

**BRAU  
HAUS  
KARTE**

# Willkommen!

Seit 1998 bieten wir Ihnen mit unseren Kraft Bräu Klassikern Hell, Dunkel und Weizen, sowie einer steigenden Anzahl an jahreszeitlich abgestimmten Sonderbieren, eine interessante und individuelle Bierauswahl.

Die Hingabe zur Braukunst und die Freude, sowie Leidenschaft am Bier sind unsere Motivation. Auch wenn wir unter „Genuss ungefiltert“ eine eigene Hausphilosophie der Braukunst gefunden haben und leben, so stehen wir dennoch mutig und aufgeschlossen der großen Biervielfalt gegenüber, die Deutschland, aber auch das Ausland zu bieten hat. Hier haben wir für Sie insbesondere bei kleinen und mittelständischen Brauereien wahre Schätze der feinen und modernen Bierkultur aufgespürt, die wir Ihnen nicht vorenthalten möchten. Abseits der Massenproduktion und des Einheitsgeschmacks handelt es sich bei diesen Bieren um spezielle, mitunter mehrfach preisgekrönte Kreationen.

Genießen Sie eine kleine Reise durch die Braukunst und lassen Sie sich von einzigartigen Kreationen und vielseitigen Aromen begeistern.

# BRAUHAUS APERITIF



**Kraft Bräu - Hell** 2,90  
12,3° Plato, 5% Alc. Vol.

Der Klassiker unter den Kraft Bräu Bieren. Ein untergäriges, strohgelbes Lagerbier. Besonders vollmundig mit Noten von Gras, Heu und einem frischen, feinwürzigen Lagerbieraroma.

**Kraft Bräu - Weizen** 2,90  
12,3° Plato, 5% Alc. Vol.

Fruchtig und mild mit feinem Hefearoma. Unser Kraft Bräu Weizen ist ein obergäriges bernsteinfarbenes Weizenbier. Eine unverkennbare Weizenfrische mit blumigem Malzaroma. Im Antrunk ist es sehr mild mit einem leichten Prickeln auf der Zunge. Duftet nach reifer Banane, Nelke und Pfirsich. Der fruchtige Geschmack begeistert jeden Weizenkenner auf Anhieb. Ein idealer Begleiter zu Fisch, besonders zu gebratenem Lachs.

Hier sehen sie unsere **Bier-Klassiker** in der Übersicht. Für eine größere Auswahl an fantastischen Craft-Bieren werfen Sie doch einen Blick in unsere **Bierkarte**.



**Kraft Bräu - Seb's Pale Ale** 3,50  
13,5° Plato, 5,3% Alc. vol.

Ein honigfarbenes Pale Ale mit intensiv ausgeprägtem Hopfenaroma. Der Antrunk ist fruchtigsüß mit einer feinherben, bitteren Note. Die weiche Malzstruktur unterstützt die aromatischfruchtige Hopfennote.

**Kraft Bräu - Dunkel** 2,90  
12,3° Plato, 5% Alc. Vol.

Die Spezialität. Ein dichtes und aromatisches, untergäriges Lagerbier in mahagonifarben. Durch verschiedene Spezialmalze erhält unser Kraft Bräu Dunkel ein Nuss- Röstmalzaroma mit feinen Karamell- und Schokoladennoten. Im Gesamtbild ist es ein kräftiges und malzbetontes Bier mit einem kernigen, zartbitteren Ausklang und einer samtigen Textur. Passt zu kräftigen Speisen.

# SALATE & KALTES

**Weizen** **Salat von der Rinderzunge** **10,50**  
Friseesalat , Kartoffel-Speck-Linsensalat, marinierte  
Möhre, frischer Meerrettich

**Hell** **Rindfleischsalat vom Tafelstück mit** **10,50**  
**Kürbiskernöl verfeinert**  
Radieschen, Tomate, Gurke, Paprika und Ei

**Pfls** **Caesarsalat nach Art des Hauses** **13,50**  
Roma- und Eisbergsalat mit Tomate, Salatgurke, ma-  
rinierte Hähnchenbrust vom Geflügelhof Lausberg,  
Parmesan-Dressing, Brotcroûtons (G,E,ML,SW)

**Hell** **Olewiger Wurstsalat** **12,00**  
Streifen von Wurst, Käse, Zwiebeln, Röstkartoffeln  
und kleiner Salat (ML,S,SW)

