Speisen & Getränkekarte

HUSUMS BRAUHAUS

BRAUEREI UND GASTHAUS

Alle Preise in EUR inkl. MwSt. und Service.

Für den kleinen Hunger

Ofenkartoffel
Sour Cream • Salatgarnitur 12,90
• Husumer Matjes + 5,00
• Gegrillte Maishähnchenbrust + 7,00

Bierkäse
Brezel • Salatbeilage 12,90

Laugenbrezel 3,40
• Butter oder vegane Butter 4,20
• Backensholzer Deichkäse 5,20

Treberbrot
• Butter oder vegane Butter 4,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art"
Apfel-Zwiebel-Sahnesoße •
Treberbrot 15,50

Süppchen

Bier-Käsesuppe
Treberbrot 6,50

Husumer Fischsuppe
Treberbrot 6,90

Passend dazu…

Bierprobe
4x 0,1 l 7,90

vegetarisch
vegan

Deftiges zum Bier

Hausgemachte Bierspätzle
Spätzle • Husumer Helles • Deichkäse • Röstzwiebeln • Salatbeilage 16,90

Original Husumer Bier-Currywurst
Hausgemachte Currysoße • Zwiebeln • Steakhaus Pommes 15,90

Spare Ribs
Honig-Mandarinen-Soße • Kräuterbaguette • Salat 29,90

Ofenfrische Schweinshaxe
Sauerkraut • Treberbrot 23,90

„Husumer Pannfisch"
Fischfilets • Bratkartoffeln • Senfsaatsoße • Salatbeilage 24,90

Nordsee Backfisch
Fischfilet • Husumer Helles Bierteig • Remoulade • hausgemachter Kartoffelsalat 18,90

Braumeister Pfanne
Medaillons vom Frisico Schweinefilet • saisonales Pfannengemüse • Husumer Dunkelbiersoße • Bratkartoffeln 25,90

Brauhaus Chili sin Carne
Linsen • schwarze Bohnen • Tomaten • Mais • Treberbrot 13,90

Hausmacher Sauerfleisch
Frisico Schwein • Remoulade • Bratkartoffeln 22,90

Hacksteak „à la Meyer"
Bratkartoffeln • Spiegelei • saisonales Pfannengemüse 22,90

Schnitzel vom Frisico Schwein
Weizenmalz • Bratkartoffeln • Salat
• 1 Schnitzel 18,90
• 2 Schnitzel 25,90

Hausgemachtes Bier-Gulasch
im Pfännchen serviert
Husumer Dunkel • Paprika •
Spätzle 25,90

Burger
Salat • Gurke • Tomate • rote Zwiebeln •
Bacon • Käse • Dinkelbrötchen •
Brauhaus-Burgersoße

Galloway Burger ca. 180g 21,80
Pulled Pork ca. 180g 19,80
Steakhouse Pommes + 4,50
inkl. 1x Ketchup oder Mayo

Brauhaus Fleischkäse
Frisico Schwein • Holsteiner Käse •
Spiegelei • Kartoffelsalat 16,80

Brauhaus Bratwurst Trio
Frisico Schwein • Salzwiesen Lamm •
Galloway Rind • hausgemachter
Kartoffelsalat 15,90

Salat Bowls

Kleine Salatbowl
Malzdressing • Treberbrot 5,90

Braumeisters Salat Bowl
Hirse • Blattwerk • Gurke •
Karotte • Tomate • Krautsalat
Treberbrot 12,90

- Backensholzer Käse + 4,00
- Eingelegter Bier-Hirtenkäse • Zwiebelcreme + 5,50
- Pulled Pork + 7,00
- Gegrillte Maishähnchenbrust + 7,00

Kräuterjoghurt-Dressing oder Husumer Bieressig-Dressing

Husumer Bieressig

Für zu Hause

350 ml 9,90

Dessert

Haugemachte Beerengrütze
Vanillesoße 6,90

Kaiserschmarrn
Bier-Pflaumen 6,50

Trollebüller Eis

- im Glas - 5,90

• Schokolade & Vanille
• Erdbeere & Quitten Sorbet
Portion Sahne 1,20

dazu passt am besten

Hausgemachter Bierlikör	2 cl	3,50
Espresso		2,90

Kaffee & Tee

Kronenburger Kaffee

Espresso		2,90
Café Crème		4,20
Cappuccino • Milchkaffee • Latte Macchiato • Heiße Schokolade		4,60
Pharisäer • Tote Tante	4 cl	6,90
Becher Tee		3,20

Platz für Eis ist doch immer, oder?! 😊

Exklusiv bei uns

Die Trollebüller
Eiscremerei

Schokolade & Vanille
oder
Erdbeere & Quitte

Husumer Bier

Helles Lager
Dunkles Lager
Märzen
Saisonbier

Alster
Helles Lager • Zitronenlimo

Durstlöscher
Helles Lager • Rhabarbersaft

Diesel
Helles Lager • Cola

Hafenwasser
Dunkles Lager • Cola

Wa-Bi
Helles Lager • Mineralwasser

0,3 l	4,40	0,5 l	5,90

Bierprobe

4x 0,1 l 7,90

Probebier
1x 0,1 l 1,80

Meterbier
11x 0,1 l 16,90

Alkoholfreies Bier

Flens frei
0,33 l 4,60

Weizen alkoholfrei
0,5 l 5,90

Wein & Sekt

Riesling [A]
QbA, trocken
0,25 l 7,20

Riesling frei [D]
0,25 l 8,50

Chardonnay [A]
QbA, trocken
0,25 l 8,90

Grüner Silvaner [B]
QbA, halbtrocken
0,25 l 6,50

Spätburgunder Weißherbst [C]
QbA, trocken
0,25 l 7,90

Spätburgunder Rotwein [C]
QbA, trocken oder halbtrocken
0,25 l 7,90

Weinschorle
0,25 l 5,50

Piccolo Hausmarke
Cuvée trocken
0,2 l 9,30

Sekt Hausmarke
Cuvée trocken
0,75 l 32,00

A Weingut Emil Bauer, Pfalz • B Weingut Rogenwieser, Pfalz • C Weingut Kiefer, Kaiserstuhl • D Weingut Allendorf, Rheingau

