplatte** 19,90  
Schweinebauch "Brauhausart", Kassler, Leberkäse 2,3,7 und zwei Nürnberger Würstchen mit süßem Senf, Sauerkraut und Bratkartoffeln

## Fischgerichte

**Matjes nach Hausfrauenart** 13,50  
in hauseigener Marinade und serviert mit einer Soße aus Creme fraiche, Mayonnaise, Zwiebeln, Äpfeln, Gewürzgurken und Dill, dazu Bratkartoffeln und frische Zwiebeln

**Gebackene Seelachsfilets** 14,90  
im Haus portioniert und paniert, serviert mit hausgemachter Remoulade, Pommes frites und Salatbeilage

**Schupfnudel-Wildlachs-Pfanne** 13,90  
in Rahmsoße mit Tomaten, Wirsing, Möhren und Zwiebeln

**Regenbogenforelle** 14,90  
mehliert gebraten und serviert mit hausgemachter Senfsoße und Kartoffelstampf, dazu Salatbeilage

## Vegetarische Speisen

**Hausgemachte Kartoffelsuppe** 5,90  
mit Baguette

**Sauerkraut-Pilztopf** 9,50  
Schupfnudeln mit cremigem Sauerkraut und gebratenen Champignons und Austernpilzen

**Hausgemachter Rösti** 9,90  
aus Kartoffeln, Steckrüben und Lauch, serviert mit gebratenen Champignons und Austernpilzen, Zwiebeln und Knoblauch-Kräuterdip, dazu Salatbeilage

**Kartoffel-Gemüse-Pfanne** 10,90  
mit Wirsing, Möhren, Tomaten und Zwiebeln, dazu Knoblauch-Kräuterdip

**Gemüsefrikadellen** 10,90  
mit Pommes frites und Salatbeilage

## Unsere Schnitzelspezialitäten

**Schnitzel Wienerart** 13,90  
Zwei panierte Schweineschnitzel

**Hähnchenschnitzel** 14,50  
Zwei panierte Hähnchenschnitzel

Alle Schnitzel servieren wir mit Bratkartoffeln und Krautsalat

## Unsere Lieblingssoßen zum Schnitzel:

**Würzig-herbe Biersoße** 1,50  
aus hausgebrautem Kieler Bier

**Fruchtig-herzhafte Preiselbeer-Pilzsoße** 1,50

**Cremig-leichte Senfsoße** 1,50

**Fruchtig-pikante Currysoße** 1,50

«LASST NIEMALS DAVON AB, BIER ZU TRINKEN, ZU ESSEN, EUCH ZU BERAUSCHEN, ZU LIEBEN UND DIE SCHÖNEN TAGE ZU FEIERN»

ALTÄGYTISCHE REDENSART



# KIELER BRAUEREI

Tel. 0431-90 62 90 – [www.kieler-brauerei.de](http://www.kieler-brauerei.de) – [info@kieler-brauerei.de](mailto:info@kieler-brauerei.de)

## Speisen für die Kleinen

3 Nürnberger Würstchen  
mit Kartoffelstampf 4,50

Kleines Hähnchenschnitzel  
paniert, mit Bratkartoffeln und Ketchup 6,50

Gebackenes Seelachsfilet  
mit Pommes frites und Remoulade 5,90

Gebratene Schupfnudeln  
mit Zimt und Zucker 2,20

1 Piratenteller 0,00

## Nachspeisen

Warmer Apfelstrudel  
mit Vanillesoße und Sahne 4,90

auf Wunsch mit 1 Kugel Vanilleeis + 1,20

Warmer Schokokuchen  
auf Vanillespiegel mit Sahne 4,50

## Bier und Souvenirs

Für Kieler Bier in Flaschen und Fässchen,  
sowie Souvenirs fragen Sie bitte unser  
Personal.

Nach Voranmeldung bieten wir Ihnen gerne  
eine Führung durch unsere Brauerei inklusi-  
ve der Verkostung der hausgebrauten  
Biere an.

Der Preis pro Person liegt dabei bei 9,90 €

## Angebote für Gruppen ab 10 Personen

nur auf Vorbestellung

- verschiedene Tischbuffets zur Auswahl
- für 3 Stunden Kieler Bier, Wein und  
Softgetränke inklusive

Anfragen bitte per Mail unter  
[info@kieler-brauerei.de](mailto:info@kieler-brauerei.de)



## Seit 750 Jahren

wird in Kiel Bier gebraut, denn zugleich mit den ersten Bewohnern zog das Brauereihandwerk in unsere Stadt. Seinen Viertel-Liter trank man in einer der zahlreichen kleinen Hausbrauereien. Sie waren der Treffpunkt für Jung und Alt, Umschlagplatz für Neuigkeiten, Heiratsmarkt und wichtiger Erwerbszweig in der aufblühenden Stadt.

Die gute, alte Tradition des Hausbrauens lebt in der Kieler Brauerei seit 1988 weiter. Mit handwerklicher Kunst und nach den althergebrachten Rezepturen braut die Kieler Brauerei das Kieler Bier. Malz, Hopfen, Hefe und Wasser sind die Grundstoffe des herbwürzigen, untergärigen Naturbiers, ohne Stabilisierung und Pasteurisierung. Und da auch auf die Filtration verzichtet wird, enthält das naturtrübe, hausgebraute Bier noch sämtliche Aromastoffe, Fermente und auch Vitamine. Passend zum Bier werden im Gastraum, der ca. 200 Personen Platz bietet, deftige Speisen serviert.

Die Klosterbrauerei wurde 1988 von Herrn Werner und Herrn Reher gegründet. 1999 musste die Klosterbrauerei Ihren Namen ändern und heißt seitdem Kieler Brauerei.

Der damalige Oberbürgermeister Karl-Heinz Luckhard stach das erste gebraute Fassbier an. Die Gäste fühlen sich durch die Wandmalereien und Rundgewölbe ins Mittelalter versetzt.

Die Kieler Brauerei bedankt sich bei Ihren treuen Gästen.