**Pfls** **Heringsalat Hausfrauenart** **12,50**  
Matjesfilets in Sahnesauce, Apfel- und  
Gurkenstückchen, Zwiebeln, Röstkartoffeln und  
kleiner Salat (S,E,ML,SW,F)

**Hell** **Hausgemachte Sülze** **11,80**  
Röstkartoffeln, Kräutervinaigrette  
und kleiner Salat (SEL,S,SW)



# SCHMANKERL ZUM BIER

## Warm:

### Bitterballen 5,50

hausgemachte Rindfleischkroketten, bekannt aus den Niederlanden (G,SEL,E,S,ML)

### Köfte vegan 5,50

hausgemachte vegane Zucchini-Aprikosen-Falafel - 2 Stück mit Hummus (SO,G,Ses)

### Pommes Gaucho veget. 5,50

Pommes Frites mit Avocadosalsa, Schmand und frischen Kräutern (SW,ML)

### Fetakäse im Töpfchen\* veget. 6,90

mit Oliven, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und geröstetem Fladenbrot (G,ML,SW)

## Kalt:

### Biertapas im Glas 2,80 pro Glas

- Obatzter veget. (E, ML) 
- Hausgemachte Sülze mit Vinaigrette (S, SEL, SW)
- Griebenschmalz (G)
- Hackbällchen in BBQ Dip
- Tatar vom geräucherten Lachs (ML, F)
- Heringssalat (ML, S, E, F) 
- Hummus vegan (Ses)   
(weißes Bohnenhummus)
- Wurstsalat (ML, S, SW)
- Utopenci - böhmische Spezialität (SW, G)  
(sauer eingelegtes Brät mit Zwiebeln, leicht pikant)

### Kennenlernplatte 10,00

Brotkorb mit vier Gläschen nach Wahl

### Extra Brotkorb 3,00

## — SUPPEN —

### Gulaschsuppe 7,50

nach Art des Hauses (ML, SW, G)

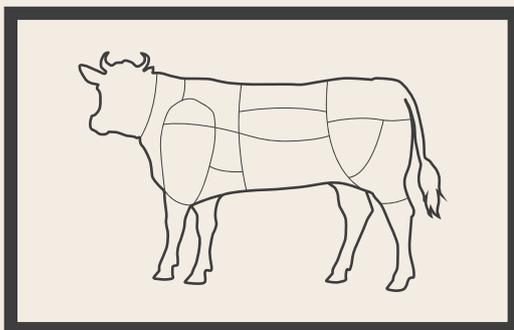
### Beef Tea 6,50

kräftige Rinderkraftbrühe, Backerbsen, Streifen vom Tafelspitz und Wurzelgemüse

Hinweise zu Allergenen:  
E=Eier, ED=Erdnüsse, F=Fische, G=glutenhaltiges Getreide, K=Krebstiere, L=Lupinen, ML=Milch/Laktose, S=Senf, Sel=Sellerie, Ses=Sesamsamen, SF=Schalenfrüchte, SO=Sojabohnen, SW= Schwefeldioxid und Sulfite, W=Weichtiere  
\*=Gericht kann NICHT als seniorengeeignete Portion bestellt werden

