

Liebe Gäste,
herzlich willkommen im

HÄRKE-Brauerei Ausschank

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
in unseren Gasträumen.

Genießen Sie unsere frisch zubereiteten Speisen, mit denen
wir bestimmt auch Ihren Geschmack treffen werden, oder
entspannen Sie bei einem herrlich frischen HÄRKE Pils.

Selbstverständlich halten wir auch eine Speise- und
Getränkete Karte mit ausgewiesenen ALLERGENEN für Sie bereit,
sprechen Sie einfach unsere Servicemitarbeiter an.

Vegetarische Gerichte haben wir mit einer Möhre 🥕
gekennzeichnet.

Von Montag bis Freitag bieten wir Ihnen einen preiswerten und
täglich wechselnden Mittagstisch an.

Selbstverständlich richten wir auch Ihre Feier bei uns, oder in
Ihrem Hause aus – auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen gern ein
individuelles Angebot.

Lassen Sie sich auf künftige Highlights neugierig machen – von
unserer kulinarischen Vorschau

„BIER, KÜCHE & AKTION“
oder auch im Internet unter
www.haerke-ausschank.de

Wir freuen uns über Ihren Besuch

Öffnungszeiten:



Montag bis Samstag ab 11.00 Uhr
Sonntag Ruhetag

Unsere Küche ist durchgehend von 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr für Sie da !


SUPPEN

	€
 Champignonrahmsuppe	4,90
 Tomatensuppe mit Basilikum und Creme fraiche	4,80

VORSPEISEN

 „Bruschetta originale“ Geröstetes Baguette mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum	4,90
 „Ausschankbrot“ Frisches Baguette mit Knoblauch- Kräuterdip	3,20

SALATE

Salat „Ausschank“ Bunte Blattsalate mit frischen Früchte gebratenen Hähnchenbruststreifen und gerösteten Pinienkernen	10,80
„Thunfischsalat“ Bunte Blattsalate mit Thunfisch, Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven	9,90
Marinierte Blattsalate mit gebratenen Schweinefiletstreifen, Zuckerschoten und Champignons	10,90
Salate der Saison mit gebratenem Buntbarschfilet und Sylter-Dressing	10,50
 Gemischter Salatteller mit Sprossen und Kernen	Klein 3,50 Groß 6,50

Zu allen Suppen und Salaten auf dieser Seite reichen wir Baguette.

**Die Salate servieren wir mit Balsamicodressing,
oder auf Wunsch mit Sylter-Dressing oder Essig und Öl
zum selber marinieren.**

FLEISCH

	€
Drei Schweinefiletmedaillons in Pfeffersauce mit Gemüsevariation und Kartoffelkroketten	15,90
Putenbrust vom Grill mit Tomaten und Mozzarella überbacken auf Tomaten-Basilikumsauce, dazu Butterreis und Salat	14,20
„Brauchersteak“ Rumpsteak 300g vom Grill auf geröstetem Brot mit Champignon-Zwiebelgemüse, Kräuterbutter und Salatteller	24,90
„Härketeller“ <i>- „der“ Klassiker -</i> Drei Steaks vom Rind, Schwein und von der Pute, gebratener Speck, Sc. Hollandaise, dazu Marktgemüse und Bratkartoffeln	15,90
„Cordon Bleu“ mit Schinken und Käse gefülltes Schweinelachsschnitzel auf Sc. Hollandaise, dazu einen Salatteller und eine Beilage nach Wahl	14,50
Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf gegrilltem Gemüse, dazu Kartoffelecken	13,90

Steaks vom Lavastein-Grill

Rumpsteak

200 g	18,90
250 g	21,90

Putensteak


200 g	14,20
oder 250 g	16,50

Schweinerückensteak

200 g	14,50
oder 250 g	16,90

**Zu allen Steaks erhalten Sie einen
gemischten Salatteller, Baked Potato mit Sour Creme,
Paprika-Chili-Chutney und Kräuterbutter**

SCHNITZEL

	€
„Tomatenschnitzel“ Schweineschnitzel mit frischen Tomaten, Kräutern und Käse überbacken auf Tomatensauce	12,50
 „Vegetarisches Tomatenschnitzel“ Valess-Schnitzel mit frischen Tomaten, Kräutern und Edamer überbacken auf Tomatensauce	12,50
„Speckschnitzel“ Schweineschnitzel im Speckmantel gebraten mit würziger Biersauce	12,50
„Jägerschnitzel“ Schweineschnitzel mit Champignons in Rahmsauce	12,50
„Chili-Schnitzel“ - <i>scharf!!</i> - Schweineschnitzel mit Chilis und Maisgrieß paniert dazu Salsasauce	12,50
„Möhrenschnitzel“ Schweineschnitzel mit Möhren paniert in Orangen-Pfeffersauce	12,50



Zu diesen Schnitzelgerichten servieren wir Ihnen einen Salatteller und nach Wahl:

Bratkartoffeln
Pommes frites
würzige Kartoffelecken
Kartoffelkroketten

FISCH

Gegrilltes Zanderfilet mit Tomaten- Speckbutter, Petersillenkartoffeln und einem Salatteller	15,90
Filet vom Buntbarsch mit zerlassener Butter, gegrilltem Gemüse und Salzkartoffeln	14,90
Matjes „Hausfrauen Art“ Drei Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken in Sahnesauce, dazu Petersillenkartoffeln	10,50



