







Zeit zu haben,
die Zeit vergessen zu können
Zeit zu haben,
zu sehen und zu erkennen
Zeit zu haben,
zu hören und zu erfühlen
Zeit zu haben,
zu weinen und zu lachen
Zeit zu haben,
achtsam zu lieben
Zeit zu haben,
glücklich zu sein...

Danke, dass Sie sich Zeit für uns genommen haben.

Ihre Zwölf Apostel

Alkoholfreie Getränke	0,251	0,751
Odenwaldquelle Mineralwasser classic oder still	3,70€	6,50€
Classic oder still	0,3	0,51
Tafelwasser klassisch	3,70€	4,90€
Cola, Cola Zero	4,30€	5,70€
Fanta, Spezi, Sprite	4,30€	5,70€
Eistee Pfirsich oder Zitrone	4,30€	5,70€
Braumeisters Limonade Holunder, Zitrone, Orange oder Grapefruit	4,60€	

Säfte	0,3 l	0,51
Apfelsaft	4,50€	5,90€
Orangensaft	4,50€	5,90€
Maracuja-Nektar	4,50€	5,90€
Johannisbeer-Nektar	4,50€	5,90€
Bananen-Nektar	4,50€	5,90€
Kirsch-Nektar	4,50€	5,90€
alle Säfte auch als Schorle	4,30€	5,70€

Unsere Hits	0,5
Sommer-Ski-Wasser Tafelwasser, Himbeersirup, Zitronensaft und viel Eis	5,70€
Apostel-Heil-Wasser Tafelwasser, Holundersirup, Zitronensaft und viel Eis	5,70€

Unsere Biere vom Fass	Glas 0,5 l	Maß 1,0 l	Pitcher 1,5 l
Apostel Bräu Pils	5,10€	9,90€	14,50€
UREICH Pils	5,10€	9,90€	14,50€
HELLES hellgolden, malzig-würzig	5,10€	9,90€	14,50€
Kellerbier naturtrüb	5,10€	9,90€	14,50€
Hefeweizen hell	5,10€	9,90€	14,50€
Roter Räuber dunkel	5,10€	9,90€	14,50€
Radler / Weizenradler	5,10€		
Colabier / Colaweizen	5,10€		
Winterbock	6,10€		
malzig-kräftiges Aroma (7,4 % vol)			
Bananenweizen / Kirschweizen	5,60€		
"Apostel-Weiße"	5,60€		
Hefe hell mit Schuss Himbeer-Sirup			
"Jugend-Elixier"	5,60€		
Hefe hell mit Schuss Holunder-Sirup			
	•		
Unsere Flaschenbiere		0,33 l	
UREICH Pils alkoholfrei		4,30€	
HELLES alkoholfrei, hellgolden, malzig	-würzig	4,30€	
Kurpfälzer NaturRadler		4,50€	
Karamalz		4,40€	0,51
Kristallweizen			5,10 €
IN ISCAN WCIZCII			3,10 €

Unsere Bierprobe

5,10€

5,10€

Hefeweizen dunkel

Hefeweizen hell alkoholfrei

Um gleich mehrere Eichbaum-Spezialitäten zu erleben, bietet sich unsere Bierprobe an. Sie erhalten sechs kleine Biere, die Biersorten werden nach Saison gewechselt.