Alkoholfreie Getränke

Schorlen
Apple Juicy Apfelschorle naturtrüb
Lütts Landlust Rhabarber
Lütts Landlust Johanna
0,33 l 4,40

Säfte
Süßmosterei Steinmeier
Apfel naturtrüb • Orange • Rhabarber
0,3 l 4,40

Deichlimo
Kola[+-2] • Kola *zuckerfrei* [+x*2-]
Orange [-2] • Zitrone [2]
0,33 l 4,40

Spezi Original [+-2]
0,33 l 4,40

Husumer Mineralbrunnen
free • *beden* • *veel*
0,33 l 4,40
0,75 l 6,50

Thomas Henry
Bitter Lemon[1]
Tonic Water[1]
0,2 l 4,40

+ Koffein • - Farbstoff • * Süßungsmittel • x mit einer Phenylalaninquelle • 1 Chinin • 2 Konservierungsstoffe

Bier Aperitif

Bier Royal
Hausgemachter Bierlikör • Sekt
0,1 l 4,20

Bier Secco
Helles Lager • Sekt
0,1 l 4,80

Aperol Bier
Aperol • Orange • Helles Lager
0,1 l 5,90

Passend dazu…

Bierkäse
Brezel • Salatbeilage 12,90

Laugenbrezel
Butter 4,20

Treberbrot
Butter 3,00

Bier Digestiv

Hausgemachter Bierlikör 20%

2 cl	3,50

Bierbrand 40%

2 cl	4,70

Bockbierbrand Barrique 40%

2 cl	4,90

TIPP

Zum Verschenken oder zu Hause genießen

Bierlikör	350 ml	21,90
Bierbrand	350 ml	26,90
Bockbierbrand	350 ml	27,90

Spirituosen

Korn 32 % • **Roter Genever** 20 %
2 cl 3,20

Inselaquavit 38 % • **Ouzo** 38 %
Dooleys 17 %
2 cl 4,00

Ramazzotti 30 % • **Whisk(e)y** 40
Asbach Uralt 38 % • **Smirnoff** 37,5 %
Havana Club 40 % • **Underberg** 44 %
Friesengeist 56 % • **Jägermeister** 35 %
Sambuca 40 % • **Tanqueray** 40 %•
2 cl 4,50

Tanqueray 0,0 %
2 cl 4,50

Obstbrände & Geist

Obstwasser
Apfel/Birne 38 %
2 cl 4,00

Kirschwasser 42 %
Williams Birne 40 % • **Himbeergeist** 42 %
Zwetschgenwasser 40%
2cl 5,90

Zum Mischen

Korn 32 %
0,2 l 6,90

Whisk(e)y 40 % • **Smirnoff** 37,5 %
Havana Club 40 % • **Asbach Uralt** 38 %
Jägermeister 35 %
0,2 l 7,90

Aufgefüllt mit einem alkoholfreien Getränk deiner Wahl.

Unsere Lieferanten

regional, frisch & mit Liebe ausgewählt

Was bei uns auf den Teller und ins Glas kommt, hat kurze Wege und starke Wurzeln. Wir arbeiten mit Partnern aus der Region, denen Qualität genauso wichtig ist wie uns:

- Unser Fleisch kommt direkt von der Landschlachterei Burmeister aus Viöl – ehrlich, regional, lecker.
- Für alles rund um die Knolle sorgt Kartoffel Lorenzen vom Hof in Treia.
- Salate, Obst & Gemüse? Frisch vom Feld von Brüning in Nortorf.
- Käse vom Deich liefern uns die Spezialisten vom Backensholzer Hof in Oster-Ohrstedt.
- Unser herzhaftes Treberbrot wird frisch gebacken von der Bäckerei Hansen in Viöl.
- Fisch kommt von der Deutsche See Fischmanufaktur – direkt aus dem Norden.
- Alles, was man täglich braucht, liefert die Firma Bast aus Tönning.
- Eisgenuss pur? Den verdanken wir der Trollebüller Eiscremerei aus Stedesand.
- Für besten Kaffeegenuss direkt aus der Nachbarschaft sorgt Kronenburger Kaffee in Husum.
- Und die Eier? Die legen die Hühner vom Marienhof in den Reußenkögen.

Und das Beste zum Schluss:
Unser hauseigenes Bier – gebraut mit Leidenschaft von Brauerin & Mälzerin Maite Antons

Unsere Tradition

Husumer Braukunst mit Geschichte

Die Kunst des Bierbrauens hat in Husum eine lange Tradition. Bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts war das Husumer Herrenhaus Pils weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt – ein Bier, das in der Husumer Brauerei mit viel Leidenschaft gebraut wurde.

Trotz bewegter Zeiten wie Wirtschaftskrise, Weltkriegen und der Übermacht großer Konzerne blieb die Liebe zum Brauhandwerk bestehen. Nach der Verlagerung der Produktion 1959 schien die Ära des Husumer Bieres zunächst beendet.

Doch 1991 begann ein neues Kapitel: Mit der Eröffnung von Husums Brauhaus – als erste Gasthausbrauerei an der Westküste Schleswig-Holsteins – kehrte die Brautradition zurück in die Stadt. Heute wird bei uns wieder gebraut wie einst: handwerklich, naturbelassen und direkt vor Ort.