



Desserts

Ofenwarmer Apfelstrudel € 7,50
mit Vanilleeis und Vanillesauce

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!

Ratskeller	10,0 l-Fass	€ 48,00
„Helles“ oder	20,0 l-Fass	€ 90,00
„Dunkles“	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.

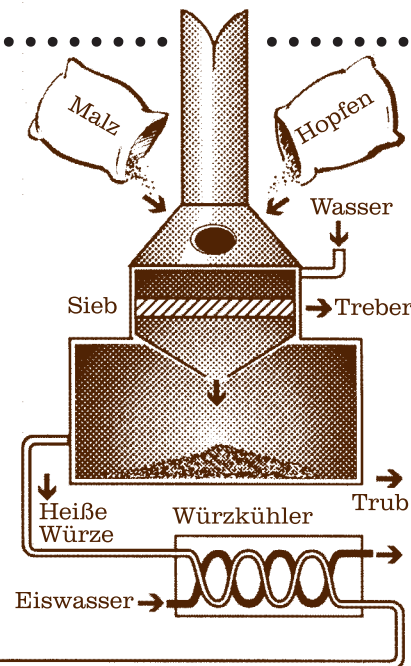
Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage
bei unseren Servicemitarbeitern.



...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 vermengt 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.



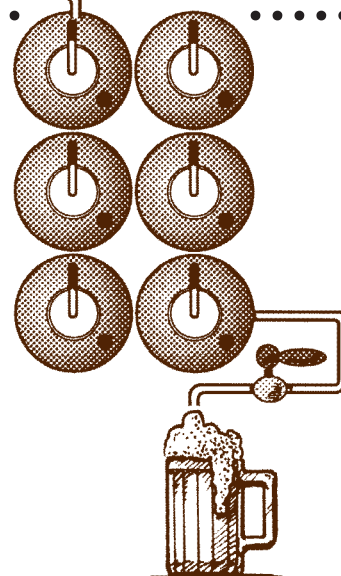
Gärkeller

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.

