



Herzlich willkommen!

Wir freuen uns sehr, euch im Brauhaus Hahnekiez begrüßen zu dürfen. Hier, auf dem Gelände der ehemaligen Brauerei in Schlitz, ist ein ganz besonderer Ort entstanden – mit viel Geschichte, neuem Leben und guter Küche.

Uns ist wichtig, was auf den Teller kommt: frische, regionale Produkte und ehrliches Handwerk. In dem liebevoll wiederaufgebauten Gebäude könnt ihr genau das genießen – entspannt, unkompliziert und mit Blick auf die wunderschöne Schlitzer Burgensilhouette.

Kommt vorbei, nehmt Platz und lasst es euch gutgehen –
wir freuen uns auf euch!

Eure Familie Dittrich

und das Team



Frühstück & Kaffee

KAFFEE & CO



Tasse Kaffee	3,20 €	Café Amsterdam	5,50 €
		Kaffee, Eierlikör, Sahne	
Espresso	3,20 €		
Doppelter Espresso	3,90 €	Mocaccino	4,50 €
		Espresso, Schokolade, Sahne	
Cappuccino	3,90 €	White Mocaccino	4,50 €
Milchkaffee	3,80 €	Espresso, weiße Schokolade, Sahne	
Flat white	3,50 €	CHAI LATTE	
Latte Macchiato	4,00 €	Elephant Vanilla	4,50 €
Nuss Macchiato	4,50 €	Klassiker, milde Kombination aus Schwarztee, Gewürzen und einer Vanillenote	
Karamell Macchiato	4,50 €		
Heiße Schokolade	2,80 €	Power Chai	4,50 €
		Intensiver Chai mit Matcha, Grüntee, Schwarztee, Vanille, Zimt & Kardamom	

TEE

Hochwertiger und frischer Tee aus Hamburg	0,3 l
Omas Garten – Früchtemischung	3,80 €
Grüntee – Sencha, China oder Sencha Lemon	3,80 €
Schwarztee – Golden Neapel oder Südseezauber	3,80 €
Sorglos – Bergkräuter	3,80 €
Bio Minze	3,80 €
Ingwer Fresh	3,80 €

FRÜHSTÜCK

Sonntags Frühstücksbuffet
von 8.30 Uhr bis 11.30 Uhr

* Regionales Angebot

* Kaffee & Tee satt

* Säfte, hausgemachte
Marmeladen

* Wurst + Käse vom
Landhof Kömpel

24,90 €

Weitere Kaffeespezialitäten
2 € pro Getränk



Kaffee und Tee aus der
Kaffeerösterei Capulus,
Bad Hersfeld



Hafermilch, Sojamilch,
laktosefreie Milch,
extra Sahne
+ 0,50 €

Kuchen & Dessert

SÜßES VOM KIEZ



Beerentraum mit frischen Beeren, gerösteten Cashew Kernen, Quark und Ahornsirup	9,50 €
Heiße Liebe mit Vanilleeis und heißen Himbeeren	8,50 €
Frische Waffeln mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne	7,50 €
Windbeutel mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne	9,50 €

KUCHEN

Streuselkuchen	Stück / 3,50 €
Obstboden	Stück / 4,00 €
Sahnetorte	Stück / 4,50 €

AUCH AUßER HAUS EIN GENUSS!

Das Brauhaus Hahnekiez kommt gerne zu euch –
mit Catering für jeden Anlass. Sprecht uns an!



Speisen

VORSPEISEN & SUPPEN



Rinderkraftbrühe
6,50 €

Leberknödelsuppe
8,50 €

Hausgemachte Kartoffelpuffer
mit Frischkäsecreme und
Räucherlachs
12,50 €

Frittierte Champignons
dazu Knoblauch-Dip
und Landbrot
9,50 €

KLEIN & FEIN

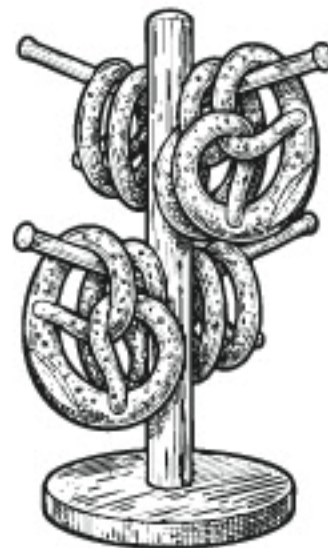
Vogelsberger Bruschetta 14,50 €
Geröstetes Bauernbrot mit hausgemachtem
Bärlauch-Pesto, Cocktailtomaten und Landschinken