> 6 x 0,1 l verschiedene Bierspezialitäten für 9,30 €

Wein	e aus Rheinhessen	0,21
Weing	ut Cleres, Worms-Abenheim	
WEISS	Silvaner & Riesling QbA halbtrocken sehr fruchtiger Weißwein – unser Durstlöscher	4,90€
WEISS	Müller-Thurgau QbA lieblich zarte Früchte gebettet in feiner Süße unser Plauderwein für die Frauenrunde	5,50€
WEISS	Chardonnay QbA trocken feine Fruchtnote, passt sehr gut zu Fisch, hellen Braten und	5,40 € Käse
ROT	Cleres Rotwein QbA halbtrocken herzhaft herber Rotwein – Abenheimer Klausenberg Cuvée	5,50€
ROT	Cabernet Sauvignon QbA samtig, pfeffrige Aromen, passt sehr gut zu dunklem Fleisch	6,80€ 1
BIO W	eingut Hemer, Worms-Abenheim	
WEISS	Riesling QbA trocken feine Pfirsichnote, belebende Säure	5,90€
WEISS	Weißburgunder QbA trocken dezente Anklänge von exotischen Früchten und zarten Birnenaromen	6,80€
ROSÉ	Portugieser Weißherbst QbA trocken frischer, jugendlicher Rosé, feine Erdbeernote	6,50€
ROT	Spätburgunder QbA trocken samtig weiches Aromenspiel mit feinen Noten von Kirschen und Heidelbeeren	6,80€
ROT	Merlot QbA trocken aus dem Barrique dezente Harmonie von feinen Noten von dunklen Beeren und einer dichten Tanninstruktur mit langem Abgang in kleinen Eichenholzfässern gereift	7,80€
	0,31	0,5
Weins		6,80€
im Stiel	glas zuzüglich 1,00 €	

Sekt und Apenitif	0,11	0,21	0,751
Riesling Sekt trocken	5,50€		27,50€
Weingut Cleres, Rheinhessen			
Aperol Spritz auf Eis		7,50€	
Unsere Empfehlung: "Roter Engel" Russian Wild Berry mit Schuss Aperol auf Eis		7,50€	
Unser Favorit: "Braumeister Spritz" Birnen-Malz, Winzer-Sekt, Holunderblütensi Soda auf Eis	rup,	7,80€	
Digestif		2 cl	4 cl
Braumeisters Brand Williams-Malz / Mirabelle-Malz / Apfel-Malz / Zwetschge-Malz		3,30€	5,80€
Braumeisters Geist Haselnuss-Malz / Waldbeere-Malz	Non I	3,30€	5,80€
die Seele der Frucht wird mit der Seele des	Biers kom		
Wodka / Tequila / Ouzo / Sambuca		3,30€	5,80€
Jägermeister	haulila#u	3,60€	6,50€
Jägermeister Manifest Premium Kräu Averna / Ramazzotti	teriikor		7,50 € 4,80 €
Amaretto / Baileys			5,80€
Heißgetränke			3,000
Espresso			2,50€
Espresso macchiato			2,90€
Cappuccino			4,30€
Latte Macchiato			5,30€
Große Tasse Kaffee			4,80€
Große Tasse Milchkaffee			5,30€
Glas Tee Schwarz / Grün / Pfefferminze / Kamille / Früc	chte / Rotb	usch-Vanille	4,00€
Heiße Schokolade Braun / Weiß			5,50€
"Tropicana" geht immer! Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	e		5,80€

... aus dem Suppentopf

Tiroler Grießnockerlsuppe Grießnockerl in einer kräftigen Rinderbrühe	7,30€
"Grumbeer-Supp" rheinhessische Kartoffelrahmsuppe, dazu Landbrot	7,80€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Leberknödel mit Zwiebelschmelze und Landbrot	8,10€
aus dem Garten	
Ofenkartoffel mit cremigem Kräuterquark umlegt mit marktfrischen Salaten	10,30€
* mit gebratenen Champignons und Kirschtomaten * mit zart gegrillten Putenbruststreifen	14,10 € 17,30 €
"Wald-Fee"-Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen, gebratenen Champignons und Kirschtomaten	15,30€
"Bruno-im-Garten"-Salat mit goldbraun gebratenen Schnitzelstreifen	16,80€
"Paradies-Vogel"-Salat mit zart gegrillten Putenbruststreifen und gebratenen Champignons	17,80€

Alle Salate werden mit hausgemachtem Joghurt-Dressing angemacht und mit Landbrot serviert.

... vom Holzbrett

Pinsa klassisch"

"Braumeister-Brezel" ofenfrische Brezel mit einer Scheibe gebratenem Fleischkäse belegt, dazu Senf	12,30€
"Brauhaus-Toast" getoastetes Bauernbrot mit Schnitzelchen, Speck, Spiegelei und Salatgarnitur	14,10€
Bayrischer Obazter garniert mit roten Zwiebeln, dazu zwei Laugenbrezeln	14,80€

Pinsa - außen knusprig und innen luftig ...

