

SPEISEN UND GETRÄNKE



*Herzlich Willkommen zu Braukunst
und Harzer Gastlichkeit*



*Seit September 2013 haben wir den ersten
Braugasthof im Südharz neu eröffnet.*

In unserem Gasthof können Sie unsere Sophienhofer Biere, nach deutschem Reinheitsgebot gebraut, in einer gemütlichen, rustikal-modernen Atmosphäre genießen. Unsere Biere werden unfiltriert (naturtrüb) ausgeschenkt.



Brauerstern

Der sechszackige Zoiglstern symbolisiert die drei am Brauen beteiligten Elemente Feuer, Wasser und Luft sowie die Zutaten Wasser, Malz und Hopfen. Das Hexagramm wird als Zunftzeichen der Brauer und Mälzer sowie als Symbol für die Ausgabestelle des Haustrunks einer Brauerei genutzt.





PILS

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

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



DUNKEL

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 (keine Pfandflaschen)

Pils, Dunkel, Weizen

6,00 € (Erstkauf)

3,50 € (Nachfüllung)

IPA und Spezialbiere

8,00 € (Erstkauf)

5,50 € (Nachfüllung)

5 Liter Partyfässchen (Einweg)

Pils, Dunkel

19,90 €

IPA (nur auf Vorbestellung, mind. 1 Tag)

25,90 €

Unsere Biere sind naturgebraut und deshalb nur unter Kühlung bei ca. 5 °C 4 Wochen haltbar.





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

10,90 €

dazu frisches Hausbrot und Salat vom Buffet



Hausgemachte Soljanka

4,90 €

dazu frisches Hausbrot

Große hausgemachte Soljanka

10,90 €

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 **14,90 €**

Schnitzel

mit frischem Kartoffel-Gurken-Salat

ca. 280 g **15,90 €**

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



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 €



SchniPiPo

Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Soße, dazu Pommes Frites

17,50 €





Hausgemachte Rinderroulade

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

18,50 €

BRAUHAUSSPEZIALITÄTEN aus Thüringen

Hausgemachte Sülze

mit Remouladensoße, Gewürzgurke und knusprigen Bratkartoffeln

13,90 €

Sophienhofer Lümmel (Bratwurst)

mit hausgemachtem Sauerkraut, Zwiebelsoße und Thüringer Klößen

12,90 €

Sophienhofer Lümmel (Bratwurst)

mit frischem Kartoffel-Gurken-Salat

11,90 €



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 und die Rippchen täglich frisch, aber in
begrenzten Mengen zu.*

Gegrilltes Schinkeneisbein

mit hausgemachter Sophienhofer
Dunkelbierzwiebelsoße, dazu Sauer-
kraut und Thüringer Klöße

18,90 €



Dicke Rippchen

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
sowie hausgemachter Sophienhofer
Dunkelbierzwiebelsoße

17,50 €

unser Klassiker



Fleisch IST MEIN GEMÜSE



Rumpsteak „Brauhaus Art“

24,90 €

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 **25,90 €**



Rumpsteak „Pilze“

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

ca. 300 g

24,90 €

Garstufen für Rind

NACH IHREM WUNSCH

Wenn nicht anders gewünscht, werden unsere Rindersteaks medium gebraten.

Englisch

fast roh, blutig

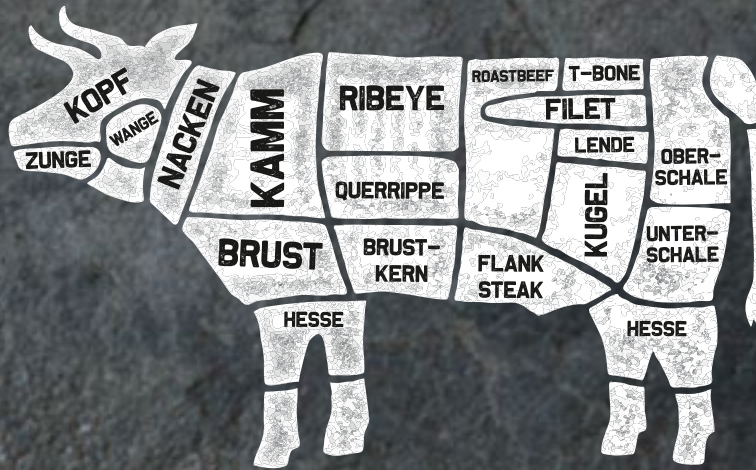
Medium

rosa im Kern

Durch

durchgebraten

• TEILE VOM RIND •



WILDSPEZIALITÄTEN

Hirschbraten

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

19,50 €

unser Klassiker

Hirsgulasch

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

17,90 €



Zartes Brüstchen

kross gebratene Hühnerbrust auf mediterrane-m Gemüse mit frittierten Kartoffelecken

17,50 €





Lachsfilet im Ofen gebacken

mit frischem Gemüse, Sauce Béchamel und Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln

19,50 €

*Unser frisches Ofengemüse (je nach Saison):
Blumenkohl, Broccoli, Zucchini, Aubergine, Lauch,
Tomate, Paprika, Möhren*

VEGETARISCHES

Frischer Salat vom Buffet

klein **5,00 €**

groß **6,50 €**

Gemüsepfanne Mediterran

16,50 €

frisches mediterranes Gemüse und Rahmchampignons, im Ofen mit Béchamel und Gouda überbacken, dazu reichen wir Salzkartoffeln

 **ETWAS ZU GRÜN?**

Wir helfen nach!

