

DIE WEBEREI



# Menü

*Schön,  
dass du da bist.*



Zahlung mit EC-Karte  
ab einem Betrag von 10 € möglich



# SPEISEN

## SNACKS



Pommes/Wedges

4,50 €



Süßkartoffelpommes

6,50 €



Nachos \*2,8,21

mit Salsa und Sour Cream

6,50 €

Bruschetta (3 Stk.) \*2,3,15,21

Marinierte Tomatenwürfel, geriebener Parmesan, Rucola

8,50 €

# SPEISEN

## SPECIALS



Weberei Tapas Veggie \*2,3,5,6,8,15,21,25

Bruschetta, Falafel, Iberico-Käse,  
Oliven, mariniertes Gemüse, Dips und Brot

15,50 €

Weberei Tapas \*2,3,5,6,8,15,21,25

Bruschetta, Datteln im Speckmantel, Serrano-Schinken, Iberico-Käse,  
Oliven, mariniertes Gemüse, Dips und Brot

16,50 €

Schnitzel „Kraftklub“ \*3(E385),8,15,17,21

Paniertes Schnitzel vom Jungschwein mit Champignon-Thymianrahm,  
dazu Pommes oder Wedges

16,50 €

# SPEISEN

## PIZZA



Margherita \*8,15,21

Tomatensauce, Gouda und Mozzarella

9,80 €

Salami \*8,15,21

Tomatensauce, Gouda und Mozzarella, Salami

11,50 €



Verdura \*8,15,21

Tomatensauce, Gouda und Mozzarella, mariniertes Grillgemüse

12,50 €

Italia \*8,15,21,22

Tomatenwürfel, Gouda und Mozzarella, Knoblauch, Rucola, Basilikum-Pesto, Parmesan

13,50 €

Tonno \*8,15,18,21

Tomatensauce, Gouda und Mozzarella, rote Zwiebeln, Thunfisch

13,50 €

Serrano \*2,3,8,15,21,22

Tomatenwürfel, Gouda und Mozzarella, Knoblauch, Rucola,  
Basilikumpesto, Parmesan, Serrano-Schinken

15,50 €

# SPEISEN

## BURGER



Vegan Burger \*3(E385),15,25

Im handmade Bun der Bäckerei Thiesbrummel mit krossem Falafel-Bratling, veganer Petersilien-Mayo, fruchtiger Currysauce und mariniertem Gemüse

10,50 €



Veggie Cheese Burger \*3(E385),8,15,21,25

Im handmade Bun der Bäckerei Thiesbrummel mit krossem Falafel-Bratling, Gouda, veganer Petersilien-Mayo, fruchtiger Currysauce und mariniertem Gemüse

10,50 €

Classic Cheese Burger mit Smashed Beef \*3(E385),8,15,21,25

Im handmade Bun der Bäckerei Thiesbrummel mit 100 % Smashed Burger Beef, Gouda, Tomaten, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln, Petersilien-Mayo, frischem Blattsalat und hausgemachter Burger-Sauce

10,50 €

Bacon Burger mit Smashed Beef \*3(E385),1(E250),8,15,21,25

Im handmade Bun der Bäckerei Thiesbrummel mit 100 % Smashed Burger Beef, Cheddarkäse, knusprigem Bacon, Schmorzwiebeln, Tomaten, Bacon-Mayonnaise, frischem Blattsalat und hausgemachter Burger-Sauce

10,50 €

Unsere Rindfleisch-Burger gibt es jetzt mit neuer Rezeptur: 180 g Smashed Burger Beef mit leckeren Röstaromen!

# SPEISEN

## BURGER

Der große Weberei Burger mit Smashed Beef <sup>\*3(E385),8,15,21,25</sup>

Im handmade Bun der Bäckerei Thiesbrummel mit 100 % doppeltem Smashed Burger Beef, Käse, Tomaten, Gewürzgurke, Petersilien-Mayo, Schmorzwiebeln, frischem Blattsalat und hausgemachter Burger-Sauce

13,50 €

### Unsere Dips:

Mayonnaise (auch vegan)  
Basilikum-Mayonnaise  
Petersilien-Mayonnaise  
Jalapeño-Mayonnaise <sup>\*3</sup>  
Honig-Senf-Mayonnaise <sup>\*24</sup>  
Limetten-Minz-Mayonnaise  
(alle vegan)  
BBQ (vegan) <sup>\*1,3</sup>  
Sweet Chili (vegan) <sup>\*1,3</sup>  
Ketchup (vegan) <sup>\*1,3</sup>  
Sour Cream <sup>\*1,3,21</sup>  
Bacon-Mayonnaise <sup>\*1,3</sup>

mit Pommes/Wedges:  
+ 3,50 €  
mit Süßkartoffelpommes:  
+ 5,50 €  
1 Dip inkl.  
Extra-Dip: + 1,00 €

# SPEISEN

## KIDS

Wicky <sup>\*15,21,23</sup>  
Hühnchen-Nuggets und Pommes  
6,50 €

Kleiner Dino-Burger <sup>\*8,15,25</sup>  
Im handmade Bun der Bäckerei Thiesbrummel mit 100 % Smashed Burger Beef,  
Ketchup, dazu Pommes  
8,50 €

## DESSERT

Wechselndes Angebot.  
Unser aktuelles Dessert findet ihr auf unserer Tafel.

