



PILS

mild malziges Aroma, dominant, ausgeprägt hopfiger Geschmack, im Abgang eine leicht fruchtige Note

Stammwürze ca. 12–13 °P
Alc. ca. 5–6 %



ROTBIER

angenehm malzig, süßlicher Geschmack von Karamell und Röstmalz

Stammwürze ca. 12–13 °P
Alc. ca. 5–6 %



HEFEWEIZEN

feinmalzig, fruchtiges Weißbier mit dezenten Aromen von Banane, im Abgang ausgeprägt hefiger Geschmack

Stammwürze ca. 13 °P
Alc. ca. 5–6 %



IPA

dominant, intensiv hopfig, fruchtig herbe Note, Geschmack nach Yasmin und Citrus, ausgewählte Aromahopfen aus den USA

Stammwürze ca. 17 °P
Alc. ca. 7–8 %

Fragen Sie nach
unserem Saisonbier

SAISONBIERE

unsere SOPHIENHOFER BIERE

auch zu Hause genießen

1 Liter Bügelverschluss-Syphon

Pils, Rotbier, Weizen

3,50 € (pro Flasche)

Spezialbiere

3,50 € (pro Flasche)

zzgl. 2,50 € Pfand pro Flasche, 5 € Kistenpfand (6er Kiste 17,50 €)

5 Liter Partyfässchen (Einweg)

Pils, Dunkel

19,90 €

nur auf Vorbestellung, mind. 1 Tag

19,90 €

Unsere Biere sind handwerklich gebraut und unfiltriert, deshalb müssen diese immer dunkel und kühl gelagert werden.



VORSPEISEN und KLEINIGKEITEN



Jägersuppe

Gebundene Suppe aus Wildfleisch und Champignons mit Rotwein und Sahne verfeinert, dazu Hausbrot

5,90 €

Zum Sattwerden

12,90 €

große Jägersuppe mit Brot und Salat vom Buffet

Karotten-Ingwer Suppe

4,90 €

Suppe aus pürierten Möhren, frischem Ingwer mit Kokosmilch verfeinert, dazu Hausbrot



Große Karotten-Ingwer Suppe

11,90 €

dazu frisches Hausbrot und Salat vom Buffet



Hausgemachte Soljanka

4,90 €

dazu frisches Hausbrot

Große hausgemachte Soljanka

11,90 €

dazu frisches Hausbrot und Salat vom Buffet

Frittierte Kartoffelecken

6,50 €

mit erfrischender Knoblauch-Sour-Cream



 vegetarisch



Erfrischende Knoblauch-Sour-Cream

dazu frische Brotecken zum Dippen

5,50 €



SCHNITZEL-KLASSIKER

Schnitzel „Wiener Art“

in gold-gebackener Panade und Zitronenecke, dazu Pommes Frites

ca. 280 g 15,90 €

Schnitzel „Letscho“

mit einer Paprika-Tomatensauce, dazu Pommes Frites

ca. 280 g 17,50 €

Unsere Schnitzel werden alle aus dem Schweinerücken geschnitten und sind dadurch besonders zart und mager



SchniPiPo

Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Soße, dazu Pommes Frites

18,50 €



Zu jedem Hauptgericht nehmen Sie sich gern einen kleinen Salatteller von unserem reichhaltigen, gesunden Salatbuffet!

Schnitzel „Brauhaus Art“

mit geschmorten Zwiebeln in einer Sophienhofer Dunkelbiersoße, dazu Pommes Frites

17,50 €





Hausgemachte Rinderroulade

wie bei Muttern, mit Speck-Zwiebel-Senffüllung, dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

19,50 €

BRAUHAUSSPEZIALITÄTEN aus Thüringen

Hausgemachte Sülze

14,90 €

mit Remouladensoße, Gewürzgurke und knusprigen Bratkartoffeln

Sophienhofer Lümmel (Bratwurst)

13,90 €

mit hausgemachtem Sauerkraut, Zwiebelsoße und Thüringer Klöße

Brauhaus Pinsa

16,90 €

mit Sour Cream, Bauchspeck*, roten Zwiebeln und Gouda, garniert mit Frühlingszwiebeln und Kräuter-Knobi-Pesto

*vegetarisch: mit Champignons 



Schon probiert?

Hausgemachter Bockbierlikör

2 cl 2,40 €

4 cl 4,40 €

Auch Zuhause genießen: 200 ml oder 500 ml

Eine Kennzeichnung unserer Speisen und Getränke mit allen Zusatzstoffen und Allergenen halten unsere Service-Mitarbeiter für Sie bereit.