Die Kombination aus drei Mehlsorten (Weizen-, Reis- und Dinkelmehl) und Sauerteig machen die Pinsa so besonders.

mit Obatzter-Schmand belegt, obendrauf rote Zwiebeln	,000
auf Wunsch auch mit Speckwürfeln für 1,50 € extra	
Pinsa "vegi" mit Schmand belegt, obendrauf mediterranes Gemüse und würziger Schafskäse	14,80€

12.80 €

Die Wurst ist die Freundin vom Bier

Um gleich mehrere Eichbaum-Spezialitäten zu erleben, bietet sich unsere Bierprobe an. Sie erhalten sechs kleine Biere, die Biersorten werden nach Saison gewechselt. Für alle sechs Sinne!

> 6 x 0,1 l verschiedene Bierspezialitäten für 9,90 €

Unsere Brauhaus-Klassiker

Ein Paar Weißwürste frisch aus dem Sud mit Laugenbrezel und süßem Senf	12,80€
Gezogenes Haxenfleisch in saftiger BBQ-Marinade, dazu Kräuterspätzle	16,30€
Eine Frikadelle (ca. 180 g) mit Kartoffelsalat, Landbrot und Senf (solang noch doo is)	15,30€
Brauhaus-Bratwurst mit Currysoße und Pommes	16,30€
Feiner Fleischkäse an Brauhaus-Bratensoße, dazu Pommes	15,30€
"Wald-Vogel" Kräuterspätzle in Champignon-Rahm-Soße mit zart gegrillten Streifen von der Putenbrust	17,80€
Rumpsteak (250 g+) mit Zwiebeln und Schwenkkartoffeln	32,00€

Zu unseren Hauptgerichten empfehlen wir einen Beilagensalat

mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Karotten für 5,80 €

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat	23,80€
Zarte Rinderbäckchen in Bratensoße geschmort, dazu hausgemachte Serviettenknödel	24,10€

Gerne empfehlen wir Ihnen passend zu unseren Desserts

Braumeisters Brände von Eichbaum

z.B. Mirabelle-Malz, 2cl für 3,30 €

... nicht nur eine Gaumenfreude ...

... aus der Pfanne

Frische knusprige Schweinshaxe (täglich ab 17:30 Uhr, solange der Vorrat reicht) mit Brauhaus-Bratensoße, dazu Landbrot und Senf	12,80€
dazu empfehlen wir eine extra Beilagenportion Sauerkraut	6,50€
Zwei Leberknödel auf Sauerkraut mit geschmelzten Zwiebeln, Brauhaus-Bratensoße, dazu Landbrot	16,80€

Bierkutscher-Pfanne (ab 4 Personen, ab 18 Uhr)

p.P. 22,50 €

...macht das gemeinsame Abendessen zum Highlight!
Frische Haxe, saftige Schweineschnitzel, Leberknödel,
knackige Bratwürste, dazu Schwenkkartoffeln und Spätzle.
Als Soßen reichen wir eine Champignon-Rahm-Soße sowie
unsere Brauhaus-Bratensoße. Guten Appetit!

Montag ist Haxentag im Brauhaus!

Haxe mit Brot und UREICH Pils 0,3 l für 12,80 €

... jeden Montag ab 18.00 Uhr solange der Vorrat reicht.

... fleischlos glücklich

"Nibelungen-Schatz" goldbraun gebratene Scheiben von Serviettenknödeln an frischem Champignonragout	14,30€
dazu empfehlen wir einen extra Beilagensalat	5,80€
Schafskäse aus dem Backofen mit mediterranem Gemüse und Landbrot	15,80€
Tiroler Käse-Sahne-Spätzle im Pfännchen serviert, mit Röstzwiebeln	16,30€

