

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.

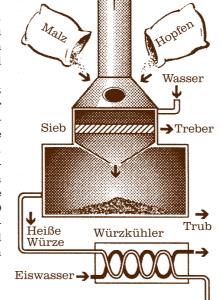


...DAS BIERBRAUEN...

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.

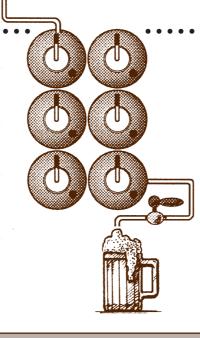
Dieser Prozess vollzieht sich bei einer Temperatur von 6 - 10° C innerhalb einer Woche.

Lagerkeller

Nachdem die Gärung weitgehend abgeschlossen ist, gelangt das Jungbier in die Lagertanks, wo es ca. vier Wochen bei 0 - 3° C gekühlt nachgärt.

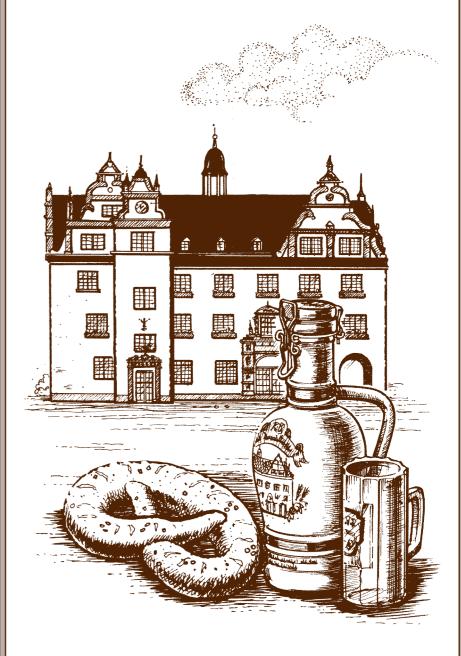
In diesem geschlossenen System entwickelt sich durch Nachgärung Kohlensäure, die durch den entstehenden Druck im Bier gebunden wird. Das nun fertige RATSKELLER-Bier wird mit durchschnittlich 8°C ins Glas eingeschenkt und Ihnen frisch serviert, natürlich naturtrüb!

Wohl bekomm's – Ihr Braumeister





Varmstädter Ratskeller Hausbrauerei





Fassbiere kellerfrisch und naturtrüb gezapft

•••••	• • • • • • • •	• • •	• • •
Ratskeller "Helles"	0,25 1	€	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 1	€	4,80
feinperlig und fruchtig			
Ratskeller "Weihnachsbock"	0,25 l	€	3,10
dunkel, kräftig, malzig	0,4 1	€	4,50
(nur zur Weihnachtszeit)			
Radler oder Colabier	0,25 l	€	2,70
	0,4 1	€	4,00
Alkoholfreie Getränke			
• • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • •	• • •	• • •
Tafelwasser	0,25 l	€	2,30
	0,4 1	€	3,60

Tafelwasser	0,25 l 0,4 l	€	2,30 3,60
Cola 4)8) / Cola zero 4)6)8)	0,25 l 0,4 l	€	2,70 4,00
Spezi ¹⁾⁴⁾⁸⁾	0,25 l 0,4 l	€	2,70 4,00
Zitronenlimonade	0,25 l 0,4 l	€	2,70 4,00
Apfelsaft	0,25 l 0,4 l	€	2,70 4,00

Apfelwein

Weizenbier alkoholfrei

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • •	• • • •	• • •
Apfelwein	0,25 l	€	2,70
pur, süß oder sauer	0,4 1	€	4,00



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



Weinschorle	0,2 1	€	4,20
Grauburgunder trocken	0,2 1	€	5,50
Rosewein trocken	0,2 1	€	5,50
Spirituosen			
-	• • • • • • • • •	• • •	• • •
Ratskeller Weizen-Bierbrand 6 Monate im Eichenfass gereift	2 cl	€	4,20
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
Tasse Kaffee ⁸⁾		€	2,80
Sekt			
Riesling Sekt "brut"	Piccolo	€	9,90
Vinum Autmundis Groß-Umstadt, hessische Bergst	0,75 l	€	
Aus unserer Hausbä	ckerei		
Laugenbrezel	Stück	€	1,50
Laugenbrezel			
mit Butter	Stück	€	2,00
Suppen			
Leberknödelsuppe mit Kartoffelbr	ötchen	€	5,80
Hausgemachte Gulaschsuppe mit	Kartoffelbrötchen ⁴⁾	€	6,80

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 2 Stück und einer Laugenbrezel 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	€	12,90
1 Schweinshaxe vom Grill ²⁾⁵⁾⁶⁾ mit Meerrettich und Malzbrot	€	14,50
Rumpsteak mit Schmorzwiebeln und Malzbrot	€	21,50

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