



Desserts

- Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce € 7,50
- Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne € 7,50

Ratskeller Souvenirs

- Ratskeller Bierglas 0,25 l € 3,50
- Ratskeller Bierglas 0,4 l € 4,00
- Ratskeller Weizenglas 0,5 l € 4,50
- 1-Liter-Bügelverschlussflasche € 2,00
- 1-Liter-Füllung für Bügelverschlussflasche außer Haus € 4,80



Machen Sie bei sich ein Fass auf!

- Ratsbräu 10,0 l-Fass € 48,00
- Ratsbräu 20,0 l-Fass € 90,00
- Ratsbräu 30,0 l-Fass € 125,00

Bitte, bestellen Sie Ihr Fass für zuhause 3 Tage vor Abholung.
Pfand für alle Fässer außer Haus € 130,00

...

- 1) konserviert · 2) mit Antioxidationsmittel
- 3) mit Geschmacksverstärker · 4) mit Farbstoff · 5) geschwefelt
- 6) mit Süßungsmittel · 7) mit Phosphat · 8) koffeinhaltig

...

Wir bitten unsere Gäste um Verständnis, dass wir in unserem Braukeller keine Speisen servieren.

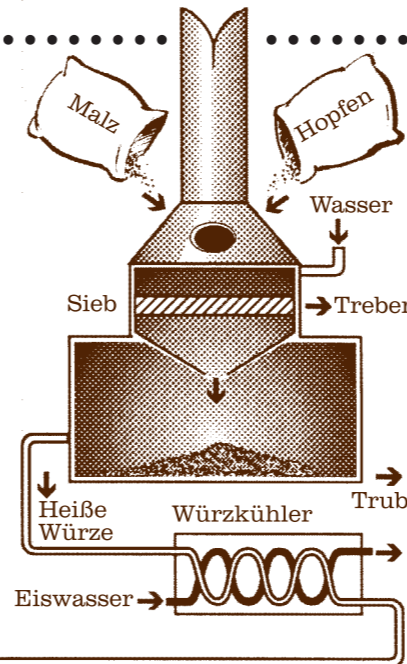
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.



...DAS BIERBRAUEN...

Sudwerk

Am Anfang steht das Malz. Es wird in einer Mühle zu Schrot vermahlen und von Hand in den Braukessel geschüttet. Mit bestem Wasser vermischt entsteht eine Maische, in der Malzenzyme bei Temperaturen von 60 - 80° C die Stärke zu Zucker abbauen. Auf dem Sieb des Läuterbottichs bleiben die festen Malzbestandteile zurück. Die entstandene Würze wird 90 Minuten mit Hopfen gekocht. Die heiße Würze wird nun vom Sudwerk in den Würzkühler geleitet.

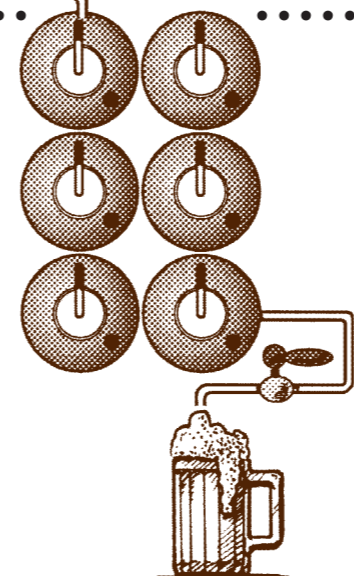


Gärkeller

Hier wird sie mit Eiswasser heruntergekühlt. Anschließend gelangt die Würze in die Gärbottiche, wo Hefe zugesetzt wird und die Gärung beginnt. Der Zucker der Würze wird in Alkohol und Kohlendioxyd umgewandelt. Dieser Prozess vollzieht sich bei einer Temperatur von 6 - 10° C innerhalb einer Woche.

Lagerkeller

Nachdem die Gärung weitgehend abgeschlossen ist, gelangt das Jungbier in die Lagertanks, wo es ca. vier Wochen bei 0 - 3° C gekühlt nachgärt. In diesem geschlossenen System entwickelt sich durch Nachgärung Kohlensäure, die durch den entstehenden Druck im Bier gebunden wird. Das nun fertige RATSKELLER-Bier wird mit durchschnittlich 8° C ins Glas eingeschickt und Ihnen frisch serviert, natürlich naturtrüb!



Wohl bekomm's - Ihr Braumeister



Darmstädter Ratskeller Hausbrauerei



Am Marktplatz 8 · 64283 Darmstadt
Tel. 0 61 51 / 2 64 44 · Fax 0 61 51 / 2 41 77
info@ratskeller-darmstadt.de
Täglich geöffnet von 10.00-1.00 h



