

Hotel & Restaurant

EIFELBRÄU

Alkoholfreie Getränke

Bitburger Fassbrause Zitrone oder Orange	0,33l	3,60 €		
Gerolsteiner Cola	0,33l	3,60 €		
Gerolsteiner Cola Zero	0,33l	3,60 €		
Gerolsteiner Spezi	0,33l	3,60 €		
Gerolsteiner Sprudel/Medium/Naturell	0,25l	2,60 €	0,75l	6,50 €
Gerolsteiner Apfelschorle	0,33l	3,60 €		
Cola Fanta Sprite	0,3l	3,30 €	0,4l	4,40 €
Tonic Water Bitter Lemon	0,2l	2,70 €		
Apfelsaft Kirsch-Nektar Johannisbeer-Nektar	0,2l	3,60 €		
Saft-/Nektarschorle (Apfel/Kirsch/Johannisbeer)	0,4l	4,40 €		
Eistee	0,33l	3,90 €		

Biere – Frisch gezapft!

Bitburger Premium Pils	0,2l	2,40 €	0,3l	3,60 €	0,5l	5,80 €
Bitburger Herb 0,0%	0,2l	2,40 €	0,3l	3,60 €	0,5l	5,80 €
Eifelbräu Landbier (Hell)			0,3l	3,60 €	0,5l	5,80 €

Bier der Saison – Fragen Sie unser Personal!

Flaschenbiere | Alkoholfreie Flaschenbiere

Bitburger Radler	0,33l	3,60 €
Bitburger Radler 0,0%	0,33l	3,60 €
Bitburger Radler Naturtrüb	0,33l	3,60 €
Bitburger Radler 0,0% Naturtrüb	0,33l	3,60 €
Bitburger Grapefruit 0,0%	0,33l	3,60 €
Bitburger Helles Lagerbier – glutenfrei	0,33l	3,80 €
Benediktiner Weißbier Naturtrüb	0,5l	5,80 €
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5l	5,80 €
Kandi Malz (alkoholfrei)	0,33l	3,60 €

Hotel & Restaurant

EIFELBRÄU

Sekt | Wein

Riesling trocken/halbtrocken/lieblich	0,25l	7,90 €
Weiß-/Grauburgunder	0,25l	8,90 €
Rosé trocken	0,25l	8,90 €
Fantini Montepulciano (rot)	0,25l	9,00 €
Bembel Cola/Schorle	0,33l	3,90 €
Winzersekt	0,1l	5,90 €

Cocktails | Apéritif

Martini Bianco/Rosso	5cl	5,00 €
Sherry dry/medium	5cl	5,00 €
Portwein weiß/rot	5cl	5,50 €
Campari orange/soda		6,50 €
Aperol/Himbeer Spritz		7,50 €
Lillet Wildberry		7,50 €
Hugo		7,50 €
Gin 8 Eifel Hop Gin	5cl	9,80 €
Gin 8 Eifel Hop Gin Orange/Zitrone/Wildberry		12,30 €

Spirituosen

Eifeler Walnuss	2cl	3,20 €	Baileys	4cl	4,50 €
Eifeler Roter Pfirsich	2cl	3,20 €	Sambuca	2cl	2,60 €
Eifeler Bratapfel	2cl	3,20 €	Ouzo	2cl	2,40 €
Eifeler Kaffeebohne	2cl	3,20 €	Grappa Sibona	2cl	8,50 €
Eifeler Sauerkirsch	2cl	3,20 €	Fernet Branca	2cl	2,50 €
Eifeler Nelchesbirne	2cl	3,40 €	Hennesy	4cl	7,50 €
Eifeler Williamsbirne	2cl	3,40 €	Frangelico Haselnuss	2cl	3,20 €
Eifeler Obstbrand	2cl	3,40 €	Rémy Martin	4cl	6,50 €
Eifeler Mirabelle	2cl	3,40 €	Chivas Regal	4cl	7,50 €
Eifeler Schlehe	2cl	6,50 €	Ramazotti	2cl	3,40 €
Eifeler Apfelbrand	2cl	3,40 €	Beberger Batrazem	2cl	2,30 €
Bacardi	4cl	4,50 €	Jägermeister	2cl	2,50 €
Jack Daniels	4cl	5,50 €			

Hotel & Restaurant

EIFELBRÄU

Vorspeisen & Suppen



Carpaccio vom Rind gehobelter Parmesan Rucola (E/G/H)	15,90 €
Zwei Reibekuchen Räucherlachs Dillcrème (C/D/E/H)	14,50 €
Zwei Riesengarnelen Tomaten-Gurken-Salat Vinaigrette (B/G/H)	15,90 €
Französische Zwiebelsuppe (vegetarisch) (A/F/H)	8,50 €
Tomatencrèmesuppe	8,50 €