*Qualität ist uns wichtig. Deshalb bereiten wir unser
Eisbein täglich frisch, aber in begrenzter Menge zu.*

Gegrilltes Schinkeneisbein

Mit hausgemachter Sophienhofer
Dunkelbierzwiebelsoße, dazu Sauerkraut
und Thüringer Klöße

.....
18,90 €



Brauhausbrätel

ein saftiges Schweinenackensteak
(durchwachsen) mit Bratkartoffeln
und hausgemachter Sophienhofer
Dunkelbierzwiebelsoße

.....
17,90 €

Fleisch IST MEIN GEMÜSE



Rumpsteak „Brauhaus Art“

26,90 €

ein saftiges Stück aus dem Rinderrücken, mit geschmorten Zwiebeln in einer Sophienhofer Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelecken und Kräuterbutter

ca. 300 g

Mediterranes Rumpsteak

ein saftiges Stück aus dem Rinderrücken, gebettet auf mediterranem Gemüse, dazu frittierte Kartoffelecken und Kräuterbutter

ca. 300 g **27,90 €**



Rumpsteak „Pilze“

ein saftiges Stück aus dem Rinderrücken, mit frischen Champignons, Kartoffelecken und hausgemachter Kräuterbutter

ca. 300 g

26,90 €

Garstufen für Rind

NACH IHREM WUNSCH

Wenn nicht anders gewünscht, werden unsere Rindersteaks medium gebraten.

Englisch

fast roh, blutig

Medium

rosa im Kern

Durch

durchgebraten



Zartes Brüstchen

kross gebratene Hühnerbrust auf
mediterranem Gemüse mit frittierten
Kartoffelecken

17,90 €

WILDSPEZIALITÄTEN

Hirschbraten

mit frischen Rahmchampignons, Apfelrotkohl und Thüringer
Klößen, garniert mit Preiselbeeren und Sahne

19,90 €

Wildbratwürstchen

mit Apfelrotkohl, Thüringer Klößen und Preiselbeersoße

17,90 €



unser Klassiker

Hirschgulasch

mit frischen Rahmchampignons,
Apfelrotkohl und Thüringer Klößen,
garniert mit Preiselbeeren und Sahne

18,90 €





Gebackener Lachs

mit einer Zitronenkruste auf Grillgemüse, dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

19,90 €

 **ETWAS ZU GRÜN?**

Wir helfen nach!

**Kross gebratene
Hühnerbrust** + 7,50 €

Gegrilltes Rumpsteak + 18,00 €
(ca. 300 g)

Einige unserer Gerichte bieten wir als
Seniorenportion an -1,00 €

VEGETARISCHES

Frischer Salat vom Buffet klein 6,50 €

groß 8,50 €

Gebratenes Gemüse 16,90 €

mit frittierten Kartoffelecken und hausgemachter
Sour-Cream

Pinsa vegetarisch 16,90 €

mit Sour-Cream, Champignons, roten Zwiebeln und Gouda,
garniert mit Frühlingszwiebeln und Kräuter-Knobi-Pesto



Gebackener Ziegenkäse

aus dem Ofen, mit Oliven, Peperoni, Tomaten,
Zwiebeln und haus- gemachtem Kräuter-Knoblauch-
Pesto verfeinert, dazu Hausbrot

17,90 €

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

Großer Berg Pommes Frites	4,90 €
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,90 €
Kleiner Bierbrauer	7,90 €
Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	
Wurstigel mit Pommes Frites	7,50 €
Klöße mit Rotkohl und Soße	7,90 €

EXTRAWÜNSCHE

Diese Preise gelten nur in Verbindung einer Umbestellung bei einem Hauptgericht.

Jeden Änderungswunsch nehmen wir gern mit 50 Cent Aufpreis entgegen.