DEFTIGES UND ANDERE KLEINIGKEITEN

	€
„Strammer Zapfer“ Bauernbrot mit Landschinken und 3 Spiegeleiern	7,50
Große Portion Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern und Gewürzgurke	7,20
6 Nürnberger Rostbratwürstchen auf kräftigem Sauerkraut mit Bratkartoffeln	7,90
 Blumenkohl-Käsemedaillon im Knuspermantel gebacken mit Sc. Hollandaise auf einem Salatbeet	6,90
Currywurst - mit Brot	3,90
- mit Kartoffelsalat	5,80
- mit Pommes frites	6,10
- mit Kartoffelecken	6,30
- mit Bratkartoffeln	6,80
Currywurst " XXL" 400gr. mit Beilage nach Wahl	9,10
„Bierkutscher“ Saftiges Schweineschnitzel auf Brot mit gebratener Tomate und einem Spiegelei	9,90
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Gewürzgurke	9,00
„Pfannen-Gyros“ mit Tzatziki, Pommes frites und Krautsalat	10,50
„Gröpern Toast“ Zwei Schweinesteaks auf Toast mit Champignon-Zwiebelgemüse, schmelzender Kräuterbutter und Salatbeilage	10,50
„Braumeisters Frühstück“ Zwei Bratheringe mit eingelegten roten Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln mit Speck	9,50
 Gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren und Toast	6,50
Backfischfilet mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remouladensauce	9,50

Kinderteller stellen wir gern nach Ihren Wünschen zusammen!

OFENKARTOFFEL

gefüllt mit

-  - Sour creme 4,20
-  - Tzatziki, Tomaten und frischen Kräutern 4,90
- gebratenen Putenbruststreifen, Äpfeln und Schmand 7,60
- Matjesstreifen und Schnittlauchcreme 6,90

DESSERT

	€
Kaiserschmarrn mit roter Grütze	4,90
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,20

**Weitere Desserts finden Sie in unserer
Dessertkarte !**

**Haben Sie einen besonderen Wunsch
oder wünschen Sie eine kleine Portion?
Sprechen Sie uns an, wir machen fast alles möglich!**

Zusatzstoffe:
Currywurst – Nitratpökelsalz
Edamer – Nitrat, Carotin
Räucherspeck – E250, E300, E301

Westhoff Spezialitäten

Kaffee

Espresso 1)	1,80
Doppelter Espresso 1)	2,40
Cappuccino 1)	2,40
Milchkaffee 1)	2,50
Latte Macchiato 1)	2,90
Tasse Kaffee 1)	1,90
Tasse koffeinfreier Kaffee	1,90

Tee

Glas Tee	2,20
Darjeeling	
Grüner Tee	
Roiboos Vanille	
Kamille	
Pfefferminz	
Früchte	

Schokolade

Heiße Schokolade mit Sahne	3,00
----------------------------	------

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

BIER

			€
HÄRKE Pils vom Fass		0,2 l	1,90
		0,3 l	2,70
		0,5 l	3,70
Alster		0,2 l	1,90
		0,3 l	2,70
		0,5 l	3,70
AKTIEN Landbier dunkel vom Fass		0,3 l	2,70
		0,5 l	3,70
Maisel's Weisse Hefeweizen hell vom Fass		0,3 l	2,70
		0,5 l	3,90
Bayreuther Hell vom Fass		0,3 l	2,70
		0,5 l	3,90
HÄRKE alkoholfrei	Flasche	0,33 l	2,70
Maisel's Weisse Kristallweizen	Flasche	0,5 l	3,90
Maisel's Weisse Hefeweizen Dunkel	Flasche	0,5 l	3,90
Maisel's Weisse Hefeweizen Hell, alkoholfrei	Flasche	0,5 l	3,90

ALKOHOLFREI

		€
Coca Cola 1)	0,3 l	2,70
	0,5 l	3,70
Coca Cola light 1)	0,3 l	2,70
	0,5 l	3,70
Fanta 2)	0,3 l	2,70
	0,5 l	3,70
Spezi 1), 2)	0,3 l	2,70
	0,5 l	3,70
Sprite 2)	0,3 l	2,70
	0,5 l	3,70
Tonic Water 3)	0,2 l	2,70
Ginger Ale 2)	0,2 l	2,70
Bitter Lemon 3)	0,2 l	2,70
Bad Pyrmonter Mineralwasser	0,25 l	2,00
	0,75 l	4,80
Bad Pyrmonter Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25 l	2,00
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,70
	0,5 l	3,70
Vitalmalz	Flasche 0,33 l	2,70
Zitronenbrause	0,2 l	1,70

Vaihinger's FRUCHTSÄFTE (0,2 l)

	€
Apfelsaft	2,70
Orangensaft	2,70
Tomatensaft	2,70
Bananensaft	2,70
Kirschsft	2,70
KiBa	2,70
Traubensaft	2,70
Maracuja	2,70
Rhabarber	2,70