

WINTERAUSGABE 2021

# Essen & Erleben

SPEISEKARTE & LOKALMAGAZIN



AUF EINE SCHÖNE ZEIT IM  
**BUTJENTER  
BRAUHAUS**

# INHALT DIESER WINTERAUSGABE

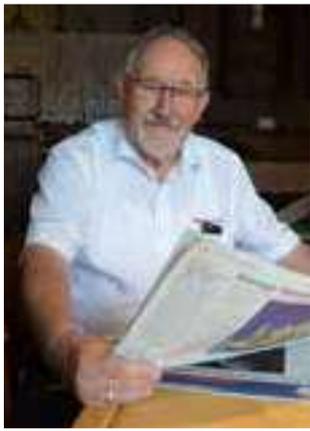
## MENÜ

Unsere Speisekarte	Seite 4
Allergene	Seite 8
Our menu (English)	Seite 9
Allergens (English)	Seite 11
Brauhaus-Bier	Seite 13
Getränkerte / Drinks	Seite 14

## REDAKTION

Investition in die Zukunft	Seite 20
Von nebenan	Seite 21
Faszination Ballonfahren	Seite 22
Strahlende Kinderaugen	Seite 24
Von Meisterhand gebraut	Seite 25
Historie	Seite 26
Mein Eisparadies	Seite 30
Impressum	Seite 31





## LIEBE GÄSTE,

---

hinter uns allen liegt eine herausfordernde Zeit. Die Corona-Pandemie hat zahlreiche Branchen hart getroffen. Auch an uns ist diese Zeit nicht spurlos vorbei gegangen. Nun freuen wir uns aber, Sie wieder als Gast in unserem Restaurant, Brauhaus und Hotel begrüßen zu dürfen. Um Sie und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu schützen, gilt bis auf weiteres die 3G-Regel.

Wir haben die Zeit des Lockdowns genutzt, um an einigen Stellschrauben zu drehen. Unser Restaurant wurde saniert, draußen haben wir große Markisen und Heizstrahler angebracht. Als nächstes planen wir eine Abfüll-Anlage für unser Brauhaus. Sie sehen: **Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.**

Unser eingespieltes Team möchte Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten. Bei uns ist der Kunde König – das ist kein abgedroschener Spruch, sondern unsere tägliche Arbeitsphilosophie. Kulinarisch werden wir Sie im Herbst und Winter mit Spießbraten, Martinsgans und weiteren Leckereien verwöhnen. Eine limitierte Bier-Sonder-Edition bieten wir Ihnen im November an. Und auch an den nächsten Veranstaltungen tüfteln wir fleißig, denn Stillstand ist nicht unsere Art. Wir geben täglich alles, um Sie, liebe Gäste, glücklich zu machen.

Ihr Udo Venema

## Was auf die Löffel

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 9  | <b>Hühnersuppe nach „Omas Art“</b><br>mit Eierstich und Spargel A3, A7    | 3,80 € |
| 10 | <b>Tomatencremesuppe</b><br>mit Sahnehaube A1a, A7, A9                    | 5,20 € |
| 11 | <b>Hausmacher Kartoffelsuppe</b><br>mit Rauchspeck und Brot A1a, A7, 2, 3 | 5,50 € |

## Vorspeisen

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 01 | <b>Frisches Treberbrot</b><br>mit Schmalz und Kräuterquark A1a                                   | 4,80 €  |
| 02 | <b>Aalrauchmatjes auf Schwarzbrot</b><br>mit Butter und Zwiebelringen<br>A1a, A1b, A7, 2         | 10,80 € |
| 04 | <b>Salatschale vom Büfett</b><br>zum selbst zusammenstellen<br>mit diversen Dressings und Kernen | 4,20 €  |



## Was Deftiges für zwischendurch

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 15 | <b>Laugenbrezel</b> , dazu Butter A1a, A7   | 2,00 €  |
| 16 | <b>Bayrischer Wurstsalat</b> pikant gewürzt,<br>mit Gurke, Zwiebel und Treberbrot<br>A1a, A7                                      | 9,50 €  |
| 17 | <b>Flammkuchen „Klassisch“</b> mit Crème<br>Fraîche, Speck, Cherrytomaten und<br>Zwiebeln A1a, A7                                 | 9,50 €  |
| 18 | <b>Flammkuchen mit Thunfisch</b> ,<br>Rucola und roten Zwiebeln A1a, A7   | 11,50 € |
| 19 | <b>Flammkuchen „Veggie“</b> A1a, A7   | 12,50 € |
| 20 | <b>Flammkuchen mit Räucherlachs</b> ,<br>Grillgemüse, Cherrytomaten, Rucola<br>und Käse A1a, A4, A7                               | 13,50 € |
| 21 | <b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b><br>mit Bratkartoffeln A3, A4, A7  | 12,90 € |
| 22 | <b>Butjadinger Käseteller</b> mit diversen<br>Käsesorten, Brotkorb und Butter<br>A1a, A7  | 10,80 € |
| 23 | <b>Brauhaus Vesperplatte</b><br>mit bayrischen Wurstspezialitäten,<br>Schmalz, Brot und Butter A1a, A7, 2                         | 12,50 € |
| 24 | <b>Braumeisterteller</b><br>Kleine Nürnberger, Leberkäse, Kraut,<br>Fleischpflanzerl, Senf und<br>Bratkartoffeln A1a, A3, A9, A10 | 13,50 € |

## Salate & Vegetarisches

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 25 | <b>Bunter Salatteller</b> mit verschiedenen<br>Dressings, gebratenen Hähnchen-<br>bruststreifen, Champignons<br>A1a, A7 | 11,80 € |
| 26 | <b>Bunte Gemüsepfanne</b> , geschmortes<br>Gemüse vom Markt in Kräuterbutter<br>geschwenkt, Kartoffelrösti A1a, A7      | 11,80 € |
| 27 | <b>Kürbis-Dinkel Bratling</b> in Tomaten<br>Zwiebel Chutney mit Rosmarin-<br>Kartoffeln und Salatbeilage A1a, A3        | 14,50 € |

## Brotzeiten

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 31 | <b>Gebackener Camembert auf Toast</b><br>mit Preiselbeeren und Sahne <small>A1a, A7</small>                           | 8,20 €  |
| 32 | <b>Abbehauser Currywurst</b><br>mit Pommes frites <small>A1a, A7, 2, 3</small>  | 8,90 €  |
| 33 | <b>Toast „Hawaii“</b><br>Toast belegt mit gekochtem Schinken,<br>Ananas und Käse gratiniert <small>A1a, A7, 2</small> | 8,90 €  |
| 34 | <b>Strammer Max</b> mit Ammerländer<br>Würfelschinken, auf Treberbrot mit<br>Spiegelei <small>A1a, A7</small>         | 11,50 € |
| 35 | <b>Original Knipp</b> , kross gebraten mit<br>Spiegelei, Gewürzgurke und<br>Bratkartoffeln <small>A1a, 2, 3</small>   | 11,50 € |
| 37 | <b>Damenttoast</b> mit gebratenem<br>Schweinefilet, Pfirsich und<br>Preiselbeeren <small>A1a, A7</small>              | 14,50 € |
| 38 | <b>Herrentoast</b> mit gebratenem<br>Schweinefilet, Pilzen und Zwiebeln<br><small>A1a, A7</small>                     | 14,50 € |



## Brauhaus - Fischgerichte

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 51 | <b>„Knusperli“</b> Seelachsfiletstreifen in<br>einer pikanten Brauhauspanade,<br>mit Remouladensauce und Kartoffel-<br>salat <small>A1a, A3, A7, 2, 3</small> | 14,50 € |
| 52 | <b>Limandenfilet</b> in Eihülle gebraten,<br>auf Krebsauce mit Bratkartoffeln<br><small>A1a, A3, A4, A7</small>   | 17,90 € |
| 53 | <b>Schollenfilet</b> in Eihülle gebraten, mit<br>krossen Speckstreifen und<br>Bratkartoffeln <small>A1a, A7</small>   | 18,50 € |