Fassbiere

kellerfrisch und naturtrüb gezapft

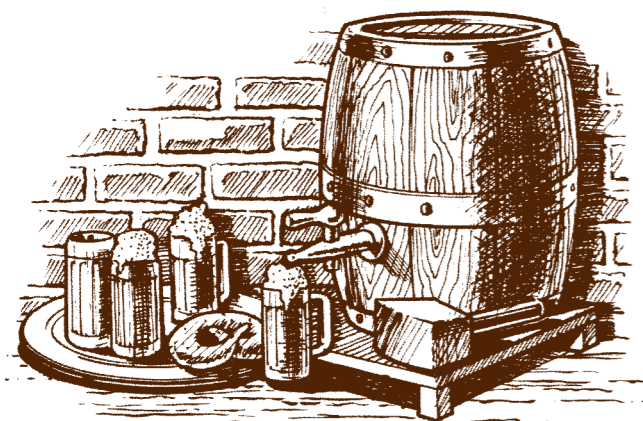
.....		
Ratsbräu Premium	0,25 l	€ 2,70
hell, nach "Pilsner Brauart"	0,4 l	€ 4,00
auch im bayerischen Maßkrug	1,0 l	€ 9,50
Ratsbräu "Spezial"	0,25 l	€ 2,70
dunkler, süffiger "Export-Typ"	0,4 l	€ 4,00
auch im bayerischen Maßkrug	1,0 l	€ 9,50
Ratsbräu "Cronator"	0,25 l	€ 3,10
kräftiges, dunkles Bockbier	0,4 l	€ 4,50
(Saisonbier)		
Ratsbräu "Hefeweisse"		
... das Bier der 1000 Perlen	0,5 l	€ 4,80
Bier mit Cola oder Limo	0,25 l	€ 2,70
	0,4 l	€ 4,00

Alkoholfreie Getränke

.....		
Tafelwasser	0,25 l	€ 2,30
	0,4 l	€ 3,60
Cola ⁴⁾⁸⁾ / Cola zero ⁴⁾⁶⁾⁸⁾	0,25 l	€ 2,70
	0,4 l	€ 4,00
Spezi ¹⁾⁴⁾⁸⁾	0,25 l	€ 2,70
	0,4 l	€ 4,00
Spite	0,25 l	€ 2,70
	0,4 l	€ 4,00
Apfelsaft	0,25 l	€ 2,70
	0,4 l	€ 4,00
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	€ 4,80

Apfelwein

.....		
Apfelwein	0,25 l	€ 2,70
pur, süß oder sauer	0,4 l	€ 4,00



Auf der Terrasse
ab 0,4 l Bier und 0,4 l alkoholfreie Getränke



Offene Weine

.....		
Weinschorle	0,2 l	€ 4,20
Grauburgunder trocken	0,2 l	€ 5,50
Rosewein trocken	0,2 l	€ 5,50

Spirituosen

.....		
Ratskeller Weizen-Bierbrand	2 cl	€ 4,20
6 Monate im Eichenfass gereift		
Haselnuss	2 cl	€ 4,20
Malzbrand	2 cl	€ 4,20
Hopfenkräuter	2 cl	€ 4,20
Williams	2 cl	€ 4,50
Asbach Uralt	2 cl	€ 4,20
„Hütchen“		€ 5,00
Cola mit 2 cl Asbach Uralt		

Kaffee

.....		
Tasse Kaffee ⁸⁾		€ 2,80

Sekt

.....		
Riesling Sekt „brut“	Piccolo	€ 9,90
Vinum Autmundis	0,75 l	€ 36,50
Groß-Umstadt, hessische Bergstraße		

Aus unserer Hausbäckerei

.....		
Laugenbrezel	Stück	€ 1,50
Laugenbrezel		
mit Butter	Stück	€ 2,00

Suppen

.....		
Leberknödelsuppe mit Kartoffelbrötchen		€ 5,80
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Kartoffelbrötchen ⁴⁾		€ 6,80
Kartoffelsuppe mit Kartoffelbrötchen		€ 5,00

Vegan

.....		
Hausgemachte Linsenfrikadellen		€ 14,90
mit Tomatensugo und Kartoffelsalat		

Deftige Ratskeller-Spezialitäten

.....		
Brauhauossalat mit gebratener Hähnchenbrust		
knackige Blattsalate und frisches Gemüse	€ 15,50	
mit Kräuterdressing, dazu Malzbrot		
Kochkäse mit Kümmel und Musik ⁴⁾⁷⁾	€ 8,90	
dazu Malzbrot und Butter		
Handkäse mit Musik ¹⁾²⁾³⁾	€ 8,90	
dazu Malzbrot und Butter		
Käsespätzle mit abgeschmelzten Zwiebeln ¹⁾	€ 10,90	
Weißwürste ³⁾⁶⁾		
mit original bayerischem süßem Senf	2 Stück	€ 9,50
und einer Laugenbrezel	3 Stück	€ 11,90
Ofenwarmer Leberkäse mit Malzbrot ³⁾⁶⁾⁷⁾	€ 9,90	
1 Paar Bauernbratwürste mit Malzbrot ²⁾	€ 9,90	
1/2 Hähnchen vom Grill mit Malzbrot	€ 9,90	
Schweineschnitzel paniert, mit Malzbrot	€ 11,90	
Jägerschnitzel mit Malzbrot	€ 14,50	
Kochkäseschnitzel mit Malzbrot ⁴⁾⁷⁾	€ 14,50	
Brauer-Gulasch vom Rind, mit dunklem Bier	€ 12,90	
gekocht, dazu Malzbrot		
1 Schweinshaxe vom Grill ²⁾⁵⁾⁶⁾	€ 14,50	
mit Meerrettich und Malzbrot		
Rumpsteak	€ 21,50	
mit Schmorzwiebeln und Malzbrot		

Auf Wunsch servieren wir Ihnen als Beilage:

.....		
Kleiner bunter Salatteller	€ 5,50	
Portion Bratkartoffeln	€ 4,50	
Portion Spätzle	€ 4,50	
Portion hausgemachter Kartoffelsalat	€ 4,90	
Portion Krautsalat	€ 4,50	
2 Semmelknödel	€ 4,50	
Portion Sauerkraut	€ 4,50	
Portion Malzbrot	€ 1,00	



Alle Preise incl. Mehrwertsteuer und Service