Wurstsalat mit Brot und Butter 9,50 €

Handkäs mit Musik und Bratkartoffeln 12,50 €

Brezelbaum 6 Brezeln mit Butter und Obazda 9,50 €

2 Knobelinchen mit Brot 6,00 €



SALATE

Burgensalat 16,50 €
mit Rohkostsalaten, Blattsalat,
Wildkräutern, Cocktailtomaten,
Schwarzwälder Schinken, gefüll-
ten Frischkäse-Kartoffeltaschen,
Baguette

Großer Salatteller 16,50 €
mit Putenbruststreifen, Baguette

Jahreszeiten Salat 16,50 €
mit Wildkräutern, Feta, Walnüs-
sen an Honig-Senf-Dressing, Ba-
guette – im Sommer mit Melone,
im Winter mit Birne

VEGAN*/VEGETARISCH**

Bulgur Gemüsepfanne*
Bulgurreis an saisonalem, frisch gebratenem Gemüse 12,50 €

Pikante Ofenpfanne*
mit veganem Käse 14,50 €

Pikante Ofenpfanne**
kleine Drillingskartoffeln, Cherry-Tomaten, rote Zwiebeln,
Paprika, mit Feta im Pfännchen gebacken 16,50 €

Käsespätzle**
mit Röstzwiebeln und Salatbouquet 15,50 €

Frankfurter Grüne Soße**
mit Salzkartoffeln 14,50 €

Folienkartoffel**
an Kräuterschmand mit Salat 13,50 €

möglich auch mit Putenstreifen 16,50 €

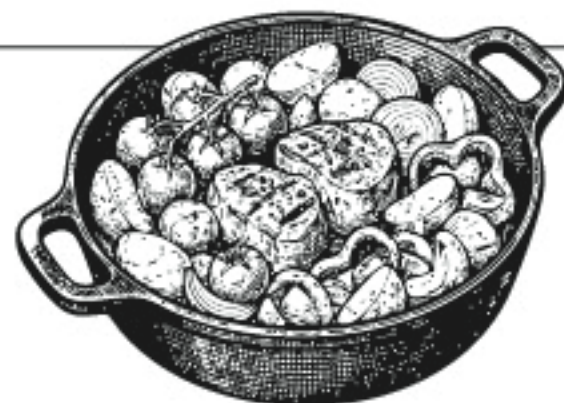


Zu allen Hauptgerichten
servieren wir Ihnen gerne
einen kleinen saisonalen
Beilagensalat für 6,00 €.

Speisen

„HAUPTSACHE“

Fleischkäse mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln	15,50 €
Ofenpfanne mit Lende 2 Schweinemedallions, kleine Drillingskartoffeln, Cherry-Tomaten, rote Zwiebeln & Paprika mit Feta im Pfännchen gebacken	23,50 €
Brauhaus Pfännchen 3 Schweinemedallions umwickelt mit herzhaftem Speck, mit frischen sautierten Champignons & Rahmsoße, dazu hausgemachte Butterspätzle	23,50 €
Kleines Pfläumchen 3 Schweine Medallions mit Speck umwickelt und karamellisierten Pflaumen dazu Röstinchen	23,50 €
Holzfällersteak Herzhaft gebratenes Schweinesteak mit Speckbohnen, an Zwiebelsoße & Bratkartoffeln	23,50 €
Rumpsteak „Madagaskar“ Zart gebratenes 250 g Steak an Pfefferrahmsoße, Kroketten	29,50 €
Schwarzbiergulasch mit dunkler Soße und Klößen	18,50 €
Burgenfleisch Pulled Pork mit Herzogin Kartoffeln und Knobi Dip	23,50 €
Tafelspitz wahlweise mit Meerrettich Soße oder Frankfurter Grüne Soße, dazu Salzkartoffeln	23,50 €
Rotes Hähnchen Curry mit Wildreis und frisch gebratenen Gemüse	21,50 €
Geschnetzeltes mit Champignon-Sahnesoße, dazu Wildreis	18,50 €