## Brauhaus - Schnitzelparade

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 61 | <b>Mühlenschnitzel</b><br>mit Spiegelei und gebratenen Speck-<br>scheiben, dazu Bratkartoffeln<br><small>A1a, A3, 2, 3</small>                         | 14,50 € |
| 62 | <b>Rückenschnitzel „Ungarische Art“</b><br>mit Paprikasauce und Pommes frites<br><small>A1a, A3, A4, A7</small>  | 14,50 € |
| 63 | <b>Schnitzel „Maharani“</b><br>mit Früchte- Curry-Sauce, Preisel-<br>beeren und Kroketten <small>A1a, A7, A3</small>                                   | 14,50 € |
| 65 | <b>Brauhaus schnitzel</b><br>Schweineschnitzel mit geschmorten<br>Champignons, Zwiebeln und Pommes<br>frites <small>A1a, A7, A3</small>                | 15,90 € |
| 66 | <b>Berner Sahneschnitzel</b><br>mit Champignons in holländischer<br>Rahmsauce und Bratkartoffeln<br><small>A1a, A7, A3</small>                         | 16,90 € |
| 67 | <b>Hähnchenschnitzel mit Ananas</b><br>mit Käse überbacken, dazu Pommes<br>frites und Salat vom Büfett<br><small>A1a, A7, A3</small>                   | 14,90 € |
| 68 | <b>Cordon Bleu</b><br>Gefülltes Schweineschnitzel mit Käse<br>und Kochschinken, dazu Pommes<br>frites, Erbsen und Möhren<br><small>A1a, A7, A3</small> | 17,90 € |

## Brauhaus - Klassiker aus Omas Küche

- 72 | **Nürnberger Bratwürstchen** 7,50 €  
auf Sauerkraut mit Brot 2,3
- 73 | **Hausmacher Sülze** mit Zwiebelringen, 9,90 €  
Bratkartoffeln und Remoulade  
2,3, 4, A7
- 74 | **Bayrischer Leberkäse**, gebraten 11,50 €  
mit Spiegelei, Sauerkraut und  
Bratkartoffeln 2,3

## Winterzeit - Grünkohlzeit

- 129 | **Grünkohlplatte für den großen Hunger** 18,50 €  
mit Kasseler, PINKEL, Kochwurst  
und Speck, Salzkartoffeln oder  
Bratkartoffeln  
A7, 2, 4, 7
- 20129 | **Grünkohlteiler für den kleinen Appetit** 13,50 €  
mit Kasseler und Oldenburger PINKEL,  
dazu Bratkartoffeln  
A1, A7

## Spaziergang durch den Wald

- 212 | **Edelwildragout (Frischling & Hirsch)** 14,90 €  
mit Apfelrotkohl und Spätzle  
A1, A7, 4, 21
- 213 | **Frischlingskeule in Traubensauce** 19,80 €  
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln  
A7, 4, 21
- 214 | **Hirschkalbskeule „Försterin Art“** 21,50 €  
mit Waldpilzen in Wacholderrahm,  
Apfelrotkohl und Knödel A7, 4, 21

## Von unserem Geflügelhof

- 381 | **Gänsekeule** geschmort auf Cassis 21,50 €  
Sauce, dazu Rotkohl und Knödel  
A7, 4, 21
- 384 | **Halbe ofenfrische Bauernente** 19,80 €  
an eigener Sauce mit Apfelrotkohl  
und Knödel A7, 4, 21





## Süßes Finale

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 81 | <b>Marillenknödel</b> mit Vanilleeis, Aprikosen-Marmelade und Puderzucker A1a, A7                   | 6,50 € |
| 82 | <b>Panna Cotta mit Himbeer-Sauce</b><br>Dessert im Weck Glas A7                                     | 6,50 € |
| 83 | <b>Bayrisch Creme</b><br>Marinierte Aprikosen, Pistazien Crumble und Schokoladen Eis<br>A3, A7, A8e | 6,50 € |

## Familien-Menüs

Immer an Sonn- und Feiertagen  
zwischen 12 und 14 Uhr

### Vorspeise

Hühnersuppe mit Eierstich und  
Hühnerfleisch A3, A9

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 301 | <b>Hähnchenbrust</b><br>mit Currysauce, Kroketten und Salat<br>vom Büfett A1a, A7                     | 15,90 € |
| 303 | <b>Schnitzel vom Jungschwein</b><br>mit Rahmsauce, Bratkartoffeln und<br>Salat vom Büfett A1a, A3, A7 | 15,90 € |
| 305 | <b>Limandenfilet gebraten</b><br>mit Salzkartoffeln, Buttersauce<br>und Salat vom Büfett A1a, A3, A4  | 16,90 € |
| 307 | <b>Rinderroulade geschmort</b><br>dazu Rotkohl und Salzkartoffeln<br>A1a, A10, 21                     | 16,90 € |

### Nachspeise

Vanilleeis mit Kirschen und Sahne  
A1a, A3, A4

## Auszug aus unserem Eisparadies

Vanille, Schoko, Stracciatella, Exotic-Passionsfrucht,  
Joghurt-Orange, Heidelbeere, Malaga, Amarena  
Pistazie 100 %, Himbeere, Griechischer Joghurt mit  
Honig, Kokos, Erdbeere, Toffee, Banane, Schoko-  
Minze, Eierpunsch, Walnuss-Feige

Erfragen Sie die aktuellen Sorten bei  
unserem Servicepersonal.

## Allergene

- A1 Glutenhaltiges Getreide
- A1a Weizen - wie Dinkel
- A1b Roggen
- A1c Gerste
- A1d Hafer- oder Hybridstämme
- A2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- A3 Eier und Eierzeugnisse
- A4 Fisch und Fischerzeugnisse
- A5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- A6 Soja und Sojaerzeugnisse
- A7 Milch und Milcherzeugnisse
- A8 Schalenfrüchte
- A8a Schalenfrüchte / Haselnüsse
- A8b Schalenfrüchte / Walnüsse
- A8c Schalenfrüchte / Mandeln
- A8d Schalenfrüchte / Paranüsse
- A8e Schalenfrüchte / Pistazien
- A8f Schalenfrüchte / Pinienkerne
- A9 Sellerie und Sellereierzeugnisse
- A10 Senf und Senferzeugnisse
- A11 Sesam und Sesamerzeugnisse
- A12 Schwefeldioxid und Sulfite
- A13 Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- A14 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmitteln
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin
- 15 hergestellt unter Verwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja
- 16 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Nitritpökelsalz
- 17 Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat, Konservierungsmittel
- 18 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig
- 19 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, Süßungsmittel, Phenylalaninquelle
- 20 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 21 mit Alkohol

STÄNDIG  
WECHSELNDE  
**EISSORTEN**  
JETZT  
PROBIEREN!

## Soups

- 9 | **Grandmas Chicken soup** 3,80 €  
with royale and asparagus A3,A7
- 10 | **Tomato cream soup** 5,20 €  
with cream topping A1a,A7,A9
- 11 | **Potato creme soup** 5,50 €  
with smoked bacon and bread  
A1a,A7,2,3

## Appetizers

- 01 | **Fresh draff bread** 4,80 €  
with lard and herb quark A1a
- 02 | **Smoked matie young herring on  
black bread with butter and onion  
rings** A1a,A1b,A7,2 10,80 €
- 04 | **Custom salad bowl** 4,20 €  
put together your own salad  
from the buffet



## Something Hearty

- 15 | **Laugenbrezel with butter** A1a,A7 2,00 €
- 16 | **Bavarian Sausage salad** 9,50 €  
well seasoned, with cucumber, onion  
and draff bread A1a,A7
- 17 | **Tarte flambée „classic“** with crème  
fraîche, bacon, cherry tomatoes and  
onions A1a,A7 9,50 €
- 18 | **Tarte flambée with tuna,**  
rucola and red onions A1a,A7 11,50 €
- 19 | **Tarte flambée „veggie“** A1a,A7 12,50 €
- 20 | **Tarte flambée with smoked salmon,**  
grilled veggies, cherry tomatoes,  
rucola and cheese A1a,A4,A7 13,50 €
- 21 | **Smoked matie young herring fillet**  
„Hausfrauen Art“ with fried potatoes  
A3,A4,A7 12,90 €
- 22 | **Cheese plate „Butjadingen“** 10,80 €  
Several types of cheese, bread basket  
and butter A1a,A7
- 23 | **Snack dish „Brauhaus“** 12,50 €  
with bavarian sausage specialties,  
lard, fresh bread and butter A1a,A7,2
- 24 | **„Braumeisterteller“** 13,50 €  
Small Nürnberger sausages, Leber-  
käse, cabbage, meatballs, mustard and  
fried potatoes A1a,A3,A9,A10