# VON DER NASE BIS ZUM SCHWANZ

- |               |  |              |               |  |              |
|---------------|--|--------------|---------------|--|--------------|
| <b>Bock</b>   | <b>Schulterscherzl -<br/>Geschmorte Rinderschulter</b>   | <b>17,90</b> | <b>Weizen</b> | <b>Sudhaustopf -<br/>3erlei vom gesiedeten Rind im Topf</b>  | <b>17,50</b> |
|               | Rotkohl mit Ingwer und Kirsche verfeinert,<br>gebratene Servietten-Knödel-Röllchen (G,SEL,E,ML)                              |              |               | Tafelspitz, Brust und Zunge im Rindfleischsud, Bouillonkartoffeln, frischer Meerrettich (Sel)  |              |
| <b>Hell</b>   | <b>Korresht-e-Gheymeh -<br/>persisches Rindergulasch</b>   | <b>16,50</b> | <b>Bock</b>   | <b>Blesius Garten Steak</b>  | <b>23,50</b> |
|               | aromatisches Ragout vom Rind mit gelben Linsen,<br>getrockneten Limetten, Curcuma und Safran<br>verfeinert, Basmatireis (SF) |              |               | 220 g Rumpsteak vom Eifeler Rind mit Kräuterbutter,<br>Pommes Frites und kleinem Salat (ML, S, SW)   |              |
| <b>Ale</b>    | <b>Piccata vom Tafelspitz</b>  | <b>18,50</b> | <b>Keller</b> | <b>Brauhaus Burger*</b>  | <b>14,80</b> |
|               | Tafelspitz in Meerrettich-Kräuter-Eihülle, Tomaten-<br>Bohnen-Gemüse, Röstkartoffeln (E,G,Sel,ML,SF)                         |              |               | knuspriges Ciabatta Brötchen vom Bäcker<br>Braunshausen, 200g Rinderhack, hausgemachte<br>BBQ-Sauce, gegrillte Chorizo Wurst, Salat,<br>Zwiebeln, Tomate, Gurke, Pommes Frites,<br>hausgemachter Ketchup (G, SW) |              |
| <b>Weizen</b> | <b>Gekochte Ochsenbrust</b>  | <b>16,50</b> | <b>Bock</b>   | <b>Bouef en daube</b>  | <b>16,90</b> |
|               | Bouillon-Kartoffeln und frisch geriebener<br>Meerrettich (Kren) (Sel)  |              |               | Gulasch von der Ochsenwade nach Art des<br>Hauses, kleine Kartoffelknödel, Rotkohl mit Ingwer<br>und Kirsch verfeinert (G, Sel, ML)  |              |
| <b>Dunkel</b> | <b>Rinderroulade - Großmutter Art</b>  | <b>17,80</b> | <b>Bock</b>   | <b>Steak-Toast</b>   | <b>18,90</b> |
|               | Bratensauce, Rotkohl mit Ingwer und Kirsch verfeinert,<br>kleine Kartoffelknödel (G,Sel,E,S)                                 |              |               | Geröstetes Bauernbrot mit gebratenem Rinder-<br>rückensteak, Schnittlauch-Senf-Dip, Speck, Tomate,<br>Spiegelei und Pommes Frites (ML, S, G, SW, E)  |              |



**Weitere Informationen zum Rind und der Verarbeitung der einzelnen Teile finden Sie auf unserem Tischset.**

Hinweise zu Allergenen:

E=Eier, ED=Erdnüsse, F=Fische, G=glutenhaltiges Getreide, K=Krebstiere, L=Lupinen, ML=Milch/Laktose, S=Senf, Sel=Sellerie, Ses=Sesamsamen, SF=Schalenfrüchte, SO=Sojabohnen, SW= Schwefeldioxid und Sulfite, W=Weichtiere

\*=Gericht kann NICHT als seniorengeeignete Portion bestellt werden

# BRAUHAUS KLASSIKER

**Hel** **Saftiger Grillschinken** **14,50**  
Weizenbier-Chilisoße, Kartoffelstampf  
und Bohnengemüse (Sel, SL, MF)

**Pale Ale** **Brauhaus Currywurst\*** **9,80**  
200g Bratwurst vom Metzger Haag in Ruwer,  
hausgemachte pikante Currysauce, Pommes Frites,  
hausgemachte Mayonnaise (E, S, SW)

**Ale** **Brauers Rippe** **16,50**  
Schweinerippe vom Eifelschwein am Stück im  
Malzsud gegart, in hausgemachter BBQ-Würz-  
marinade, Pommes Frites, Krautsalat (G, Sel, SW)

**Hel** **Kutscher Schnitzel** **13,90**  
paniertes Schnitzel vom Eifelschwein, Bier-Zwie-  
bel-Specksauce, Pommes, kleiner Salat (G, SW, E)

**Pale Ale** **Drunken Pale Ale Chicken\*** **15,50**  
Hähnchenstücke vom Geflügelhof Lausberg, fruch-  
tige Pale Ale Sauce, Gemüse und Basmatireis (Sel, G)

**Weizen** **Fish & Chips** **13,50**  
gebackene Kabeljaufilets mit Pommes Frites und  
hausgemachter Remouladensauce (E, F, G, S, ML)

**IPA** **Vegi-Currywurst\*** **9,50**   
vegetarische Grillwurst vom Metzger Haag in  
Ruwer, hausgemachte pikante Currysauce, Pommes  
Frites, Mayonnaise (G, ML, Sel)