Umbestellungen auf:

Bratkartoffeln	+ 2,50 €
Grillgemüse	+ 2,50 €

Extras zum Hauptgericht

Sour-Cream	+ 1,50 €
Kräuterbutter	+ 1,00 €
Bratensoße	+ 1,50 €
Portion Hausbrot	+ 1,50 €
Portion hausgemachte Zwiebelsoße	+ 1,50 €



Einpackservice 0,50 €

Räuberteller 1,50 €



**Hausgemachtes
Crème-Brûlée**

6,50 €



Windbeutel

mit Roter Grütze und Schlagsahne

5,90 €

EISVERGNÜGEN und LECKEREIEN

All unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung

Je Kugel Eis	1,50 €
Vanille-, Schoko- oder Fruchtis	
Gemischtes Eis 3 Kugeln	4,00 €
jede weitere Kugel im Becher	+ 1,00 €
Portion Sahne	+ 1,00 €
Eisschokolade mit Sahne	4,90 €
Iced Café Latte mit einer Kugel Vanilleeis	4,90 €
Schokoladenbecher	4,90 €
3 Kugeln Eis, Schokoladensoße und Sahne	
Eierlikör	+ 1,50 €
Schwedeneisbecher	6,90 €
3 Kugeln Eis, Apfelmus, Schokoladensoße, Eierlikör und Sahne	
Eisbecher Heidelbeere	6,90 €
3 Kugeln Eis, Heidelbeeren, Fruchtsoße, Eierlikör und Sahne	
Warmes Schokoküchlein	7,90 €
mit einem zart schmelzendem Kern, einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
Schillerlocke	5,90 €
mit Roter Grütze und Schlagsahne	
Kuchen mit Sahne je nach Angebot	4,90 €
auf Wunsch auch ohne Sahne	

HEISSE GETRÄNKE

Glas Tee nach Wahl 2,50 €

schwarz, grün, Hagebutte, Früchte, Pfefferminz, Fenchel,
Kamille, Rooibos, Kräuter

Glas Milch 2,00 €

mit Honig + 0,50 €

Tasse Kaffee (auch koffeinfrei) 2,80 €

Pott Kaffee (auch koffeinfrei) 3,80 €

Espresso 2,70 €

Doppelter Espresso 3,20 €

Espresso-Macchiato 3,00 €

Milchkaffee 3,90 €

Cappuccino 3,50 €

Latte Macchiato 4,50 €

mit Caramell- oder Vanillesirup + 0,60 €

Heiße Schokolade mit feinem Milchschaum 3,10 €

Glas Kakao mit Sahne und Rum 5,50 €

Irish Coffee (Kaffee, Whisky, Sahne) 5,90 €

Grog mit Rum (5 cl) 5,50 €

Glühwein 3,50 €

Schokoccino (Schokolade, Espresso, Milchschaum) 4,50 €

Baileys-Latte-Macchiato

5,90 €





FRISCH GEZAPFTE HAUSBIERE

	0,3 l	0,5 l	1 Maß
Sophienhofer Pils	3,10 €	4,50 €	6,90 €
Sophienhofer Rotbier	3,10 €	4,50 €	6,90 €
Sophienhofer Weizen	3,10 €	4,50 €	6,90 €
Sophienhofer IPA	3,50 €	4,90 €	
Alster	3,10 €	4,50 €	6,90 €
Diesel	3,10 €	4,50 €	6,90 €
Bananenweizen		4,50 €	
Sophienhofer Hefeweizen alkoholfrei (Hell)	3,10 €	4,50 €	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25 l	0,3 l	0,5 l
Cola		3,50 €	4,70 €
Cola light		3,50 €	4,70 €
Orangenbrause		3,50 €	4,70 €
Zitronenbrause		3,50 €	4,70 €
Spezi		3,50 €	4,70 €
Frisch gezapftes Brauwasser still oder spritzig (Tafelwasser)		3,50 €	4,70 €
Tonic Water	3,50 €		
Ginger Ale	3,50 €		

Flasche Brauwasser still oder spritzig 1 l 7,90 €

SÄFTE	0,3 l	0,5 l
Apfelsaft	3,50 €	4,90 €
Orangensaft	3,50 €	4,90 €
Maracujasaft	3,90 €	4,90 €
Bananennektar	3,90 €	4,90 €
Kirschsaff	3,90 €	4,90 €
Kirsch-Bananensaft	3,90 €	4,90 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	3,50 €	4,90 €



Hausgemachte Beerenbrause oder Kräuterbrause

	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,50 €

WEINE-SEKT-APERITIFE

ROTWEIN VON KRUPPENBACHER

Dornfelder

ein Rotwein mit kräftigem Bukett und intensivem Geschmack nach dunklen Früchten wie Brombeere, Sauerkirsche und Holunder

Pfalz, trocken 0,2 l 5,50 €

Portugieser

ein leichter bekömmlicher Rotwein, der in der Nase rote Beeren, Himbeere und Erdbeere vermittelt

Pfalz, halbtrocken 0,2 l 5,50 €

Dornfelder

in seiner lieblichen Form wirken die dunklen Fruchtaromen dieses Rotweins geschmeidig, balsamisch und samtig

