

Vorspeisen, Vesper & Kleinigkeiten

Frische Laugenbrezel – serviert mit einem Stück Butter

Pretzel – served with a piece of butter

€ 1,40

Die Wurst zum satt werden! Großes Vesperbrett mit hessischer Wurst und Schinken, Koch- und Bierkäs mit scharfem Senf, Radieschen, roten Zwiebeln und gutem Weiterstädter Bauernbrot

Traditional assorted cold meat, sausage and cheese platter with hot mustard, radies, red onions and farmhouse bread

€ 9,00

Heiße hessische Fleischwurst auf Sauerkraut mit scharfem Senf und Weiterstädter Bauernbrot

Hot ham-sausage on sauerkraut with hot mustard and farmhouse bread

€ 6,40

Urbayerischer Regensburger Wurstsalat mit Gürkchen und frischen Zwiebeln serviert mit Radieschen und Grohe Bratkartoffeln

Bavarian sausage salad with gherkins, onions and radies served with sauteed potatoes

€ 8,40

Feine Matjes-Filets mit Apfelspalten, Grüner Soße und kräftigen Bratkartoffeln

Delicate pickled herring-fillets with apple slices, herb sauce and sauteed potatoes

€8,80

Großer Wald- und Wiesensalat mit Tomaten, Gurken und gerösteten Kürbiskernen im Bierdressing

Large Leaf- and Vegetable salad with tomatoes, cucumber and roasted pumpkin-seeds served in beer vinaigrette

€ 7,50

Dazu und Obendruff / on top:

Gebratene Umstädter Champignons mit frischem Schnittlauch

Fried mushrooms with chopped chives

€ 4,50

Der Grohe Kult: Lecker heiße Ochsenwurst aus dem Biersud – mit Bierschmorzwiebeln, frisch geriebenem Meerrettich und Bauernbrot

Traditional beef-sausage on braised onions served with grated horseradish and brown bread

€ 5,40

Gebratener Fleischkäse mit würziger Bratenjus, Spiegelei und Kartoffelsalat

Fried Bavarian meatloaf-slice in gravy with fried egg and potato salad

€ 7,80

Tasse hausgemachte scharfe Gulaschsuppe mit Sauerrahm und Weiterstädter Brot

Spicy goulash-soup with sour cream and bread

€ 4,90

Grobe Odenwälder Bratwurst auf Fasskraut mit scharfem Senf und Bratkartoffeln

Grilled sausage on sauerkraut with hot mustard and sauteed potatoes

€ 7,40

Grohe Bierstubenteller ab 2 Personen

mit knusprigem Schnitzel, verschiedenen Würstchen und gebratenem Fleischkäse auf Krautsalat und Bratkartoffeln serviert mit je einem Apfelschnaps

Alehouse delight! A variation of Schnitzel, sausages and bavarian meat loaf with cabbage salad, fried potatoes and apple spirit - for 2 people or more

pro Person € 13,90

Flammkuchen

Knuspriger Boden – bestrichen mit gewürztem Schmand und heiß gebacken, belegt als....

Tarte flambée – a crisby pastry with sour cream and topped with....

„Mecker“ – zart schmelzender Ziegenkäse, Birne und knackige Nüsse
...melted goats cheese, pears and nuts

„Fass-Stark“ – mit Schnitzelstreifen und „Grie Soß“
...with chopped “Schnitzel” and regional herb sauce

„Bierlaune“ – der Würzige mit Bauchspeck, Frühlings- und Röstzwiebeln
...with bacon, spring- and roasted onions

