Suppen

Unsere Suppen, flüssig & lecker, frisch aus dem Suppentopf, dazu gibt‘s unser Hopfen & Salz Treberbrot.

Hopfen & Salz Gemüseeintopf [G] [V]
aus saisonalem Gemüse 4,80
auf Wunsch mit unserer Bierknacker[2,3,7] [G] 6,80
➪ **BierTipp: Superfreunde Old School Ale** 0,33l | 4,80

Käse-Hackfleischsuppe [G]
Simmentaler Rinderhack | Frischkäse | Frühlingszwiebeln | Knoblauch 6,80
➪ **BierTipp: Grimbergen Blond** 0,33l | 4,50

Hopfen & Salz Bier-Goulaschsuppe [G]
Simmentaler Rinderhüfte | Paprika | Zwiebeln | Knoblauch | Schmand | Ale 6,80
➪ **BierTipp: Mücke, Single Hop Comet, Pale Ale** 0,33l | 5,30

Appetitmacher

Für die gemütliche Runde oder als Vorspeise:
Unser Hopfen & Salz Treberbrot mit ... [G]

Grobes Schmalz | rote Zwiebeln | Essiggurke [G] 5,50
➪ **BierTipp: Duckstein Original** 0,3l | 3,80

Lübchiner Schweinemett | rote Zwiebeln | Salzbutter [G] 6,80
➪ **BierTipp: Brooklyn Lager** 0,33l | 4,50

Lachs in Sauerbier eingelegt | Sahnemeerrettich[3,5] | Gurken | Tomaten | Salzbutter [G] 10,50
➪ **BierTipp: Mücke, Himbeer Gose** 0,33l | 5,30

Büffel-Mozzarella | Tomaten | Pesto | Basilikum | Rucola | Witbier-Balsamico-Creme | Salzbutter [G] 10,50
➪ **BierTipp: La Chouffe Houblon, Triple IPA** 0,33l | 4,50

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst du auf Nachfrage bei unserem Servicemitarbeiter/innen. Fast alle unserer Biere enthalten Gluten.

Klein & Fein

Kleine feine Gerichte, die Lust auf Neues machen oder Altbekanntes neu entdecken.

Hopfen & Salz Bier-Bratwurst [G] 7,80
Scharfe Chili-Ale Currysauce | Hopfen & Salz Pommes | Hopfen & Salz Coleslaw
➪ **BierTipp: Poppels, American Pale Ale** 0,33l | 5,50

Geschmortes Simmentaler Rinderhack auf Hopfen & Salz Pommes [G] 8,50
Bierjus | Hopfen & Salz Coleslaw | Knoblauch
➪ **BierTipp: Vedet, IPA** 0,33l | 4,40

Zu deinen Pommes bestellst du wahlweise nach Vorlieben:

- Peperoni 0,80
- Hopfen & Salz Mayonnaise[1] oder Knoblauchmayonnaise[1] 0,80
- Hopfen & Salz Ketchup[11] oder Chili[11] 0,80
- Hopfen & Salz Trüffelmayonnaise[1] 0,80

Gebackene Süßkartoffel [G] [V] 11,80
Kräuterquark | Champignons | Knoblauch | Zwiebeln | Paprika | Gartensalatbouquet
➪ **BierTipp: Samuel Smith, Pale Ale** 0,355l | 5,00

Allgäuer Käsespätzle [G] [V] 10,50* | 12,80
Käse | Zwiebeln | Gartensalat
➪ **BierTipp: Hertl, Muttis Sonnenschein, Helles** 0,33l | 4,00

Kaltes Simmentaler Roastbeef [G] 10,80* | 12,80
Hopfen & Salz Bratkartoffeln | Gartensalatbouquet | Hopfen & Salz Bier-Remoulade
➪ **BierTipp: La Chouffe, Mc Chouffe, Brown Ale** 0,33l | 3,90

* Unsere Hauptrollen machen satt und gibt‘s auch als kleine Portion.*

Salate

UNSERE SALATE - knackig, lecker und leicht.
Gemüse für unsere Salate, als auch Obst beziehen wir vom Biolandhof Ackerlei.