## Salads & vegetarian dishes

- 25 | **Mixed salad with different dressing** 11,80 €  
options, fried chicken breast slices and  
mushrooms A1a,A7
- 26 | **Stir-fry – Braised veggies from the** 11,80 €  
farmers market, tossed in herb butter  
and hash browned potatoes A1a,A7
- 27 | **Pumpkin-dinkel patty** 14,50 €  
with tomato onion chutney, rosemary  
potatoes and salad on the side A1a,A3

## Small dishes

31	<b>Baked camembert on toast</b> with cranberries and cream A1a, A7	8,20 €
32	<b>Currywurst „Abbehausen“</b> with french fries A1a, A7, 2, 3	8,90 €
33	<b>„Toast Hawaii“</b> – Toast gratinated with cheese, cooked ham and pineapple A1a, A7, 2	8,90 €
34	<b>„Strammer Max“</b> – Diced Ammerlän- der ham on draff bread, paired with egg sunny side up A1a, A7	11,50 €
35	<b>„Original Knipp“ sausage</b> , roasted with egg sunny side up, pickled cucum- baer and fried potatoes A1a, 2, 3	11,50 €
37	<b>„Damentoast“</b> with fried pork fillet, peach and cranberries A1a, A7	14,50 €
38	<b>„Herrentoast“</b> with fried pork fillet, mushroom and onion A1a, A7	14,50 €



## Brauhaus fish dishes

51	<b>„Knusperli“</b> pollack fillet stripes in a spicy coating „Brauhaus-style“, served with remoulade sauce and potato salad A1a, A3, A7, 2, 3	14,50 €
52	<b>Lemon sole fillet</b> in egg coating with crab sauce and fried potatoes A1a, A3, A4, A7	17,90 €
53	<b>Plaice fillet</b> in egg coating with crispy bacon strips and fried potatoes A1a, A7	18,50 €

## Schnitzel

61	<b>Mühlenschnitzel</b> served with hearty fried potatoes, fried bacon slices and egg sunny side up A1a, A3, 2, 3	14,50 €
62	<b>Sirloin Schnitzel „Hungarian style“</b> with bell pepper sauce and french fries A1a, A3, A4, A7	14,50 €
63	<b>Schnitzel „Maharani“</b> with fruit-curry-sauce, cranberries and croquettes A1a, A7, A3	14,50 €
65	<b>Brauhaus schnitzel</b> pork schnitzel with fried mushrooms, onions and french fries A1a, A7, A3	15,90 €
66	<b>Berner cream Schnitzel</b> with mushrooms in Dutch cream sauce and fried potatoes A1a, A7, A3	16,90 €
67	<b>Chicken Schnitzel with pineapple</b> gratinated, with french fries and salad from the buffet A1a, A7, A3	14,90 €
68	<b>„Cordon Bleu“</b> Filled pork Schnitzel with cheese and ham, served with french fries, peas and carrots A1a, A7, A3	17,90 €

## Brauhaus-classics from granny's kitchen

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 72 | <b>Nürnberger fried sausages</b> on sauerkraut and bread on the side 2,3                       | 7,50 €  |
| 73 | <b>Homemade aspic</b> with onion rings, fried potatoes and remoulade<br>2,3, 4, A7             | 9,90 €  |
| 74 | <b>Bavarian „Leberkäse“</b> , fried, with egg sunny side up, sauerkraut and fried potatoes 2,3 | 11,50 € |

## Kale dishes

- |       |   |         |
|-------|---|---------|
| 129   | <b>Kale dish for a big appetite</b> with smoked pork chop, smoked sausage „Pinkel“, cooked sausage and bacon with boiled or fried potatoes<br>A7, 2, 4, 7 | 18,50 € |
| 20129 | <b>Kale dish for a smaller appetite</b> with smoked pork chop, smoked sausage „Pinkel“ Oldenburg-style, paired with fried potatoes A1, A7                 | 13,50 € |

## Walk through the forest

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 212 | <b>Game ragout</b> (shoat & deer) with red cabbage with apples and „Spätzle“ noodles A1, A7, 4, 21   | 14,90 € |
| 213 | <b>Leg of shoat in grape sauce</b> with red cabbage with apples and boiled potatoes A7, 4, 21  | 19,80 € |
| 214 | <b>Leg of fawn „Fürsterin“-style</b> with wild mushrooms in juniper cream sauce, paired with red cabbage with apples and dumplings A7, 4, 21 | 21,50 € |

## From our poultry farm

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 381 | <b>Goose drumsticks, roasted</b> , with cassis sauce paired with purple cabbage and dumplings A7, 4, 21 | 21,50 € |
| 384 | <b>Half oven-fresh duck</b> in its own sauce, with red cabbage with apples and dumplings A7, 4, 21      | 19,80 € |





## Desserts

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 81 | <b>Apricot dumplings</b> with vanilla ice cream, apricot marmelade and powdered sugar <small>A1a, A7</small>        | 6,50 € |
| 82 | <b>Panna Cotta with raspberry sauce</b><br>Dessert served in a mason jar <small>A7</small>                          | 6,50 € |
| 83 | <b>Bavarian creme</b><br>Marinated apricots, pistacio crumble and chocolate ice cream<br><small>A3, A7, A8e</small> | 6,50 € |

## Family menus

Every Sunday and on public holidays  
between 12pm and 2pm

### Appetizer

Chicken soup with custard royale and chicken A3, A9

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 301 | <b>Chicken breast</b><br>with curry sauce, croquettes and salad from the buffet <small>A1a, A7</small>                 | 15,90 € |
| 303 | <b>Schnitzel of young pig</b><br>with cream sauce, fried potatoes and salad from the buffet <small>A1a, A3, A7</small> | 15,90 € |
| 305 | <b>Roasted lemon sole</b><br>with boiled potatoes, butter sauce and salad from the buffet <small>A1a, A3, A4</small>   | 16,90 € |
| 307 | <b>Braised beef roulade</b><br>with red cabbage and boiled potatoes<br><small>A1a, A10, 21</small>                     | 16,90 € |

### Dessert

Vanilla ice cream with cherries and whipped cream A1a, A3, A4

## Excerpt from our ice cream selection

Vanilla, Chocolate, Stracciatella, Exotic-Passion fruit, Yoghurt Orange, Blueberry, Malaga, Amarena, Pistachio (100%), Raspberry, Greek yogurt with honey, Coconut, Strawberry, Toffee, Banana, Chocolate Mint, Egnog, Walnut Fig

Our staff is happy to tell you the currently served ice cream varieties

## Allergens

- A1 Cereals containing gluten
- A1a Cereals containing gluten / Wheat
- A1b Cereals containing gluten / Rye
- A1c Cereals containing gluten / Barley
- A1d Cereals containing gluten / Oat
- A2 Crustaceans or products thereof
- A3 Eggs or products thereof
- A4 Fish or products thereof
- A5 Peanuts or products thereof
- A6 Soybeans or products thereof
- A7 Milk or products thereof (incl. Lactose)
- A8 Nuts or products thereof
- A8a Nuts or products thereof / Hazelnuts
- A8b Nuts or products thereof / Walnuts
- A8c Nuts or products thereof / Almonds
- A8d Nuts or products thereof / Brazil nuts
- A8e Nuts or products thereof / Pistachios
- A8f Nuts or products thereof / Pine nuts
- A9 Celery or products thereof
- A10 Mustard or products thereof
- A11 Sesame seeds or products thereof
- A12 Sulphur Dioxide or products thereof
- A13 Lupin or products thereof
- A14 Molluscs or products thereof

## Declarable additives

- 1 with coloring agent
- 2 with preserving agent
- 3 with antioxidant
- 4 with flavour enhancer
- 5 sulphurized
- 6 blackened
- 7 with phosphate
- 8 with milk protein
- 9 contains caffeine
- 10 contains quinine
- 11 with sweeteners
- 12 contains a phenylalanine source
- 13 waxed
- 14 with taurine
- 15 produced using vegetable oil from genetically modified soy
- 16 with flavor enhancer, antioxidant, nitrite curing salt
- 17 flavor enhancer, antioxidant, phosphate, preservative
- 18 with coloring agent, antioxidant, contains caffeine
- 19 with coloring agent, antioxidant, caffeine, sweetener, phenylalanine source
- 20 may have a laxative effect if consumed in excess
- 21 with alcohol

REGULARLY  
CHANGING  
**VARIETIES**  
TRY THEM  
NOW!