Wormser Schnitzel-Parade

"Apostel-Schnitzel" mit Brauhaus-Bratensoße, dazu Pommes	16,30€
"Jakobsweg-Schnitzel" mit cremiger Rahm-Soße, dazu Pommes	16,80€
"Hahn im Korb" Paniertes Hähnchenschnitzel mit mediterranem Gemüse	17,80€
"Hirten-Schnitzel" mit geschmelzten Zwiebeln und Brauhaus-Bratensoße, dazu Schwenkkartoffeln	17,80€
"Odenwälder-Kochkäse-Schnitzel" in Kochkäse-Soße, dazu Pommes	18,80€
"Waldwunder-Schnitzel" mit feiner Champignon-Rahm-Soße, dazu in Butter geschwenkte Spätzle	19,80€
"Brauhaus-Schnitzel" in Brauhaus-Bratensoße mit kross gebratenem Speck und Spiegelei, dazu Schwenkkartoffeln	20,80€
Cordon Bleu (250 g) dazu Pommes	21,30€

Täglich ab 18 Uhr:

Aktions-Schnitzel mit Pommes für 15,00 €

... fragen Sie beim Kellner nach, was heute das Aktions-Schnitzel ist.

Frühschoppen im Brauhaus Jeden Sonntag von 11 Uhr bis 15 Uhr

inkl. zwei Weißwürsten, einer Laugenbrezel, süßem Senf und einem hellen Hefeweizen (0,5 l)

für 12,80 €

... was Süßes

Schokomousse luftig-lockeres Schokomousse mit Sahne, dazu fruchtigen Obstsalat – ein Genuss!	9,30€
Österreichische Marillenquark-Knödel mit Zucker-Zimt-Brösel an Zwetschgenkompott und Vanillesoße	10,50€
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm	9,80€
"Franz Joseph I" Traditionell österreichischer Kaiserschmarr'n mit Apfelmus	14,10 €
"Tropicana" geht immer! Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	5,80€
Kugel Eis Sorten zur Auswahl: Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeere	je 2,20 €
auf Wunsch mit extra Sahne: 1,00 €	

Gerne empfehlen wir Ihnen passend zu unseren Desserts

Braumeisters Brände von Eichbaum

z.B. Mirabelle-Malz, 2cl für 3,30 €

... nicht nur eine Gaumenfreude ...

Extras

Ketchup / Mayonnaise / Kräuterbutter	0,80€
Senf / süßer Senf	0,80€
ofenfrische Laugenbrezel	2,80€
ofenfrische Laugenbrezel mit Butter	3,50€
Beilagensalat (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)	5,80€
Schwenkkartoffeln / mediterranes Gemüse /	
Ofenkartoffel / Kartoffelsalat / Butterspätzle /	
zwei Serviettenknödel-Taler / Sauerkraut	
(nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)	6,50€
Extra Teller	0,50€
Verpackung-Box	0,50€

Gut zu wissen

	Öffnungszeiten	Küchenzeiten
Montag	17.00 – 23.00 Uhr	17.00 – 22.00 Uhr
Dienstag	17.00 – 23.00 Uhr	17.00 – 22.00 Uhr
Mittwoch	17.00 – 23.00 Uhr	17.00 – 22.00 Uhr
Donnerstag	17.00 – 23.00 Uhr	17.00 – 22.00 Uhr
Freitag	17.00 – 24.00 Uhr	17.00 – 22.00 Uhr
Samstag	17.00 – 24.00 Uhr	17.00 – 22.00 Uhr
Sonntag und Feiertag	11.00-22.00 Uhr	11.00 – 21.00 Uhr

Große Gruppen & Busgruppen

Auch größere Gruppen sind bei uns herzlich willkommen! Gerne beraten wir Sie, damit Ihr Aufenthalt im Brauhaus ganz in Ihrem Sinne verläuft.

Für Gruppen ab 40 Personen öffnen wir auch mittags.

Eine Buskarte für Bus- und Touristengruppen finden Sie auf unserer Webseite.

Zusatzstoffe & Allergene

Weitere Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken erhalten Sie auf Anfrage. In allen Weinen und Schaumweinen sind Sulfite enthalten.

Kartenzahlung ab 20 Euro möglich.



Alzeyer Straße 31 · 67549 Worms

Telefon 06241 2027853

Telefax 06241 2027854 E-Mail: info@brauhaus-worms.com www.brauhaus-worms.com

2025