Pfalz, lieblich 0,2 l 5,50 €

WEISSWEIN VON KRUPPENBACHER

Riesling

ein spritziger, unkomplizierter, kräftiger Weißwein, der in der Nase Birne, Ananas und weiße Blüten vermittelt. Auf der Zunge ein spannendes Süße-Säure-Spiel

Pfalz, trocken 0,2 l 5,50 €

Kerner

das Aroma erinnert stark an den Riesling, ist jedoch bekömmlicher und nicht ganz so säurebetont. Fruchtiger, feinaromatischer Weißwein, der in der Nase Orangen, Äpfel und Schwarze Johannisbeeren vermittelt

Pfalz, halbtrocken 0,2 l 5,50 €

Scheurebe

die Fruchtbombe unter den Weißweinen. Spritziger, kräftiger Weißwein, der in der Nase Ananas und Litschi vermittelt

Pfalz, lieblich 0,2 l 5,50 €

ROSÉWEIN VON KRUPPENBACHER

Portug. Weißherbst

ein leichter vollmundiger Roséwein, süffig mit roter frischer Beerennote

Pfalz, trocken 0,2 l 5,50 €

Alle offenen Weine sind auch als Weinschorle erhältlich

0,2 l 5,10 €

Flaschen-Weine aus der Pfalz je nach Angebot

1,0 l 25,00 €

lieblich

0,75 l 19,00 €

WEINGUT
Kruppenbacher



Sophienhofer Hugo

Sophienhofer Plis, frische Limetten, Holunderblütensirup und Zitronenbrause

6,90 €

APERITIF

Martini 0,2 l 4,50 €

LONGDRINKS (5 CL)

Korn Cola 0,3 l 6,50 €

Asbach Cola 0,3 l 6,50 €

Bacardi Cola 0,3 l 6,50 €

Grüne Wiese 0,3 l 6,50 €

Gin Tonic 0,3 l 6,50 €

Jim Beam Cola 0,3 l 6,50 €

Jack Daniels Cola 0,3 l 6,50 €

Southern Comfort Apfelsaft 0,3 l 6,50 €

SEKT

Rotkäppchen mild, halbtrocken, trocken 0,75 l 17,00 €

Piccolo halbtrocken, auch alkoholfrei 0,2 l 5,50 €

Glas Sekt 0,1 l 3,50 €

SPRITZIGE ERFRISCHUNG (SHOT 6 cl)

Aperol Spritz 7,90 €

Aperol Spritz Maracuja 7,90 €

Ramazzotti Rosato Tonic 7,90 €

Weißbier Spritz 6,90 €

Aperol, Weizen, Zitronenbrause

Ramazzotti Rosato Tonic

7,90 €



SPIRITUOSEN

KLARE SCHNÄPSE

	2 cl	4 cl
Gin	2,20 €	3,90 €
Wodka	2,20 €	3,90 €
Bacardi	2,20 €	3,90 €
Tequila Silver	2,20 €	3,90 €

WHISKYS

Jack Daniel's	4,50 €
Jim Beam	4,50 €
Southern Comfort	4,50 €
Dimple 15 Jahre	5,50 €
Glenfiddich 12 Jahre	5,50 €

KRÄUTERSCHNÄPSE

Schierker Feuerstein	2,50 €	4,00 €
Ramazotti	4,50 €	
Fernet Branca	2,40 €	4,00 €
Underberg	2,50 €	

	2 cl	4 cl
Nordhäuser Doppel Kümmel	2,70 €	4,10 €
Nordhäuser Feiner Alter	2,70 €	4,10 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,20 €	3,50 €
Nordhäuser Wildkräuter	2,70 €	4,10 €

WEINBRAND

Wilthener Goldkrone	2,20 €	3,50 €
Asbach Uralt	2,50 €	3,90 €
Mariacron	2,50 €	3,90 €

GRAPPA UND OBSTBRÄNDE

Williams Christ	2,80 €	4,50 €
Grappa Ori Cuvée Imperial	2,60 €	4,50 €

LIKÖRE

Baileys	4,10 €	
Nordhäuser Kirschlikör	2,20 €	3,50 €
Nordhäuser Beerenfrucht	2,20 €	3,50 €
Eierlikör	2,20 €	3,50 €
Amaretto	2,20 €	3,50 €
Nordhäuser Reiche Ernte	2,50 €	3,90 €
Haselnuss oder Ingwer		


 Echter
Nordhäuser
 Kornbrand