## Butjenter Zwickel 4,7 %

•••••

Naturtrübe Brauspezialität. Mit feinstem	2202	0,3l	3,20 €
Aromahopfen veredelt! Sorte Pils,	2204	0,5l	4,30 €
Stammwürze 11,4 % Plato, untergärig	2205	Maß	8,50 €



## Butjenter Gold 5,5 %

•••••

Bernsteinfarbiges süffiges Landbier, mit	2212	0,3l	3,20 €
Aroma & Bitterhopfen, Sorte Märzen,	2214	0,5l	4,30 €
Stammwürze 13,2 % Plato, untergärig	2215	Maß	8,50 €



## Morseer Mühlenweizen 5,2 %

•••••

Frisches bayrisches Weizenbier	2281	0,3l	3,20 €
Sorte Weizen, Stammwürze 12,5 %	2282	0,5l	4,30 €
obergärig	2285	Maß	8,50 €



## Butjenter Friesenhäuptling 4,9 %

•••••

Nach bayrischer Art, Friesisch gebraut	2242	0,3l	3,70 €
Stammwürze 12,9 % Plato	2244	0,5l	4,90 €
Sorte Bayrisch Dunkel	2245	Maß	9,50 €



## Saisonale Spezialsorten

z.B. Weser Strandgut 5,1 %

Naturtrübe, obergärige Bierspezialität, Kalthopfung mit US-Aromahopfen „Jarrylo“

oder Hopfengrün 5,1 %

„Zwickel“ Spezial Edition – Naturtrübe Bierspezialität.



Alle Biersorten gibt es auch zum Mitnehmen!

## Alkoholfreies aus der Flasche

2960	Vita Malz	0,33 l	2,70 €
2961	Krombacher 0,0 Prozent Pils	0,33 l	3,20 €
2962	Krombacher 0,0 Prozent Radler	0,33 l	3,20 €
2963	Krombacher 0,0 Grapefruit Weizen Mix	0,33 l	3,20 €
2972	Krombacher 0,0 Prozent Weizen	0,5 l	4,30 €
2901	Fassbrause Rhabarber	0,33 l	2,50 €
2902	Fassbrause Zitrone	0,33 l	2,50 €
2903	Fassbrause Holunder	0,33 l	2,50 €
2904	Fassbrause Schwarze Johannisbeere	0,33 l	2,50 €
2905	Fassbrause Cola & Orange	0,33 l	2,50 €
2906	Fassbrause Mango	0,33 l	2,50 €
2908	Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,50 €
2909	Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,50 €
2910	Schweppes Dry Tonic Water	0,2 l	2,50 €
2911	Schweppes Wild Berry	0,2 l	2,50 €
2912	Schweppes Indian Tonic Water	0,2 l	2,50 €
2913	Goldberg Tonic Water	0,2 l	3,20 €
2914	Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	4,00 €
2915	Fever Tree Indian Tonic Water	0,2 l	4,00 €

## Weitere alkoholfreie Getränke

2001	Tafelwasser	0,3 l	2,00 €
2003	Tafelwasser	0,5 l	3,00 €
2004	Tönissteiner naturell	0,2 l	2,40 €
2005	Tönissteiner naturell	0,7 l	5,00 €
2006	Tönissteiner medium	0,2 l	2,40 €
2007	Tönissteiner medium	0,7 l	5,00 €
2010	Tönissteiner classic	0,2 l	2,40 €
2017	Tönissteiner classic	0,7 l	5,00 €

## Alkoholfreie Getränke gezapft

2021	Coca Cola	0,3 l	2,40 €
2023	Coca Cola	0,5 l	3,50 €
2026	Coca Cola light	0,3 l	2,40 €
2028	Coca Cola light	0,5 l	3,50 €
2031	Coca Cola Zero	0,3 l	2,40 €
2033	Coca Cola Zero	0,5 l	3,50 €
2036	Sprite	0,3 l	2,40 €
2038	Sprite	0,5 l	3,50 €
2041	Fanta	0,3 l	2,40 €
2043	Fanta	0,5 l	3,50 €
2046	Spezi	0,3 l	2,40 €
2048	Spezi	0,5 l	3,50 €

## Bitterlimonaden

2051	Bitter Lemon	0,3 l	2,40 €
2053	Bitter Lemon	0,5 l	3,50 €
2056	Tonic Wasser	0,3 l	2,40 €
2058	Tonic Wasser	0,5 l	3,50 €
2061	Ginger Ale	0,3 l	2,40 €
2063	Ginger Ale	0,5 l	3,50 €



## Saftschorlen

---

2071	Apfelsaftschorle	0,3 l	2,40 €
2073	Apfelsaftschorle	0,5 l	3,50 €
2076	Orangensaftschorle	0,3 l	2,40 €
2078	Orangensaftschorle	0,5 l	3,50 €
2081	Maracujasaftschorle	0,3 l	2,40 €
2083	Maracujasaftschorle	0,5 l	3,50 €
2086	Traubensaftschorle	0,3 l	3,00 €
2088	Traubensaftschorle	0,5 l	4,00 €
2091	Rhabarbersaftschorle	0,3 l	3,00 €
2093	Rhabarbersaftschorle	0,5 l	4,00 €
2096	Kirschschorle	0,3 l	3,00 €
2098	Kirschschorle	0,5 l	4,00 €

## Fruchtig & Prickelnd

---

2330	Campari Orange	0,2 l	4,50 €
2331	Bruno - Rhabarbergeschmack	0,2 l	5,00 €
2332	Hugo der Sommerdrink	0,2 l	5,00 €
2333	LILET Wild Berry	0,2 l	6,00 €
2334	KIR Royal	0,2 l	6,00 €
2335	Aperol Sprizz	0,2 l	6,00 €
2337	Schwarzer Hugo	0,2 l	6,00 €
2338	Gin Chilla - probieren geht über ....	0,2 l	7,00 €

## Fruchtsäfte & Nektare

---

2131	Apfelsaft	0,3 l	2,40 €
2133	Apfelsaft	0,5 l	3,70 €
2136	Orangensaft	0,3 l	2,40 €
2138	Orangensaft	0,5 l	3,70 €
2141	Traubensaft rot 100 % Frucht	0,3 l	3,50 €
2143	Traubensaft rot 100 % Frucht	0,5 l	4,50 €
2146	Schwarze Johannisbeere Nektar	0,3 l	3,50 €
2148	Schwarze Johannisbeere Nektar	0,5 l	4,50 €
2151	Maracuja Nektar	0,3 l	3,50 €
2153	Maracuja Nektar	0,5 l	4,50 €
2156	Sauerkirsche Nektar	0,3 l	3,50 €
2158	Sauerkirsche Nektar	0,5 l	4,50 €
2161	Bananen Nektar	0,3 l	3,50 €
2163	Bananen Nektar	0,5 l	4,50 €
2166	KIBA / Banane mit Kirschschorle	0,3 l	3,50 €
2168	KIBA / Banane mit Kirschschorle	0,5 l	4,50 €



Fragen Sie nach unserer umfangreichen  
Cocktailkarte mit alkoholischen und  
alkoholfreien Cocktails!