Kross gebratene Hühnerbrust + 7,00 €

Gegrilltes Rumpsteak + 16,50 €
(ca. 300 g)



Gebackener Ziegenkäse

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

17,90 €

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

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

Großer Berg Pommes Frites	3,90 €
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,90 €
Kleiner Bierbrauer Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	7,50 €
Wurstigel mit Pommes Frites	7,50 €
Klöße mit Rotkohl und Soße	7,90 €

EXTRAWÜNSCHE

Jeden Änderungswunsch nehmen wir gern mit 50 Cent Aufpreis entgegen.

Außer 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 Eisarten sind aus eigener Herstellung

Je Kugel Eis 1,50 €

Vanille-, Schoko- oder Fruchteis

Gemischtes Eis 3 Kugeln 4,00 €

jede weitere Kugel im Becher + 0,50 €

Portion Sahne + 0,50 €

Eisschokolade mit Sahne 4,90 €

Eiskaffee mit Sahne 4,90 €

Schokoladenbecher 4,90 €

3 Kugeln Eis, Schokoladensoße und Sahne

Eierlikör + 1,50 €

Schwedeneisbecher 6,50 €

3 Kugeln Eis, Apfelmus, Schokoladensoße, Eierlikör und Sahne

Eisbecher Heidelbeere 6,90 €

3 Kugeln Eis, Heidelbeeren, Fruchtsoße, Eierlikör und Sahne

Warmes Schokoküchlein 6,50 €

mit einem zart schmelzendem Kern, einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Schillerlocke 5,50 €

mit Roter Grütze und Schlagsahne

Kuchen mit Sahne je nach Angebot 4,50 €

auf Wunsch auch ohne Sahne

HEISSE GETRÄNKE

Glas Tee nach Wahl 2,30 €

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

Glas Milch 2,00 €

mit Honig + 0,50 €

Tasse Kaffee (auch koffeinfrei) 2,50 €

Pott Kaffee (auch koffeinfrei) 3,50 €

Espresso 2,50 €

Doppelter Espresso 3,00 €

Espresso-Macchiato 2,70 €

Milchkaffee 3,50 €

Cappuccino 3,20 €

Latte Macchiato 3,90 €

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) 5,50 €

Grog mit Rum (5 cl) 4,90 €

Glühwein 3,50 €

Schokoccino (Schokolade, Espresso, Milchschaum) 3,90 €

Baileys-Latte-Macchiato

4,90 €





FRISCH GEZAPFTE HAUSBIERE

	0,3 l	0,5 l	1 Maß
Sophienhofer Pils	2,90 €	3,90 €	6,90 €
Sophienhofer Dunkel	2,90 €	3,90 €	6,90 €
Sophienhofer Weizen	2,90 €	3,90 €	6,90 €
Sophienhofer IPA	3,50 €		
Alster	2,90 €	3,90 €	6,90 €
Diesel	2,90 €	3,90 €	6,90 €
Bananenweizen		3,90 €	

BIERE

FLASCHENBIERE

Veltins	0,33 l	3,20 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Alster alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Malzbier	0,33 l	3,20 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25 l	0,3 l	0,5 l
Cola		3,20 €	4,40 €
Cola light		3,20 €	4,40 €
Orangenlimonade		3,20 €	4,40 €
Zitronenlimonade		3,20 €	4,40 €
Spezi		3,20 €	4,40 €
Mineralwasser	3,10 €		4,40 €
Tonic Water	3,10 €		
Bitter Lemon	3,10 €		
Ginger Ale	3,10 €		
Schwarze Johannisbeere	3,10 €		
Flasche Mineralwasser		0,7 l	6,90 €
SÄFTE		0,3 l	0,5 l
Apfelsaft		3,20 €	4,50 €
Orangensaft		3,20 €	4,50 €
Bananennektar		3,20 €	4,50 €
Kirschsafft		3,20 €	4,50 €
Kirsch-Bananensaft		3,20 €	4,50 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich		3,20 €	4,50 €



*Hausgemachte Limonaden
oder Eistees im Sommer!*

Fragen Sie uns!