**Ale** **Vegano Burger\*** **13,50**   
knuspriges Ciabatta Brötchen, hausgemachtes Zuc-  
chini-Aprikosen-Soja-Patty, asiatischer Möhren-  
Kraut-Salat, Kräuter, Tomate, Hummus, haus-  
gemachter Ketchup und Pommes (G, SF, Ses, So, SW)

**IPA** **Tajine a la Ilrahm vegan** **14,50**   
Original Marokkanisches Tajine mit Zucchini, Kür-  
bis, Möhren, Spitzkohl und Bulgur (G, Sel)



# KINDERTELLER & DESSERTS

**Chicken Run** 6,90  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet vom Geflügelhof Lausberg, Tomatensauce, Basmatireis, Salat (SW, S)

**Die wilden Kerle** 6,00  
Schnitzel vom Eifeler Schwein, Erbsen-Möhren-Gemüse, Pommes (G,ML,E)

**Nemo** 6,90  
Frische Kabeljaustücke paniert, Salzkartoffeln, kleiner Salat (G,SW,E,S)

**Shrek** 6,00  
Nudeln mit Hackfleischsauce (nur Rind), kleiner Salat (E,G,S,SW)

**Wicki** 9,50  
Kleines Rumpsteak, Pommes, Möhren-Erbsen-Gemüse oder kleiner Salat (S,SW,ML)

**Pumba** 6,90  
Kleines Hacksteak von Rind und Schwein, Kartoffelpüree, kleiner Salat

(bis 10 Jahre)

**Ketchup/Majo** 1,00

**Zwetschgen -Tiramisu** 7,00  
mit Lebkuchencreme (G,E,ML)

**Crème Brûlée** 6,50  
von der Tonka-Bohne (E,ML)

**Black-Forrest vegan**  7,00  
veganes Schokoladenmousse mit Kirschen und Crumble (So,G)

**Gemischtes Eis** pro Kugel 1,30  
Vanille, Schoko, Erdbeere, Zitrone, Joghurt, Haselnuss, Triple-Orange Chocolate (ML,SF,E)  
Sahne 0,80

Eis beziehen wir von Christi's Eisbar ohne Konservierungs- oder künstliche Aromastoffe

## Für Kinder:

**Push up with Haribo** 2,00  
Vanilleeis mit Erdbeersauce und Goldbärchen (ML,SF,E)

**Langnese Calipo Cola** 2,00

**Langnese Eiskonfekt** 3,00

### Hinweise zu Allergenen:

E=Eier, ED=Erdnüsse, F=Fische, G=glutenhaltiges Getreide, K=Krebstiere, L=Lupinen, ML=Milch/Laktose, S=Senf, Sel=Sellerie, Ses=Sesamsamen, SF=Schalenfrüchte, SO=Sojabohnen, SW= Schwefeldioxid und Sulfite, W=Weichtiere

\*=Gericht kann NICHT als seniorengeeignete Portion bestellt werden

# WARME & KALTE GETRÄNKE

## Bier: (G)

Hell	0,3l	2,90
Hell	0,5l	4,50
Dunkel	0,3l	2,90
Dunkel	0,5l	4,50
Weizen	0,3l	2,90
Weizen	0,5l	4,50
Pitcher (hell/dunkel)	1l	8,50
Fass am Tisch	5l	36,00
Fass am Tisch	10l	59,00

## Wein (Preis je 0,2l):

Riesling, trocken, Mosel		4,80
Riesling, halbtrocken, Mosel		4,80
Riesling, lieblich, Mosel		4,80
Roséwein trocken		4,80
Rotwein trocken		4,80
Viez vom Klimmes aus Wintersdorf	0,4l	2,30

## Spirituosen (Preis je 2cl):

Bierbitter		3,50
Bierlikör		3,50
Williams, Mirabelle		4,00
Eifel Edelbrände:		
Obstler		2,80
Apfel, Nelchesbirne		3,80
Schlehe		4,20

## Alkoholfreies:

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25l	2,20
Gerolsteiner Mineralwasser	0,5l	4,10
Coca Cola, Zero (3, 4, 5, 6)	0,3l	3,00
Fanta (1, 2, 3, 5)	0,3l	3,00
Sprite (5)	0,3l	3,00
Apfelsaft/Schorle	0,3l	3,50
Krombacher Fassbrause		
Hollunder	0,33l	3,20