## Schnäpse 2 cl

2401	Weizenkorn	32 % vol.	1,60 €
2406	Alter Hullmann	32 % vol.	2,20 €
2410	Apfel mit Wodka	15 % vol.	1,60 €
2412	Waldmeister mit Wodka	15 % vol.	1,60 €
2413	Pflaume mit Wodka	15 % vol.	1,60 €
2414	Maracuja mit Wodka	15 % vol.	1,60 €
2415	Berliner Luft	18 % vol.	1,80 €
2416	Hubertus Minze	18 % vol.	1,60 €
2417	Hubertus Johannisbeere	15,3 % vol.	1,60 €
2422	Hallertauer Hopfengold	56 % vol.	3,00 €
2430	Kräuter Friese (Hausschnaps)	32 % vol.	2,00 €
2432	Doornkaat	38 % vol.	2,00 €
2433	Bommerlunder	38 % vol.	2,20 €
2441	Malteser	38 % vol.	2,20 €
2442	Jubiläumsaquavit	40 % vol.	2,50 €
2443	Linie Aquavit	41,5 % vol.	2,50 €
2452	Jägermeister	35 % vol.	2,20 €
2453	Kümmerling	35 % vol.	2,20 €
2456	Fernet Menta	28 % vol.	2,50 €
2457	Fernet Branca	39 % vol.	2,50 €
2458	Gammel Dansk	38 % vol.	2,50 €
2459	Averna	29 % vol.	2,50 €
2460	Ramazzotti	30 % vol.	2,50 €
2464	Mariacron	36 % vol.	2,00 €
2466	Asbach	36 % vol.	2,50 €
2467	Metaxa 5 Sterne	38 % vol.	2,50 €
2468	Metaxa 7 Sterne	38 % vol.	3,00 €
2469	Osborne 103	30 % vol.	2,20 €
2470	Veterano	30 % vol.	2,20 €
2471	Remy Martin	40 % vol.	5,00 €
2472	Martell	40 % vol.	5,00 €
2476	Hennessy	40 % vol.	5,00 €
2478	Carlos Primero	40 % vol.	5,00 €
2482	Amaretto	20 % vol.	2,00 €
2486	Bailey's	17 % vol.	2,50 €
2504	Sambuca Molinari	40 % vol.	2,40 €
2505	Sambuca Caffè	32 % vol.	2,40 €
2524	Friesengeist	56 % vol.	3,00 €
2525	Bullenschluck	43 % vol.	3,00 €
2530	Celini Riserva	38 % vol.	3,50 €
2534	Grappa Vecchia Nonino	41 % vol.	3,50 €
2535	Grappa Sarpa	40 % vol.	5,00 €
2536	Gappa Scavi & Ray	40 % vol.	5,00 €

## Weine

2701	Weinschorle lieblich	0,2l	4,50 €
2702	Weinschorle trocken	0,2l	4,50 €
2705	Grauer Burgunder	0,2l	5,20 €
2707	Mosel mild	0,2l	4,80 €
2709	Rheinhessen lieblich	0,2l	4,80 €
2712	Rheinhessen trocken	0,2l	5,50 €
2717	Weißherbst halbtrocken	0,2l	4,80 €
2710	Dornfelder halbtrocken	0,2l	5,20 €
2723	Niebelungglut lieblich	0,2l	4,80 €
2725	Merlot Villa Rocca trocken	0,2l	5,60 €

## Sekt & Prosecco

2352	Hausmarke	0,1l	4,00 €
2361	Hausmarke	0,7l	19,50 €
2341	Prosecco Valdo Extra dry	0,1l	5,00 €
	Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen		
2342	Prosecco Valdo Rose	0,1l	5,00 €
	Fein blumig, mit intensivem Himbeerduft		
2345	Prosecco Valdo Extra dry	0,7l	24,50 €
	Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen		
2346	Prosecco Valdo Rose	0,7l	24,50 €
	Fein blumig mit intensivem Himbeerduft		



## Longdrinks

Alle Longdrinks servieren wir mit 4 cl Alkohol

12851	Charly	3,00 €
12853	Bacardi Cola	4,50 €
12854	Bacardi Oakheart Cola	4,50 €
12856	Veterano Cola	4,50 €
12860	Pernod Cola	4,50 €
12861	Gordons Dry Gin Tonic	4,50 €
12862	Nor Gin Tonic	9,50 €
12863	Jim Beam Cola	5,00 €
12864	Ballantine's Cola	5,00 €
12865	Jack Daniels Cola	6,50 €
12866	Wodka Gorbatschow mit Lemon	4,50 €
12894	Havanna Cola	4,50 €
12895	Captain Morgan Cola	4,50 €

## Edle Brände & Geiste 2 cl

2540	Scheibel Obstbrand	40 % vol.	2,40 €
2541	Scheibel Kirschwasser	43 % vol.	3,00 €
2542	Scheibel Himbeergeist	41 % vol.	3,00 €
2543	Scheibel Williams Birne	40 % vol.	3,00 €
2544	Scheibel altes Pflümle	43 % vol.	3,00 €
2545	Scheibel Mirabelle	43 % vol.	3,00 €
2546	Scheibel Moorbirne	40 % vol.	5,00 €
2561	Ziegler Obstbrand	43 % vol.	4,00 €
2562	Ziegler Sauerkirsche	43 % vol.	5,00 €
2563	Ziegler Williams Birne	43 % vol.	5,00 €
2564	Ziegler Wald - Himbeere	43 % vol.	5,00 €
2570	Ziegler Wildkirsche No. 1	43 % vol.	9,00 €
2571	Dirker Haselnuss	40 % vol.	5,00 €
2572	Dirker Waldhimbeergeist	40 % vol.	5,00 €
2573	Dirker Wacholder	40 % vol.	5,00 €
2575	Dirker Walnussgeist	45 % vol.	6,00 €
2576	Dirker Mandelgeist	40 % vol.	6,00 €
2578	Dirker Rosenapfel	40 % vol.	6,00 €



## Edle Brände aus den Alpen

Diese edlen Brände servieren wir in einem **mundgeblasenen Glas**, von Hand des Kufsteiner Glaskünstler Patrik Winkler in seiner Tiroler Werkstatt gefertigt. Genippt und nicht gekippt! Die Größe ist mit einem Füllvermögen von 2 cl bewusst klein bemessen, denn diese Brände schmecken aufgrund ihrer Aromenfülle auch schon in kleinen Mengen.

2585	Rochelt erlesener Genuss - Wildpflaume	50 % vol.	17,00 €
2586	Rochelt Baseler Kirsche	50 % vol.	24,50 €
2587	Rochelt Williams Birne	50 % vol.	24,50 €
2588	Rochelt Wachauer Marille	50 % vol.	29,50 €



## Kleine Gin-Kunde

Als britische Soldaten im 17. Jahrhundert, während des 30-jährigen Krieges, in Holland kämpften, entdeckten sie den Genever, ein Destillat aus Wacholderbeeren.

Mit dem „Dutch Courage“ tranken sie sich Mut an. Sie brachten das Getränk mit in ihre Heimat, wo man eine Leidenschaft für den niederländischen Nationalbrand entwickelte – den die Engländer kurz „Gin“ nannten – und begann diesen fortan selbst herzustellen.



## Unser kleines Angebot besonderer Gin-Sorten

*Alle Gin-Getränke, 4 cl Gin mit passendem Tonic als Longdrink auf Eis*

2600	<b>The Botanist</b>	4 cl	7,50 €	2610	<b>Lussa Gin – Isle Of Jura</b>	4 cl	8,00 €
12600	46 % vol.   Genuss Tipp: Tree Mediterranean Tonic	<i>Gin &amp; Tonic</i>	10,00 €	12610	42 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	10,50 €
2601	<b>Berliner Brandstifter</b>	4 cl	7,50 €	2611	<b>Malfy Gin – Con Arancia</b>	4 cl	7,00 €
12601	43,3 % vol.   Genuss Tipp: Thomas Henry Tonic Water	<i>Gin &amp; Tonic</i>	10,00 €	12611	41 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	9,50 €
2602	<b>Sea Shepherd Gin</b>	4 cl	8,00 €	2612	<b>Malfy Gin – Con Limone</b>	4 cl	7,00 €
12602	46 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	10,50 €	12612	41 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	9,50 €
2603	<b>Garnish Island Gin</b>	4 cl	6,00 €	2613	<b>BOAR Premium Dry Gin</b>	4 cl	10,00 €
12603	46 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	8,00 €	12613	43 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	12,50 €
2604	<b>Teerenpeli Pyy Gin</b>	4 cl	9,50 €	2614	<b>BOAR Blackforest</b>	4 cl	12,50 €
12604	45 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	12,00 €	12614	<b>Black Edition Premium Dry Gin</b> 49,9 % vol.   Genuss Tipp: Fentimans Premium Indian Tonic	<i>Gin &amp; Tonic</i>	16,50 €
2605	<b>Gin del Professore Crokodile</b>	4 cl	7,00 €	2615	<b>Gin Sul</b>	4 cl	9,50 €
12605	45 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	9,50 €	12615	43 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	12,00 €
2606	<b>Bulldog London Dry Gin</b>	4 cl	6,00 €	2616	<b>Monkey Schwarzwald Dry Gin</b>	4 cl	10,00 €
12606	40 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	8,00 €	12616	47 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	12,50 €
2607	<b>AVVA Scottish Gin</b>	4 cl	8,00 €	2617	<b>Tanqueray Rangpur Gin</b>	4 cl	7,00 €
12607	43 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	10,50 €	12617	41,3 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	9,50 €
2608	<b>Barra Atlantic Gin</b>	4 cl	8,00 €	2618	<b>Tanqueray Flor de Sevilla</b>	4 cl	7,00 €
12608	46 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	10,50 €	12618	<b>Distilled</b> 41,3 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	9,50 €
2609	<b>Crossbill Highland Dry Gin</b>	4 cl	8,00 €				
12609	43,8 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	10,50 €				