SCHNITZEL



Alle Schnitzel auch als Puten-
schnittel möglich + 1 €

Schwarzwälder Schnitzel 21,50 €
mit Schwarzwälder Schinken,
Schmand & Käse überbacken,
dazu Röstinchen

Schnitzel „Jäger Art“ 19,50 €
mit frischen sautierten Champig-
nons, dazu Rahmsoße und haus-
gemachte Butterspätzle

Schnitzel „Picanto“ 19,50 €
mit würziger Sambalosoße,
dazu Pommes Frites

Frankfurter Schnitzel 19,50 €
mit Grüner Soße und gekochtem
Ei, dazu Salzkartoffeln

Paprika Schnitzel 19,50 €
mit hausgemachter Paprikasoße,
dazu Pommes Frites

Schnitzel „Diavolo“ 19,50 €
mit Pfefferrahmsoße &
hausgemachten Butterspätzle

Zwiebelschnitzel 19,50 €
mit Pommes Frites

Kleine Portion 14,50 €

Speisen

FISCH



Gebratenes Zanderfilet wahlweise an hausgemachter Senfsoße oder Frankfurter Grüne Soße dazu Salzkartoffeln	21,50 €
Lachsfilet an bunten Bandnudeln, hausgemachtes Sahnepesto	24,50 €
Forelle „Müllerin Art“ an Petersilienkartoffeln, Kräuter und zerlassener Butter	24,50 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränke, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Serviceteam. Alle Preise sind selbstverständlich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.



FÜR DIE KÜKEN

Kartoffelpuffer mit Apfelmus	8,50 €
Räuber Hotzenplotz kleines Schnitzel & Pommes	11,50 €



KEINE LUST, ZU KOMMEN?

Das Brauhaus Hahnekiez bietet
Catering für Feiern, Events und
besondere Anlässe.



Getränke

APERITIFS

Prosecco	
Scavi Ray 0,1 l	4,00 €
Fl. Scavi Ray 0,7 l	28,00 €
Schlitzer Fräulein	7,50 €
mit oder ohne Alkohol	
Yellow Spritz	7,50 €
Waldbeere Spritz	7,50 €



HAUSGEMACHTE KIEZLIMONADE

0,5 l	5,00 €
Sweet Lemon	
Summer Dream (Granat- apfel-Drachenfrucht)	
Mango Maracuja (Zero)	
Berry Mix (Zero)	

FLASCHENBIERE

Will Hefeweizen	
0,5 l	4,00 €
Will Hefeweizen alkoholfrei	
0,0 % / 0,5 l	4,00 €
Vogelsberger Naturbursche	
0,0 % / 0,33 l	3,00 €
Malztrunk	
0,33 l	3,00 €

ERFRISCHENDES



Rhönsprudel 0,25/0,75 l	2,80/6,80 €
Spritzig/Medium/Still	
Saftschorlen 0,30/0,50 l	3,50/4,80 €
Apfel, Orange, Rhabarber, Johannisbeere, Maracuja	
Säfte 0,20 l	4,00 €
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja	
Trade Island Ice Tea Peach	4,00 €
Libella Cola, Coca Cola Zero, Libella Zitrone, Libella Orange	
0,33/0,50 l	3,00/4,80 €
Schweppes Bitter Lemon 0,20 l	3,00 €
Schweppes Ginger Ale 0,20 l	3,00 €



FASSBIERE

Kiezbier Hausausschank	
Naturtrübes Helles - 4,9 % vol.	
0,30/0,50 l	3,00/4,80 €
Auerhahn Pils 4,8 % vol.	
0,30/0,50 l	3,00/4,80 €
Urhahn Helles Alt	
Obergärige Schlitzer Spezialität nach „Kölscher“ Brauart, 4,9 % vol.	
0,30/0,50 l	3,00/4,80 €
Pilgerstoff	
12 % Stammwürze - 5,2 % vol.	
0,30/0,50 l	3,00/4,80 €
Bier Mixgetränke	
Radler/Colabier	
0,30/0,50 l	3,00/4,80 €

Unsere Weine



WEISSWEIN

0,2 l

7,50 €

2018 Silvaner

Castell-Castell · Franken

Ein frischer, aromatischer Weißwein mit gelben Früchten und zarten Kräuternoten. Am Gaumen ausgewogen mit angenehm mildem Abgang. Ideal als unkomplizierter Begleiter zu leichten Gerichten.