Hopfen & Salz Caesar Salat [G] [V] 11,80
Romana-Salat | Brot-Croûtons | Parmesan | Ceasar Dressing
dazu wahlweise:
- Schemmer Hähnchenbruststreifen [G] 5,50
- Rinderfiletstreifen(150g) [G] 11,00
- 5 Garnelen gegrillt mit Knoblauch und Kräutern [G] 9,00

➪ **BierTipp: Kona, Hanalei Island, Session IPA** 0,355l | 5,20

Hopfen & Salz Krüstchen [G] 11,80
Kleines Schnitzel vom Lübchiner Strohschwein | Spiegelei |
Gartensalatbouquet | Hopfen & Salz Treberbrot
dazu wahlweise:
- Jägersmann- oder Vagabundsauce 2,80
- Geschmorte Wiesenchampignons 2,80
- Hopfen & Salz Pommes oder Bratkartoffeln 3,80

➪ **BierTipp: Iron Maiden, Light Brigade, Golden Ale** 0,5l | 6,40

Flammkuchen

Unsere Flammkuchen, ofenfrisch, mit Liebe gemacht und LECKER belegt mit... [G]

Elsass | Creme fraiche | Speck[2,3,7] | rote Zwiebeln | Lauch [G] 8,80
➪ **BierTipp: McGargles, Granny Mary's Red Ale** 0,33l | 4,50

Kreta | Creme fraiche | Fetakäse | Rucola | Kirschtomaten | Oliven[6] [G][V] 9,80
➪ **BierTipp: Poppels, Passion Pale Ale** 0,33l | 5,50

Provence | Creme fraiche | Büffel-Mozzarella | 9,80
Kirschtomaten | Pesto | Rucola | Witbier-Balsamico-Creme [G][V]
➪ **BierTipp: Mücke, Single Hop Comet, Pale Ale** 0,33l | 5,30

Nizza | Creme fraiche | Räucherlachs | rote Zwiebeln | Rucola [G] 10,80
➪ **BierTipp: Grimbergen Blanche, Witbier** 0,3l | 4,50

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicemitarbeiter/innen. Fast alle unserer Biere enthalten Gluten.

Schwein & Hähnchen

Wir dürfen dir unser Schwein vorstellen, dies kommt aus Lübchin und wird ausschließlich auf Stroh und der Weide gehalten. Unser Hähnchen kommt aus Bayern vom schönen Biohof Schemmer, dort leben die Hühner alle freilaufend.

Hopfen & Salz Schnitzel vom Lübchiner Strohschwein paniert mit Roggen IPA, in der Pfanne goldig-braun gebrutzelt. Unser Schnitzel kannst du auch als Hähnchenschnitzel bestellen.

Zu allen Schnitzeln servieren wir unsere Hopfen & Salz Pommes, sowie unseren knackigen Gartensalat.[G]

Schnitzel | Wiener Art[G]	11,80* | 13,80
Schnitzel | Vagabundsauce [G]	13,50* | 15,50
Schnitzel | Jägersmann [G]	13,50* | 15,50
Schnitzel | Ingwer-Ale-Pfefferjus | Röstzwiebeln [G]	13,50* | 15,50
Schnitzel | Röstzwiebeln | Spiegelei [G]	13,50* | 15,50
Schnitzel | Schmorzwiebeln | Champignons | Speck[2,3,7] [G]	13,90* | 15,90
Schnitzel | Schmorzwiebeln | Kochschinken[1,2,3,7]| Käse[2,3,7] [G]gratiniert	13,90* | 15,90
➪ **BierTipp: La Trappe Blond**	0,33l | 3,80

Zu deinen Pommes bestellst du wahlweise nach Vorlieben:

- Peperoni 0,80
- Hopfen & Salz Mayonnaise[1] oder Knoblauchmayonnaise[1] 0,80
- Hopfen & Salz Ketchup[11] oder Chili[11] 0,80
- Hopfen & Salz Trüffelmayonnaise[1] 0,80

Schemmer Hähnchengeschnetzeltes mit Altbier [G] 13,80* | 15,80
Hopfen & Salz Spätzle | Champignons | Zwiebeln | Gartensalat
➪ **BierTipp: Brooklyn Brewery, East IPA** 0,33l | 4,50

Pfefferpothas vom Simmertaler Rind mit Porterjus [G] 15,50* | 17,50
Salzkartoffeln | Rote Bete | Salzgurke | Gartensalat
➪ **BierTipp: Fuller's, London Porter** 0,5l | 4,50

Kalbsroulade klassisch gefüllt an Brown-Ale-Dijonsauce [G] 18,50
Glasierte Möhren | Hopfen & Salz Bratkartoffeln
➪ **BierTipp: La Trappe Bockbier** 0,3l | 4,50

* Unsere Hauptrollen machen satt und gibt's auch als kleine Portion.*

Fisch

Fischer's Fritze kommt bei uns aus Westfjorden Islands,
hierbei achten wir auf biologische Fütterung und artgerechte Aufzucht.