## Unser kleines Angebot besonderer Gin-Sorten

Alle Gin-Getränke, 4 cl Gin mit passendem  
Tonic als Longdrink auf Eis

2619	<b>Windspiel Premium Dry</b>	4 cl	11,00 €
12619	47 % vol.	Gin & Tonic	13,50 €
2620	<b>Brockmans Gin</b>	4 cl	7,50 €
12620	40 % vol.	Gin & Tonic	10,00 €
2621	<b>Jinzu Gin</b>	4 cl	7,50 €
12621	41,3 % vol.	Gin & Tonic	10,00 €
2622	<b>Gin Mare</b>	4 cl	8,00 €
12622	42,7 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €
2623	<b>The Duke Gin</b>	4 cl	7,00 €
12623	43 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €
2624	<b>Nor Gin Regionale Spezialität</b>	4 cl	7,00 €
12624	43 % vol. Genuss Tipp: Goldberg Tonic	Gin & Tonic	9,50 €
2625	<b>Darnley's View</b>	4 cl	7,50 €
12625	42,7 % vol.	Gin & Tonic	10,00 €
2627	<b>Darnley's London Dry</b>	4 cl	7,50 €
12627	42,7 % vol.	Gin & Tonic	10,00 €
2628	<b>Enthusiast Gin Artic Dry</b>	4 cl	8,50 €
12628	45 % vol.   Genuss Tipp: Thomas Henry Tonic Water	Gin & Tonic	11,00 €
2629	<b>Enthusiast Gin Deep Ocean</b>	4 cl	8,50 €
12629	45 % vol.   Genuss Tipp: Thomas Henry Tonic Water	Gin & Tonic	11,00 €

## Heiße Getränke

2801	Tasse Kaffee	1,80 €
2802	Pott Kaffee	2,50 €
2803	Kännchen Kaffee	3,70 €
2804	Große Kanne Kaffee	12,00 €
2831	Glas Ostfriesentee	2,20 €
2833	Kännchen Tee auf Stövchen	3,70 €
2834	Große Kanne Tee	12,00 €
2812	Cappuccino	2,50 €
2813	Espresso	1,90 €
2814	Doppelter Espresso	3,20 €
2815	Milchkaffee	2,80 €
2816	Latte Macchiato	3,00 €
2808	Heiße Schokolade im Becher	3,00 €
2823	Glühwein	3,00 €
2824	Grog	4,00 €
2825	Eisbrecher ( von Glühwein + Rum )	4,50 €



## Prämierter Gin aus der Region

**Gleich mehrere Gin-Sorten kommen aus der unmittelbaren Umgebung.** Der NOR GIN sorgt mit seinen nordischen Botanicals wie dem „Queller“, einer besonderen Pflanze aus dem Wattenmeer, für einen unverwechselbaren Geschmack.

Der NOR GIN wurde schon vielfach international prämiert. Auch der „Enthusiast“ Gin kommt aus der Region – Kilian und Jörg Eilers stellen ihn in Handarbeit in der heimischen Garage in Langen her, inspiriert von der Vielfalt der Erde und Tiefe der Meere.



## Bier aus Norddeutschland? Und was für welches!

Unser erfahrener Braumeister Andreas Christiani weiß genau, worauf es beim Bierbrauen ankommt. Der staatlich geprüfte Brautechniker sowie Brau- und Malzmeister hat einige internationale Erfahrungen gesammelt. Er war unter anderem in Kamerun, Kanada, China und Indien tätig. Bei uns hat er die vier Sorten Zwickel, Gold, Mühlenweizen und Friesenhäuptling kreiert. Auch die leckeren Saisonbiere tragen seine Handschrift.

Zur Herstellung von Bier sind vier Rohstoffe erforderlich: Gerste, Hopfen, Wasser und Hefe. Die Qualität dieser Rohstoffe übt einen maßgeblichen Einfluss auf die Qualität der hergestellten Erzeugnisse aus. Aus diesem Grund verwenden wir ausschließlich Rohstoffe der höchsten Güte.

Das Herz unserer Gasthausbrauerei ist das sichtbare kleine Sudwerk, das im Gastraum attraktiv positioniert ist. Dadurch wird der Gastraum zu einem besonderen Erlebnis für jeden Bierliebhaber, aber auch für anders interessierte Gäste. Wenn Sie mehr über unser Brauhaus und unser Saisonbier im Herbst erfahren möchten, blättern Sie gerne weiter.

**HOCHWERTIGE PRODUKTE  
DIREKT VON UNSEREM HOF**

von  
nebenan



Gesunde Produkte direkt aus dem Dorf - Bei unseren Speisen und Getränken setzen wir zum Großteil auf Produkte von unserem Hof oder aus der Region. Unsere 100 freilaufenden Hühner sorgen für ihre Frühstückeier. Frischer und regionaler geht es nicht.

Außer Wasser, Futter, Luft und Liebe erhalten die Hühner keine weiteren Zusätze. Auf unserem Hof im Grünen haben die Hennen im Hühnerstall sehr viel Platz. Die meiste Zeit verbringen sie aber im Freien.

Neben Hühnern leben auch glückliche Gänse auf unserem Hof in Abbehausen. Sie genießen das reichliche Nahrungsangebot in Form von Gras auf unseren weitläufigen Wiesen. Bei unserer Gänsehaltung verzichten wir auf die Gabe von

Medikamenten oder anderen unnatürlichen Zusatzstoffen. Wie unsere Hühner haben unsere Gänse neben der großen Weidefläche einen geräumigen Stall für die Nacht. Frisches Wasser und viel Auslauf sorgen bei uns für eine artgerechte Tierhaltung.

Bei unserer Marmelade setzen wir auf Früchte direkt aus unserem Beerengarten. Anne Venema, die gute Seele des Hauses, stellt aus Feigen, Brombeeren und Co selbstgemachte Marmelade für Ihr ausgewogenes Frühstück her. In dem Garten werden auch Kräuter angebaut, die in der Küche zum Einsatz kommen. Der Kräuter- und Beerengarten lädt bei gutem Wetter zum Flanieren und Entspannen ein.

### **Wir leben Nachhaltigkeit**

Nachhaltigkeit gehört bei uns zum Alltag. Wir lieben unsere Umwelt, deswegen schützen wir sie. Um Ressourcen zu schonen, haben wir 2014 ein eigenes Blockheizkraftwerk errichtet, um weitestgehend autonom mit Strom und Wärme versorgt zu werden.

Zudem haben wir eine Umweltwäscherei eröffnet, die vom Blockheizkraftwerk gespeist wird. In unserem 4-Sterne-Komforthotel fließt der Strom nur, wenn der Gast auch anwesend ist. Dafür sorgt das Keycard-System. Zudem haben wir fast vollständig auf LED-Leuchtmittel umgestellt.





Die neue Abfüllanlage

# Investition in die Zukunft

Unsere Biere erfreuen sich bei unseren Gästen immer größerer Beliebtheit. Viele möchten den Genuss auch mit nach Hause nehmen. Daher bieten wir unsere Stamm- und Saisonbiere auch in Flaschen an. Bisher wurde jede Flasche per Hand abgefüllt und etikettiert.

Um den Prozess effizienter zu gestalten und unser Personal zu entlasten, werden wir in eine neue Abfüllanlage investieren. Dafür werden zwei Kegelbahnen (5 und 6) demontiert und die gesamte Fläche wird umgebaut.

Für unsere Gäste wird es einen Vorführraum geben. Auf einem Bildschirm können Sie sich über den Brauprozess informieren. Durch eine Glasscheibe ist die

neue Abfüllanlage zu sehen. Dort wird das Bier automatisiert in Flaschen gefüllt, etikettiert und in Kartons verpackt. Damit unser Braumeister stets einen guten Überblick über die neue Anlage hat, wird es auch einen Büroraum für ihn geben.