Salate

Griechischer Salat (C/D/E/G/H) Zwiebeln Oliven Tomaten Schafskäse Thunfisch	17,90 €
Caesar Salad (A/E/G/H) Hähnchenbrust Kirschtomaten Parmesan Croutons	19,50 €

Hotel & Restaurant

EIFELBRÄU

Vegetarisch

Rösti-Burger (A/C/E/G/H)

Burger-Soße | Rotweinzwiebeln | Rucola | Bergkäse |

Pommes frites | Dillcrème

18,90 €

Käseschnitzel (A/C/E)

Pommes frites | Pfannengemüse | Dillcrème

18,90 €

Frischfish & Meeresfrüchte

Gegrillter Frischlachs (A/C/D/E/F/G/H)

glasierte Paprika | Zitronenbutter | Rosmarinkartoffeln

22,50 €

Frische Bandnudeln mit Riesengarnelen in Knoblauchsoße (A/B/C/E/H/J)

Kirschtomaten

24,50 €

Kalb

Wiener Schnitzel (A/C/E)

Pommes frites | bunter Salat

24,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“ (A/C/E/H)

Kartoffelrösti | bunter Salat

25,50 €

Kalbssteak (A/E/F/H)

Knoblauchkruste | Pommes frites | bunter Salat (200g/250g)

28,00 €/35,00 €

Hotel & Restaurant EIFELBRÄU

Schwein

Medaillons vom Schweinefilet (C/E/F/H)
Bratkartoffeln | bunter Salat

- mit Champignonrahmsoße
- mit Pfeffersoße

23,50 €

Paniertes Schweineschnitzel (A/C/E/F/G/H)
Pommes frites | bunter Salat

- mit Champignonrahmsoße
- mit Schmorzwiebeln und gebratenen Champignons

19,90 €

Geflügel

Cordon Bleu von der Hähnchenbrust (A/C/E/H)
mit Schinken und Käse gefüllt | Bratkartoffeln | Pfannengemüse

23,50 €

Hähnchenbrust (E)

mit Tomate/Mozzarella überbacken | glasierte Paprika | Rosmarinkartoffeln

23,50 €

Schwein | Geflügel | Rind

Grillteller (E)

Kräuterbutter | Pommes frites | Pfannengemüse

24,10 €

Hotel & Restaurant

EIFELBRÄU

Rind

„Eifelbräu Burger“ (100% Rind) (A/C/E/G/H)

Burger-Soße | Rotweinzwiebeln | Rucola | würziger Bergkäse

Pommes frites | Dillcrème

19,90 €

Rumpsteak (C/E/F/G/H/J)

Pommes frites | bunter Salat

- mit Pfeffersoße
- mit Kräuterbutter
- mit Schmorzwiebeln

ladies cut (200g)

29,00 €

mens cut (250g)

36,00 €

Für unsere kleinen Gäste (Kinder bis max. 12 Jahre)

Kleines Schweineschnitzel (A/C)

Pommes frites | Pfannengemüse

10,50 €

Nürnberger Rostbratwürstchen (H/J)

Pommes frites | Pfannengemüse

8,90 €

Kinder-Rumpsteak (C/E/F/G/H/J)

Pommes frites | Pfannengemüse

14,00 €

Hotel & Restaurant

EIFELBRÄU

Dessert

Crème brûlée (C/E)

gegrillte Ananas | rote Früchte | Vanilleeis

11,50 €

Schoko-Soufflé (A/C/E/I)

gebrannte Mandeln | Vanilleeis

11,50 €

„Coupe Dänemark“ (A/E)

Vanilleeis | Schokosoße | Sahne

8,90 €

Unsere Eissorten

Vanille (E) | Schokolade (E) | Erdbeere (E) | Himbeere (E) | Pistazie (E/I)

Amarena (E) | Espresso (E) | Walnuss (E/I) | Mandelmilch (I – laktosefrei)

2,20 €/Ku.

Unsere Toppings: Schokosoße | Eierlikör | rote Grütze

je 1,50 €

Allergene

A = glutenhaltig

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Milch/-produkte

F = Sellerie

G = Senf

H = Schwefeldioxid/Sulfite

I = Nüsse

J = Lupinen

Bei der Verarbeitung unserer Produkte kann es immer zu Kreuzkontaminationen kommen. Sprechen Sie uns gerne an, falls Sie Fragen zu unseren Produkten oder Allergenen haben. Wir helfen Ihnen gerne!

Seniorenteller: Auf ausgewählte Gerichte gewähren wir 2 € Nachlass.

Umbestellungen: 0,50 € pro Umbestellung