2021 Rheingau Riesling Halbtrocken

Villa Gutenberg · Rheingau

Strahlend goldgelb, fruchtig und harmonisch. Feine Restsüße im Zusammenspiel mit lebendiger Säure macht diesen Riesling zum perfekten Partner für pikante und asiatische Küche.

Labyrinthe de Cassaigne · Colombard & Sauvignon

Plaimont · IGP Côtes de Gascogne, Frankreich

Eine elegante Cuvée aus dem Südwesten Frankreichs. Blumiges Bouquet mit Zitrusaromen, am Gaumen frisch und lebendig. Hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchten und leichter Küche.

2018 Grauburgunder Trocken »Handwerk«

Manz Wein · Rheinhessen

Cremige Textur mit Aromen von Melone und reifer Birne, abgerundet durch ein feines mineralisches Finale. Ein charaktvoller Wein mit elegantem Ausdruck.

2017 Bacchus Halbtrocken »Divino«

Divino Nordheim Thüngersheim · Franken

Würzige Kräuternoten und Holunderblüte prägen die Nase, der Gaumen zeigt sich frisch und saftig mit lebhaftem Süße-Säure-Spiel. Ein einladender fränkischer Weißwein.

ROTWEIN

0,2 l

7,50 €

Winzer Sommerach · Domina Trocken

Winzer Sommerach – Die Genossenschaft · Franken

Rubinrot mit fruchtigem Bukett nach Kirschen und Waldbeeren. Trocken ausgebaut, passt dieser geradlinige Rotwein hervorragend zu Braten und kräftigen Fleischgerichten.

Dürkheimer Blauer Portugieser Rotwein

Vier Jahreszeiten Winzer · Pfalz

Leuchtendes Rubinrot, weich und samtig am Gaumen mit feinen Veilchennoten. Ein zugänglicher, feuriger Rotwein, der zu Wild, Ragout und mildem Käse einlädt.

Vier Jahreszeiten Dornfelder Rotwein

Vier Jahreszeiten Winzer · Pfalz

Tiefdunkel mit leuchtenden Reflexen und einem ausdrucksstarken Bouquet. Kräftig und fruchtig, mit dem typischen Charakter des Dornfelders. Empfehlung: Lamm, Pastete und Gulasch.

Cal y Canto Tinto

Bodegas Isidro Milagro · Kastilien, Spanien

Kräftige Cuvée aus Tempranillo, Merlot und Syrah. Würzige Brombeernoten, runder Körper und ein harmonisches Finale. Mit der Goldmedaille der Berliner Wein Trophy 2013 ausgezeichnet.

ROSÉWEIN

0,2 l

7,50 €

Dürkheimer Schenkenböhl · Blauer Portugieser Weißherbst

Vier Jahreszeiten Winzer · Pfalz

Leichter, trockener Roséwein aus dem Blauen Portugieser. Fruchtig und unkompliziert – ein angenehmer Begleiter zu Vorspeisen und leichten Sommergerichten.

MILDE SPEZIALITÄTEN

35 % vol.

2 cl / 3,00 €

Milde Haselnuss

Fein-nussiger Genuss mit ausgeprägten Aromen gerösteter Haselnüsse und angenehm mildem Abgang.

Milde Zwetschge

Fruchtig und rund mit dezenter Süße und typisch saftiger Zwetschgennote.

Milde Himbeere

Intensiv beerig mit frischer Fruchtnote und besonders sanftem Finish.

Milde Williams-Christ Birne

Saftig-fruchtig mit der typischen Aromatik reifer Williamsbirnen.

Milde Marille

Fruchtig-mild mit feiner Süße und dem typischen, aromatischen Charakter reifer Marillen.

— KLASSISCHE BRÄNDE & GEISTE —

40 % vol



2 cl / 3,00 €

Mirabellen Brand

Feinfruchtig mit eleganter Süße und charakteristischem Mirabellenaroma.

Obstbrand

Aus regionalem Streu- und Wiesenobst – Äpfel und Birnen vereinen sich zu einem harmonischen, ausgewogenen Geschmacksbild.

Williams Christ-Birnen-Brand

Klar und ausdrucksstark mit intensiver Birnenfrucht und langem Nachhall.

Himbeergeist

Frisch und aromatisch mit intensiver Himbeernote und feiner Eleganz.