„Mit der Investition werden wir der großen Nachfrage nach unseren leckeren Bierspezialitäten gerecht“, sagt Udo Venema.



Zudem können wir unseren Gästen eine weitere tolle Attraktion bieten, da sie den Abfüllprozess live mitverfolgen können.





hoch  
hinaus



# FASZINATION BALLONFAHREN

---

Ein Erlebnis der besonderen Art organisieren wir jährlich in Abbehausen: das Ballonfahrertreffen. Für Interessierte besteht die Möglichkeit, die Welt von oben zu sehen. In der Luft herrscht eine unglaubliche Stille.

Seit 33 Jahren ist Dominik Haggeneý Ballonfahrer. Er kommt gerne nach Abbehausen. „Wir hatten schon wirklich schöne Fahrten über die Weser. Das Besondere ist, dass man vorher nie weiß, wohin die Reise eigentlich geht“, sagt er.

Ein Start ist immer dann möglich, wenn die Windgeschwindigkeit nicht mehr als 20 Stundenkilometer pro Stunde beträgt. „Das ist häufig in den frühen Morgen- und späten Abendstunden der Fall“, erklärt Dominik Haggeneý. Häufig wissen die Piloten einen halben Tag vor der geplanten Fahrt, ob diese auch stattfinden kann. „Vorausgesetzt ist, dass die Wetterprognosen verlässlich sind. Manchmal müssen wir Fahrten leider auch kurzfristig absagen. Aber die Sicherheit der Beteiligten geht immer vor.“

Wenn die Bedingungen optimal sind, kann ein Heißluftballon bis zu 2000 Meter in die Luft steigen. „Der Wind gibt die Richtung vor“, weiß Dominik Haggeneý.

Rechtlich dürfen Heißluftballons grundsätzlich überall landen. „Wir sind immer bemüht, eine kurz gemähte Wiese zu finden“, erklärt der Pilot. Ein Begleitfahrzeug ist immer dabei, um Equipment, Piloten und Mitfahrer einzusammeln.

Wissenswertes: Ein neuer Heißluftballon kostet rund 50.000 Euro. „Es gibt aber auch einen Gebrauchtmarkt“, so der Pilot. Zudem gebe es die Möglichkeit, sich Sponsoren für die Anschaffung eines Ballons zu organisieren.

**Auch 2022 kommen die Ballonfahrer wieder ins schöne Abbehausen. Anmeldungen sind bereits jetzt möglich. Die Fahrten werden vom 2. bis 4. September angeboten und kosten 220 Euro pro Person. Bei Interesse erhalten sie weitere Informationen an unserer Rezeption.**

# STRAHLENDE KINDERAUGEN

---

**Ein Adventskalender der besonderen Art wird auch 2022 wieder für eine vorweihnachtliche Stimmung auf unserem Gelände sorgen. Zwischen 100 funkelnden Weihnachtsbäumen stehen 24 bunt bemalte Häuschen.**

Hinter jedem Türchen verbergen sich Geschenke für Kinder im Alter zwischen drei und zwölf Jahren. Die Aktion wurde 2019 ins Leben gerufen und hat für viele strahlende Kinderaugen gesorgt. Gesellschaftsspiele, Gutscheine für den Besuch einer Weihnachtsbäckerei, prall gefüllte

Rucksäcke und Naschereien – die Präsente hinter den Türchen sind hochwertig. 2019 kamen 480 liebevoll eingepackte Weihnachtsgeschenke zusammen, die einen Wert von rund 12 000 Euro haben. „Handwerksbetriebe, Geschäfte und weitere Einrichtungen aus der Region haben die Präsente gesponsert und unterstützen die Aktion“, freut sich Udo Venema, der den Weihnachtskalender auch im Dezember 2022 wieder aufstellen lassen wird. Vom 1. bis zum 24. Dezember können jeweils 20 Kinder täglich gemeinsam mit dem Weihnachtsmann ein Türchen

öffnen. Im Vorfeld können die Eltern pro Türchen Kärtchen erwerben. Sobald 20 Kärtchen verkauft sind, gibt es für das jeweilige Türchen keine Kärtchen mehr.

**Vom Erlös der Aktion wurden 100 Apfelbäume auf dem Gelände des Butjadinger Tors gepflanzt, um dem Insektensterben entgegenzuwirken.** Jeder kann dort Äpfel pflücken. In diesem Jahr wird es vermutlich keinen Überschuss geben, weil einige Sponsoren aufgrund der Coronapandemie keine Geschenke beisteuern können.





## VON MEISTERHAND GEBRAUT

Während es in konventionellen Großbrauereien nur wenig Raum für Kreativität und Entfaltung gibt, hat Braumeister Andreas Christiani im Brauhaus in Abbehausen nahezu freie Hand. Der erfahrene Braumeister tüftelt kontinuierlich an eigenen Ideen, sodass neben den vier Stammbieren (Zwickel, Gold, Mühlenweizen und Friesenhauptling) immer wieder saisonale Biere angeboten werden.

Im eigenen Hopfengarten wurden Ende September die Dolden von den Stauden gezupft. Der grüne Natur-Hopfen-Sud wird im hauseigenen Läuterbottich mit heißer Bierwürze überbrüht, um die Hopfen-Aromen herauszulösen. Dadurch bekommt das Bier ein intensives Hopfen-Aroma. Das spezielle Zwickel wird ab November unter dem Namen „Butjadinger Hopfengrün“ erhältlich sein – allerdings nur solange der Vorrat reicht.

## BESICHTIGEN SIE DAS BRAUHAUS

**Besichtigung (ca. 30 Minuten)** 15 € p.P.

---

Mit Verköstigung 4 x 0,1 Liter Bier

**Besichtigung (ca. 30 Minuten)** 19,50 € p.P.

---

Mit Verköstigung 4 x 0,1 Liter Bier,  
Treterbrot, Laugenbrezel, Butter



Mit Mutter Emma Lina Johanne, Vater Arnold, Oma Johanne und Opa Karl Ehlers lebte Udo Venema in der Schmiede des Großvaters in Abbehausen. Noch heute hängen Erinnerungsstücke an die damalige Zeit in der Kneipe des Butjadinger Tors.

Vor dem 1. Oktober 1956 hat die Familie mit der Gastronomie und Hotellerie nichts zu tun. Arnold Venema arbeitet bei den Norddeutschen Seekabelwerken für einen Stundenlohn von 80 Pfennigen. Auf dem eigenen Grundstück betreibt die Familie Landwirtschaft für den Eigenbedarf. Hühner geben die Frühstückseier, was sich bis heute nicht geändert hat. Auch die Gäste im Butjadinger Tor dürfen sich über täglich frische Eier von Hühnern vom eigenen idyllischen Hof im Grünen freuen.