## Warme Getränke:

Cafe Creme (4) / koffeinfrei	2,30
Espresso (4) / koffeinfrei	2,30
Cappuccino (4)	2,90
Milchkaffee (4)	3,20
Latte Macchiato (4)	3,20
Kakao mit Sahne	3,20
Kännchen Bio Pure Tee nach Wahl	4,80

**Eine noch größere Getränkeauswahl  
finden Sie in unserer Getränkekarte!**

Zusatzstoffe Getränke:  
1.Antioxidationsmittel 2.Stabilisator 3.Farbstoff  
4.Koffein 5.Säuerungsmittel 6.Phenylalanin

# TERMINE & INFOS

**27./28. September**

## **Biertasting**

Uwe Kalms (Biersommelier) vom Brouwstudio  
Uthoka über Biervielfalt in den Niederlanden

**08./09. November**

## **Biertasting**

Special Belge  
An diesem Abend dreht sich alles um  
belgische Ale's.

**11./12. Oktober**

## **Bierfestival**

Kraft Bräu lädt zum 6. Trierer Bierfestival ein: über  
100 Biere zum Probieren von angesagten Craft Bier  
Brauereien

**01./08./15. und 22. Dezember**

## **Weihnachtsmarkt im Blesius Garten**

Im überdachten Biergarten findet an wie jedes Jahr  
an den Adventssonntagen unser  
Weihnachtsmarkt statt.

## SAISONBIER

---

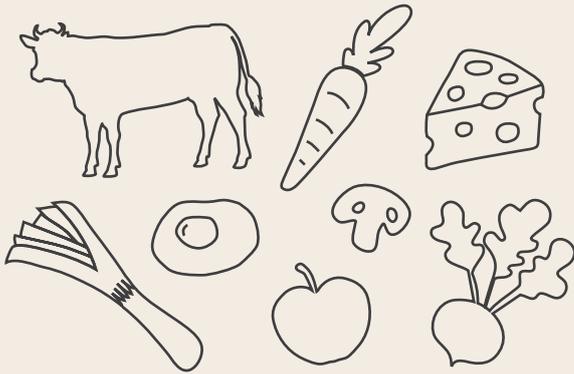
Zusätzlich zu unseren stets verfügbaren Klassikern  
bieten wir ein Sortiment an saisonal wechselnden  
Spezialbieren. Verfügbarkeit bitte der Tafel im  
Bistro entnehmen!

- Herbstgold
- Helles Saphir
- Caspers Pils
- Seb's Pale Ale
- Indian Summer
- Leichte Weisse
- Kellerbier 1998

**Prost!**



# REGIONAL, BIOLOGISCH, FRISCH



Genießen bedeutet für uns auch bewusst und gesund leben. Deshalb haben wir es uns zur Aufgabe gemacht bei der Zubereitung unserer Speisen auf Nachhaltigkeit und Frische zu achten.

Wir sind stolz darauf, dass der Blesius Garten seit April 2014 nach Vorgabe der EU-Öko-Verordnung biozertifiziert ist. Denn als modernes Familienunternehmen legen wir großen Wert auf einen schonenden Umgang mit der Natur. Besonderes Augenmerk richten wir bei der Auswahl unserer Produkte auf Regionalität, kurze Lieferwege und wann immer möglich auf biologischen Anbau.

Genießen Sie eine kleine Reise durch unsere Küche, begleitet von unseren einzigartigen Bierkreationen.





# Kraft

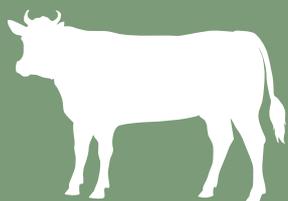
B R Ä U

Kraft Bräu / Blesius Garten  
Olewiger Straße 135  
54295 Trier

0651 / 3 60 633  
info@kraftbraeu.de  
info@blesius-garten.de

Öffnungszeiten Braustube:  
Dienstag - Sonntag, 11:00 bis 0:00 Uhr,  
Montag 16:00 Uhr bis 0:00 Uhr, kein Ruhetag

Warme Küche:  
Dienstag - Samstag, 12:00 bis 14:15 Uhr und Montag - Samstag, 18:00 bis 21:30 Uhr  
Sonntags durchgehend bis 21:00 Uhr



+



=

**BRAU  
HAUS  
KARTE**