KRÄUTER & BITTER

2 cl

3,00 €

Herrschaftlicher Feinbitter (35 % vol.)

Feinherb mit ausgewählten Kräutern und angenehm ausgewogener Bitterkeit.

Aha Kräuter Excelsior (38 % vol.)

Traditioneller Kräuterlikör nach einer Rezeptur aus dem Jahr 1843 – würzig, aromatisch und charaktervoll.

KORN & KÜMMEL

2 cl / 3,00 €



Alter Schlitzer Kornbrand (40 % vol.)

Jahrelang in Holzfässern gereifter Korn mit milder, runder Struktur und feinen Fassnoten.

Burgen-Kümmel (35 % vol.)

Der Klassiker mit kräftiger, klarer Kümmelnote – weit über die Region hinaus geschätzt

Burgen-Kümmel mit Rum (35 % vol.)

Würziger Kümmel trifft auf feine Rumnoten – harmonisch und vollmundig.

— LIKÖRE & SPEZIALITÄTEN 2 cl —

Burgen Nussler (33,3 % vol.) 4,50 €
Vollmundige Komposition aus Erdnüssen, Haselnüssen und Pistazien mit fein abgestimmter Süße.

Whisky Liqueur (32 % vol.) 4,50 €
Feine Vanillenoten verbinden sich harmonisch mit charaktervollem Whisky zu einem besonders weichen Genuss.

Anno 812 (35 % vol.) 5,50 €
Harmonisches Cuvée aus Whisky, gelagertem Korn und feinem Portwein – vollmundig, weich und vielschichtig im Geschmack.

Schlitzer Wachtfeuer (40 % vol.) 3,00 €
Fruchtig-bitterer Pomeranzenlikör mit würziger Tiefe und charaktervollem Aroma.

APERITIF & SPRITZ 7,50 €

Yellow Spritz
Erfrischend-fruchtiger Aperitif mit fein abgestimmter Zitrusnote – ideal als leichter Genuss.

Waldbeere Spritz
Fruchtige Komposition aus Waldbeeren mit spritziger Frische und angenehmer Süße.

Schlitzer Fräulein / auch alkoholfrei
Aromatische Komposition aus Grapefruit, Rosmarin und Yuzu – frisch, modern und elegant im Geschmack.

GEREIFTE SPEZIALITÄTEN 2 cl / 6,50 €

Alter Bio-Apfelbrand (40 % vol.)
Fruchtig und gereift mit feinen Holznoten und ausgewogener Tiefe

Alter Bierbrand (43 % vol.)
Malzig-würzig mit besonderer Aromatik und weichem Abgang

Alter Mirabellenbrand (43 % vol.)
Intensiv fruchtig mit eleganter Reife und feiner Süße

Alter Zwetschgenbrand (43 % vol.)
Kräftig, vollmundig mit tiefem Fruchtcharakter & langem Nachklang

Alter Zwetschgenbrandy (40 % vol.)
Vollmundige Komposition aus altem Zwetschgenbrand und Weinbrand mit harmonischer Tiefe und feinen Fassnoten

Alter Kirschbrandy (40 % vol.)
Aus Süßkirschenbrand und Weinbrand komponiert – intensiv fruchtig mit elegantem, weichem Abgang

Alter Orangenbitter (40 % vol.)
Gereifte Bitter-Spezialität mit intensiven Orangenaromen, verfeinert mit gelagertem Korn – ausgewogen und charaktervoll



— SCHLITZER WHISKY —

2 cl 6,50 €

Schlitzer Single Malt klassisch (43 % vol.)
Malzig und ausgewogen mit feinen Holznoten und sanfter Würze.

Schlitzer Single Grain smoky (48,8 % vol.)
Kräftig und rauchig mit intensiven Torfnoten und langem Abgang.

Unsere Partner

Hotel Vorderburg

* * *

Hotel Schachtenburg

* * *

Stadtwächter Hagen

* * *

Lebensgemeinschaft Sassen

* * *

Landhof Kömpel

* * *

Kaffeerösterei Capulus Bad Hersfeld

* * *

Singender Turm- und Stadtführer

* * *

Vogelsberger Landbrauereien

* * *

Schlitzer Destillerie

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Serviceteam. Alle Preise sind selbstverständlich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Idee und Layout: satzundsieg.de



AM HAHNEKIEZ / 36110 SCHLITZ