Garnelenpfanne mit Biersud [G] 16,80
Grillgemüse | Peperoni | Knoblauch | rote Zwiebeln |
Hopfen & Salz Treberbrot
➪ **BierTipp: Grimbergen Blond** 0,33l | 4,50

Zander (fast grätenfrei) [G] 17,80
Petersilienkartoffeln | Mandelbutter | Gartensalat
➪ **BierTipp: Bayreuther Hell** 0,5l | 3,80

Gegrilltes Lachsfilet [G] 18,80
Pilawreis | Witbier-Dillsauce | Gartensalat
➪ **BierTipp: Mücke, Ingwer Pale Ale** 0,33l | 5,30

Steak

Unsere Steaks kommen vom Down Under Grain Fed Beef.
Diese Rasse zeichnet sich durch sein zartes, sehr geschmackvolles Fleisch aus.

Steakteller mit Ingwer-Ale-Pfeffersauce [G] 21,80
Lübchiner Strohschwein Steak | Semmer Hähnchensteak |
Simmentaler Rumpsteak | Hopfen & Salz Bratkartoffeln | Gartensalat
➪ **BierTipp: Budweiser Budvar, Lager** 0,3l | 3,50

Rumpsteak 250g 20,00
➪ **BierTipp: La Chouffe, Mc Choufee, Brown Ale** 0,33l | 3,90

Filetsteak 300g 30,00
➪ **BierTipp: Kona, Big Wave, Golden Ale** 0,355l | 5,20

Hausgebeizte Medaillons vom Schweinerücken 300g [G] 11,50
➪ **BierTipp: Schoppe Bräu, Holy Shit Ale, DIPA** 0,33l | 5,50

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst du auf Nachfrage bei unserem Servicemitarbeiter/innen. Fast alle unserer Biere enthalten Gluten.

Beilagen zum Steak

Dazu für dich wahlweise:

• Röstzwiebeln [G]	0,80
• Kräuter- oder Knoblauchbutter [V]	1,50
• Ingwer-Ale-Pfeffersauce oder BBQ [G]	2,80
• Hopfen & Salz Pommes oder Bratkartoffeln [G] [V]	3,80
• Grillgemüse [V]	4,00
• Hopfen & Salz Coleslow [V]	4,00
• Gartensalat [G] [V]	4,50

Dessert

Süßes oder Saures, passt beides und naja Kalorien gibt‘s kostenlos dabei.

Käsekuchen japanischer Art [G] [V] 9,00
Vanilleeis | Waldbeeren | Bierlikörsahne
➪ **BierTipp: La Chouffe Cherry, Kriek** 0,3l | 4,50

Der Teig für unsere belgischen Waffeln wird immer frisch zubereitet, daher ist eine Wartezeit von knapp 15 Minuten einzuplanen. Aber: Das Warten lohnt sich!

Belgische Waffeln [G] [V] 7,50
Heiße Schattenmorellen | Vanilleeis | Sahnedekor
➪ **BierTipp: Samuel Smith, Strawberry Beer** 0,355l | 6,40

Palatschinken gefüllt mit Waldberren [G] [V] 7,50
Vanilleeis | Waldbeerensauce | Sahnedekor
➪ **BierTipp: Samuel Smith, Apricot Beer** 0,355l | 6,40

Chocolate Stout mit Sahnetoppging [G] [V] 7,50
Vanilleeis | Waldbeeren

Cassis-Sauerbiersorbet [V] 9,50

Schokotörtchen [G] [V] 7,50
Vanilleeis | Fruchttopping | Sahnedekor
➪ **BierTipp: Schwarzwälder Kirschtorten Bier** 0,33l | 6,50

Kalte Schnauze [G] [V] 7,50
Waldfrüchte | Schokosauce | Sahne-Topping
➪ **BierTipp: La Chouffe Cherry, Kriek** 0,3l | 4,50

＊Unsere Hauptrollen machen satt und gibt‘s auch als kleine Portion.＊