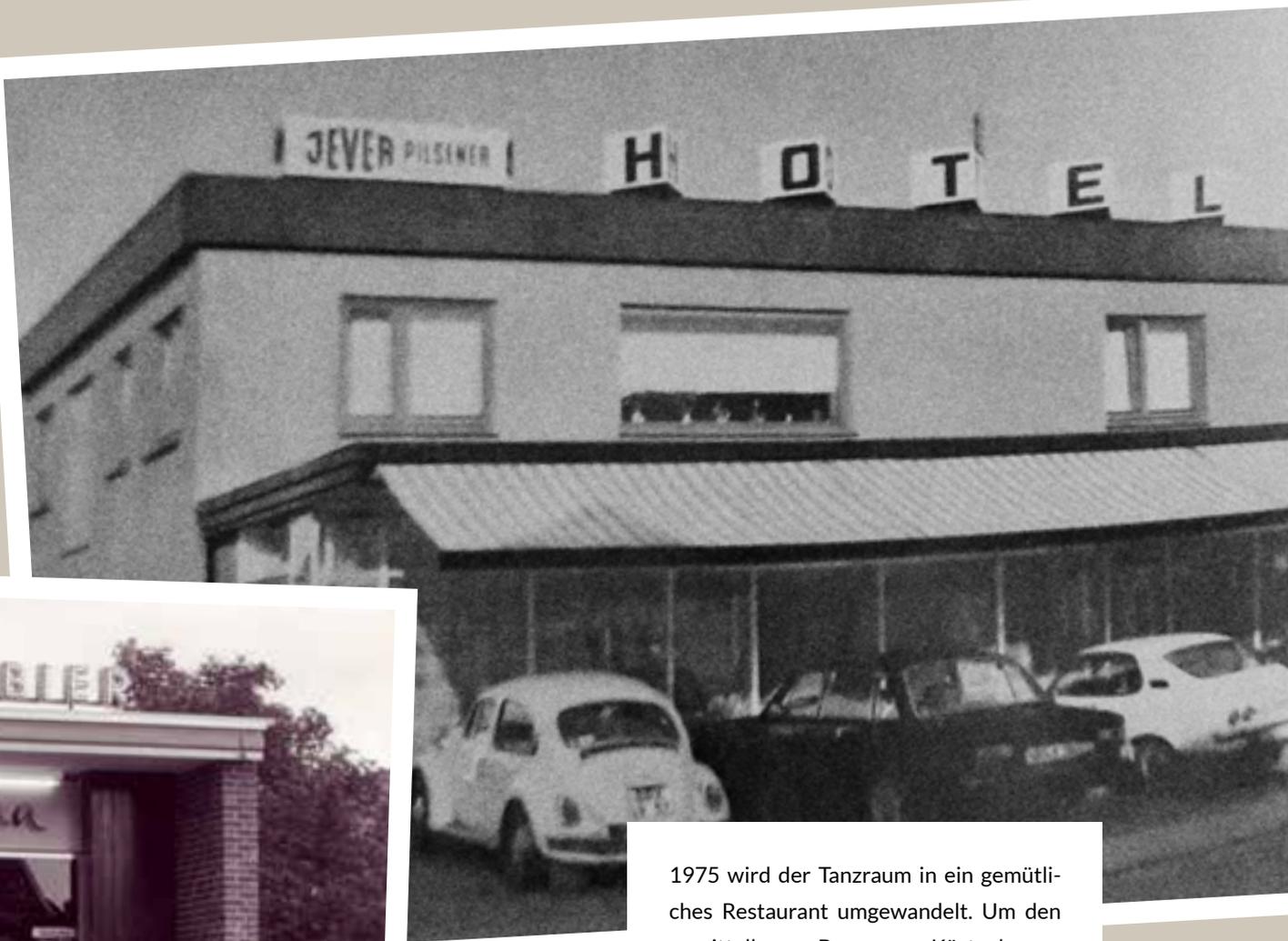
Der 1. Oktober 1956 war die Geburtsstunde des heutigen Gastronomieunternehmens. Udo Venema war zu diesem Zeitpunkt neun Jahre alt, als die Familie eine gebrauchte Bretterbude kaufte und einen Kiosk an der Butjadinger Straße eröffnete. Er wurde zum beliebten Treffpunkt und bereits 1960 folgte der erste Neubau. 1968 entsteht das Café Venema mit 50 Sitzplätzen.

1971 entscheidet sich Udo Venema dazu, seinen Job in der Industrie zu kündigen und steigt in das Familienunternehmen ein. Ein Jahr später werden vier Gästezimmer eingerichtet – der erste Schritt zum Hotel. Parallel dazu wird ein Tanzraum gebaut. Kaum ist alles fertig, ist auch schon wieder alles zu klein.



# HISTORIE

Es begann 1956 mit einem Kiosk. Aus der „Bretterbude“ wurde eine kleine Kneipe. Aus der kleinen Kneipe eine Gaststätte mit Fremdenzimmern. Aus der Gaststätte wurde ein Hotelbetrieb mit einem Restaurant. Zuletzt kam ein schniekes Brauhaus dazu. Stillstand hat es in der Geschichte der Familie Venema nie gegeben.



1975 wird der Tanzraum in ein gemütliches Restaurant umgewandelt. Um den unmittelbaren Bezug zur Küste herzustellen, gestalten Emma und Udo den Raum bewusst maritim, denn frischer Fisch gehört seit jeher zu den Spezialitäten des Hauses. Das richtige Ambiente schaffen 150 filigran gebastelte Buddelschiffe - überwiegend aus der Werkstatt des Burhaver Künstlers Gustav Ackermann - sowie rustikale Steuerräder und Knotenbretter.

Es wird wieder erweitert, unter anderem entstehen 1980 sechs Kegelbahnen. Während der Glanzzeit des Sports fanden internationale Wettkämpfe und Länderspiele in Abbehausen statt. 1983 folgt der große Wurf der Venemas. Das Landhotel Butjadinger Tor wird errichtet und bietet bis heute ein komfortables Drei-Sterne-Superior-Ambiente. Nun geht es Schlag auf Schlag. Der Dorfkrug mit rund 200 Sitzplätzen wird gekauft (1985), eine hausinterne Wäscherei eingerichtet (1988) und ein Gästehaus ausgebaut (1999). Ein weiterer großer Schritt erfolgt 2011 mit dem Neubau des Vier-Sterne-Komforthotels. 150 Betten kommen dazu.



Einen Traum erfüllt sich Udo Venema 2016 mit dem Bau eines 3,5-Millionen-Euro teuren modernen Brauhauses. Die Pläne schlummerten seit 2002 in der Schublade des Gastronoms. Fortan sorgt Braumeister Andreas Christiani für den besonderen Biergenuss.





Hotellerie und Gastronomie haben sich in Abbehausen etabliert. Udo Venema sorgt dafür, dass rundherum immer etwas los ist. Bayerische Feste, Ballonfahrtreffen, Maibaumsetzen, Pfahlsitzen oder ein Domino-Weltrekord-Versuch mit Ziegelsteinen sind nur einige Beispiele. Auch von der Corona-Krise lässt sich der Gastronom nicht entmutigen. Mit gut durchdachten Hygienekonzepten sind Veranstaltungen weiterhin möglich. Das haben Udo Venema und Arischa Schmitz mit dem „Stadtfest light“ gezeigt. Die Silvesterfeier 2021 befindet sich auch in Planung. Kulinarischer Genuss und Walking Acts (Unterhaltung am Tisch) werden die Gäste begeistern.



# Mein Eisparadies



## MEIN EISPARADIES – DIE EISDIELE AM BUTJADINGER TOR

---

30 leckere italienische Eisspezialitäten warten auf Sie. Natürlich auch zum Mitnehmen – in unserem neuen Eisparadies im Butjadinger Tor! Erfragen Sie die aktuellen Sorten bei unserem Servicepersonal. Ein Beispiel unserer Eis-Auswahl:

- Amarena
- Azzuro
- Baileys-Cream *enthält Alkohol*
- Banane
- Bee-doo Bee-doo!
- Blueberry-Muffin
- Brownies
- Cookies
- Eierpunsch *enthält Alkohol*
- Erdbeere
- Geröstete Mandel
- Griechischer Joghurt mit Honig
- Haselnuss
- Himbeere
- Joghurt Natur
- Joghurt-Orange
- Kokos
- Latte Macchiato
- Malaga *enthält Alkohol*
- Roché
- Rosmarin-Schmand-Honig
- Schoko
- Schoko-Minze
- Stracciatella
- Vanille
- Waldmeister
- Walnuss
- Walnuss Feige
- Weiße Schoko/Erdbeere
- Zitrone

STÄNDIG  
WECHSELNDE  
**EISSORTEN**  
JETZT  
PROBIEREN!





## **IMPRESSUM**

Butjadinger Tor GmbH & Co. KG  
Butjadinger Straße 61 - 73  
26954 Nordenham  
Vertreten durch:  
Persönlich haftende Gesellschaft:  
Venema Beteiligungs-GmbH  
vertreten durch den geschäftsführenden  
Gesellschafter: Udo Venema  
Eintragung im Handelsregister:  
Registergericht: Amtsgericht Oldenburg  
Registernummer: 204153

## **KONTAKT**

Telefon: 0 47 31 / 93 88 0  
Telefax: 0 47 31 / 93 88 88  
E-Mail: [info@butjadinger-tor.de](mailto:info@butjadinger-tor.de)

## **BILDQUELLEN**

Butjadinger Tor  
Christoph Reiprich  
Kreiszzeitung Wesermarsch

## **DESIGN, LAYOUT, UMSCHLAG UND PRODUKTION**

J&P Media Labs  
Eine Marke der Gridventures GmbH  
Walther-Rathenau-Str. 173  
26954 Nordenham  
[www.jp-labs.de](http://www.jp-labs.de)