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 0,2l 4,90 €

Portugieser

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

Pfalz, halbtrocken 0,2l 4,90 €

Dornfelder

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

Pfalz, lieblich 0,2l 4,90 €

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 0,2l 4,90 €

Kerner

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

Pfalz, halbtrocken 0,2l 4,90 €

Scheurebe

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

Pfalz, lieblich 0,2l 4,90 €

ROSÉWEIN VON KRUPPENBACHER

Portug. Weißherbst

ein leichter vollmundiger Roséwein, süffig mit roter frischer Beerennote

Pfalz, trocken 0,2l 4,90 €

HOLUNDERWEIN aus der Region

ein edler Tropfen aus Auleben

lieblich oder trocken 0,2l 5,80 €

Alle offenen Weine sind auch als Weinschorle erhältlich

0,2l 4,50 €

Flaschen-Weine aus der Pfalz je nach Angebot

1,0l 21,00 €

WEINGUT
Kruppenbacher

Holunderwein
GD



Sophienhofer Hugo

(Sophienhofer Plis, frische Limetten, Holunderblütensirup und Sprite)

5,90 €

APERITIF

Martini Bianco 0,2l 4,50 €

LONGDRINKS (5 CL)

Korn Cola 0,3l 6,50 €

Asbach Cola 0,3l 6,50 €

Bacardi Cola 0,3l 6,50 €

Wodka Lemon 0,3l 6,50 €

Gin Tonic 0,3l 6,50 €

Jim Beam Cola 0,3l 6,50 €

Jack Daniels Cola 0,3l 6,50 €

Southern Comfort Apfelsaft 0,3l 6,50 €

Campari Orange 0,3l 5,90 €

SEKT

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

Piccolo halbtrocken, auch alkoholfrei 0,2l 4,90 €

Glas Sekt 0,1l 2,90 €

SPRITZIGE ERFRISCHUNG (SHOT 6 cl)

Pink Gin Tonic 6,90 €

Aperol Spritz 6,90 €

Aperol Spritz Maracuja 6,90 €

Sophienhofer Himbeer 5,90 €

Pink Gin Tonic



SPIRITUOSEN

KLARE SCHNÄPSE	2 cl	4 cl
Gin	2,20 €	3,90 €
Wodka	2,20 €	3,90 €
Bacardi	2,20 €	3,90 €
Sambuca	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 €
Ramazzotti	4,50 €
Aromatique	2,20 € 4,00 €
Fernet Branca	2,40 € 4,00 €
Underberg	2,50 €
Karlsbader Becher	2,50 € 4,20 €

	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	2,50 €	4,00 €

WEINBRAND	
Wilthener Goldkrone	2,20 € 3,50 €
Asbach Uralt	2,50 € 3,90 €
Mariacron	2,50 € 3,90 €
Remy Martin	2,90 € 5,50 €

GRAPPA UND OBSTBRÄNDE	
Südtiroler 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 €


 Echter
Nordhäuser
 Traditionsbranntwein



*Wir freuen uns, Sie auch zu unseren
Höhepunkten des Brauhauses begrüßen zu dürfen.*

Auf unseren Buffets finden Sie eine große Auswahl an regionalen Speisen.

Es setzt sich aus kalten und warmen Vorspeisen, Salatbuffet, verschiedenen Hauptgerichten, Nachspeisen und frischen Obstvarianten zusammen.

(z. B. Suppen, deftig-rustikale Braten vom Wild, Schwein oder Rind, Schnitzelchen, Fisch aus dem Ofen, Krustenbraten dazu vielerlei Gemüse- und Sättigungsbeilagen, selbstverständlich auch Desserts und viel frisches Obst ... uvm.)

MITTAGSBUFFET

jeden Samstag
jeden Sonntag
11.00 – 14.30 Uhr

ABENDBUFFET

jeden Freitag (variabel)
jeden Samstag (Brauhaus-
buffet, deftig-rustikal)
17.30 – 20.45 Uhr





Übernachtung

Bei uns können Sie Ihren Urlaub verbringen. Dabei steht Ihnen unsere Hotelanlage mit Zimmern und Wohnungen (auch barrierefrei) zur Verfügung.

Verschenken Sie Glücksmomente!

Was gibt es Schöneres, als eine gute Zeit mit tollen Menschen, leckerem Essen und gutem Bier zu verbringen? Mit unseren Gutscheinen beschenken Sie Ihren Lieben eine unvergessliche Zeit voller gutem Geschmack!



Brauner Hirsch

Sophienhof 16
99768 Harztor - Sophienhof/Harz
Inhaber Thomas Kuche
Tel. 036 331 481 44
Fax 036 331 476 82
E-Mail info@braunerhirsch-sophienhof.de

Öffnungszeiten

Braugasthof	ganzjährig
Montag - Donnerstag	11.00 - 22.00 Uhr
Freitag - Samstag	11.00 - 23.00 Uhr
Sonntag	11.00 - 21.00 Uhr
Warme Küche	11.00 - 21.00 Uhr

Immer aktuell informiert:



www.braunerhirsch-sophienhof.de