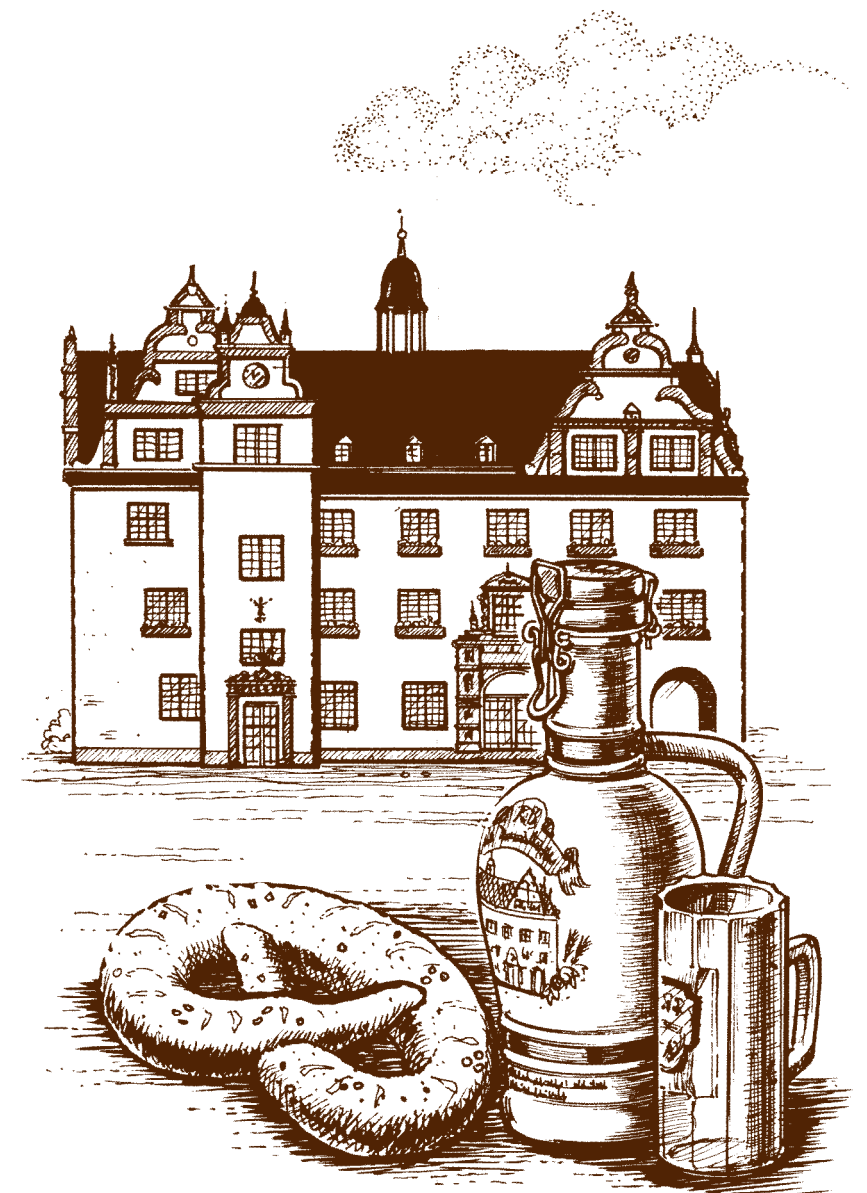
Lagerkeller

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 eingeschenkt 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

Ratskeller „Helles“	0,25 l	€	2,70
spritzig mit feinem Hopfenaroma	0,4 l	€	4,00
auch im bayerischen Maßkrug	1,0 l	€	9,50

Ratskeller „Dunkles“	0,25 l	€	2,70
süffig mit karamelliger Malznote	0,4 l	€	4,00
auch im bayerischen Maßkrug	1,0 l	€	9,50

Ratskeller „Hefeweizen“	0,5 l	€	4,80
feinperlig und fruchtig			

Ratskeller "Weihnachtsbock"	0,25 l	€	3,10
dunkel, kräftig, malzig	0,4 l	€	4,50
(nur zur Weihnachtszeit)			

Radler oder Colabier	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

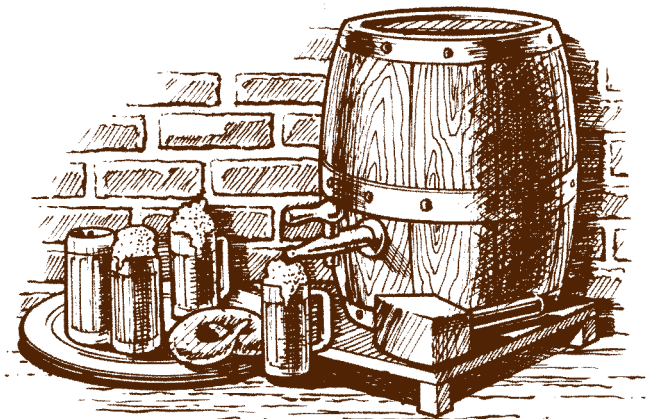
Zitronen- oder Orangenlimonade	0,25 l	€	2,70
	0,4 l	€	4,00

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
--------------	------	---	------

Mispelchen oder Nüsschen	2 cl	€	4,00
--------------------------	------	---	------

„Hütchen“ Cola mit 2 cl Asbach Uralt		€	5,00
--------------------------------------	--	---	------

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 mit Tomatensugo und Kartoffelsalat		€	14,90
---	--	---	-------



Deftige Ratskeller-Spezialitäten

Brauhaussalat mit gebratener Hähnchenbrust knackige Blattsalate und frisches Gemüse mit Orangendressing, dazu Malzbrot	€	15,50
--	---	-------

Kochkäse mit Kümmel und Musik ⁴⁾⁷⁾ dazu Malzbrot und Butter	€	8,90
--	---	------

Handkäse mit Musik ¹⁾²⁾³⁾ dazu Malzbrot und Butter	€	8,90
---	---	------

Käsespätzle mit abgeschmelzten Zwiebeln ¹⁾	€	10,90
---	---	-------

Weißwürste ³⁾⁶⁾ mit original bayerischem süßem Senf und einer Laugenbrezel	2 Stück 3 Stück	€ €	9,50 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
--	---	-------

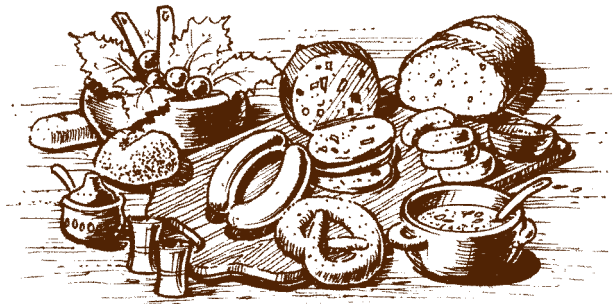
Brauer-Gulasch vom Rind, mit dunklem Bier gekocht, dazu Malzbrot	€	14,50
--	---	-------

1 Schweinshaxe vom Grill ²⁾⁵⁾⁶⁾ mit Meerrettich und Malzbrot	€	14,50
---	---	-------

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln und Malzbrot	€	22,50
---	---	-------

Auf Wunsch servieren wir Ihnen als Beilage:

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



Alle Preise incl. Mehrwertsteuer und Service