Je € 8,60

Vegetarisch und Tierlieb

Cremige Kässpätzle mit geschmolzenem Emmentaler, Röstzwiebeln und kleinem Salat

Creamy spätzle with melted Emmentaler cheese, roasted onions and side salad

€ 8,50

Zwei Spiegeleier auf knusprigen Röstkartoffeln mit frischen Kräutern

2 fried eggs sunny side up on sauteed potatoes and fresh herbs

€ 7,50

Käsiges aus hiesiger Molkerei

Odenwälder Handkäs mit Apfel-Musik und Bauernbrot

Regional sour milk cheese with apple and onion pickle and farmhouse bread

€ 6,90

Hausgemachter Kochkäs nach Mama Hankes Rezept serviert mit Bauernbrot

Homemade melted cheese with farmhouse bread

€ 6,90

Grohes Milchbubi - Unsere große Käseplatte mit Darmstädter Bierkäs aus Märzenbier, Ebbelwoikäs und Handkäs. Serviert mit reichlich Garnitur, Drachenblutsenf und Weiterstädter Bauernbrot

Mixed regional cheese platter with farmhouse bread

€ 8,50

Schnitzel – frisch geklopft und heiß gebraten

Serviert mit Bratkartoffeln und feinem Krautsalat

Pork scallops in bread crumbs served
with sauteed potatoes and cabbage salad

„Der Sparbrenner“ – ohne Wenn und Aber, direkt aus der Pfanne

Plain

€ 12,00

„Das Umstadt“ in cremiger Pilzsauce

With mushroom sauce

„Das Griesheim“ mit Bierschmorzwiebeln und knusprigem Speck

With beer braised onions and bacon

„Das Odenwald“ unter hausgemachtem Kochkäse

With regional melted cheese

„Das Frankfurt“ mit frischer „Grie Soß“

With traditional cold herb sauce

Je € 13,50

Brauhaus-Originale

Haspel [hessisches Eisbein] aus dem Gewürzsud – serviert mit würzigem
Sauerkraut, scharfem Senf und Bauernbrot

Boiled pork knuckles served straight with sauerkraut, mustard and farmhouse bread

€ 11,90

Großer Grindkopp [Darmstädter Portionshackbraten] mit Handkäse-Füllung,
Biersauce und Spiegelei serviert mit Schwenkkartoffeln

Fried meatball with sour milk cheese stuffing, beer sauce, fried egg and buttered potatoes

€ 10,50

Gegrillte Haxe in Bierjus mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Grilled pork knuckle in beer gravy with sauerkraut and sauteed potatoes

€ 12,90

Hausgemachte Kohlroulade mit Dörrfleisch auf Kartoffelpüree und kräftige Biersauce

Meat stuffed cabbage leaves in beer sauce and mashed potatoes

€ 11,90

Hauptgerichte und Sattmacher

Brauer-Pause! Der Probierteller aus Ochsenwurst, Bratwurst und Fleischwurst auf Krautsalat mit Senf und Bratkartoffeln

German sausage try-out! Beefsausage, Boiled and grilled sausage with cabbage salad, mustard and fried potatoes

€ 8,10

Das große Schweins-Kotelette, paniert und in Schmalz gebacken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Large pork chop fried in lard with homemade potato-salad

€ 13,00

Großer knuspriger Backfisch mit Zitronenecken, Kartoffelsalat und Grie Soß

Crispy fillet of fish in breadcrumps with lemon, potato-salad and herb sauce

€ 11,50

Kleiner Fleischkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat

Small portion of fried Bavarian meatloaf-slice with fried egg and potato-salad

€ 5,90

Kinder-Kässpätzle mit geschmolzenem Emmentaler und Röstzwiebeln

Small portion of creamy spätzle with melted Emmentaler cheese and roasted onions

€ 5,90

Kinderschnitzel – freie Auswahl aus den Schnitzel der „Großen“

Small pork „schnitzel“ – your choice of full portion offers

€ 8,50

Süßes zum Abschluss

Bayerischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Puderzucker

Bavarian apple strudel with vanilla ice cream and casta sugar

€ 6,50

Darmstädter Ebbelränzscher in Zimt-Zucker mit Vanilleeis

Deep fried apple rings in cinnamion and sugar served with vanilla ice cream

€ 6,80

Biergarten-Becher – Kräftiger Eisbecher mit dreierlei Creme-Eis, vielen frischen Früchten und Schlagsahne

Icecream with fresh fruits and whipped cream

€ 6,80