# GETRÄNKE

## BIERE

### VOM FASS

Hohenfelder Pils *15	0,3 l Glas	3,00 €
	0,5 l Glas	5,00 €
Hohenfelder Kellerbier *15	0,3 l Glas	3,00 €
	0,5 l Glas	5,00 €
Typ 5 Craft Bier *15	0,3 l Glas	3,00 €
	0,5 l Glas	5,00 €
Hohenfelder Weizen *15	0,3 l Glas	3,00 €
	0,5 l Glas	5,00 €
Bananenweizen *15	0,3 l Glas	3,00 €
	0,5 l Glas	5,00 €

### AUS DER FLASCHE

Hohenfelder Natur-Radler *1,2,14	0,33 l Fl.	3,00 €
Hohenfelder Radler (alkoholfrei) *1,2,14	0,33 l Fl.	3,00 €
Hohenfelder Pils (alkoholfrei) *2,14	0,33 l Fl.	3,00 €
Hohenfelder Weizen (alkoholfrei) *2,15	0,5 l Fl.	5,00 €

## ALKOHOLFREIES

Bio Christinen Brunnen Wasser spritzig oder still	0,25 l Fl.	2,50 €
	0,75 l Fl.	4,80 €

## SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l Fl.	3,00 €
Orangensaft	0,2 l Fl.	3,00 €
Bananensaft	0,2 l Fl.	3,00 €

## LIMONADEN

Coca Cola *1,9	0,2 l Fl.	2,50 €
Coca Cola Zero *1,9,14	0,2 l Fl.	2,50 €
Fritz Orange *1,3	0,2 l Fl.	2,50 €
Fritz Apfelschorle	0,2 l Fl.	2,50 €
Fritz Rhabarber	0,2 l Fl.	2,50 €
Fritz Holunder Kirsch	0,2 l Fl.	2,50 €
Fassbrause Zitrone *15	0,33 l Fl.	3,00 €
Frische Mische *1,9 (Cola Orange)	0,33 l Fl.	3,00 €

## KAFFEE / TEE

Café Creme *9	klein	2,50 €
	groß	3,20 €
Espresso *9	einfach	1,80 €
	doppelt	3,20 €
Cappuccino *8,9,21		3,00 €
Latte Macchiato *8,9,21		3,50 €
Tee (versch. Sorten)		3,00 €
Maybe Baby (Früchtetee rot)		
Team Spirit Bio (Kräuter/Grüntee)		
Scuba Garden (Rooibos/Cranberry/Spirulina)		
Istanbul Night (Schwarztee/Minze)		
High Darling (Schwarztee Darjeeling)		

# GETRÄNKE

## SEKT / WEINE

Sekt \*5

Piccolo 7,00 €  
0,75 l Fl. 28,00 €

### ROTWEIN

Primitivo \*5

Poggio del Guelfo | Italien

0,2 l Glas 6,50 €  
0,75 l Fl. 22,00 €

Saint Laurent \*5

Weingut Hensel | Bad Dürkheim | Pfalz

0,75 l Fl. 28,00 €

### ROSÉ

Lenotti \*5

Bardolino | Italien

0,2 l Glas 6,00 €  
0,75 l Fl. 22,00 €

### WEISSWEIN

Pinot Grigio \*5

Poggio del Guelfo | Italien

0,2 l Glas 6,00 €  
0,75 l Fl. 22,00 €

## SCHNAPS

Ziehsel Nusslikör (Nüsschen) \*1 2 cl 2,00 €

Jägermeister 2 cl 2,00 €

Ouzo 2 cl 2,00 €

Ramazzotti \*1 2 cl 2,50 €

Molinari Sambuca \*1 2 cl 2,50 €

Jack Daniels 2 cl 3,00 €

## LONGDRINKS

Gin Tonic (Gin Lossie \*10,14) 4 cl 6,50 €

Aperol Spritz \*1,10,14 4 cl 6,50 €

Rübe Vodka Lemon \*1 4 cl 6,50 €

Jack Daniels Cola \*1,9,14 4 cl 6,50 €

Cuba Libre \*1,9,14 4 cl 7,50 €

# ZUSATZSTOFFE/ALLERGENE

1. Mit Farbstoff(en)
2. Mit Konservierungsstoff(en)
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Mit Schwefeldioxid
6. Mit Schwärzungsmittel
7. Mit Phosphat
8. Mit Milcheiweiß
9. Mit Koffein
10. Mit Chinin
11. Mit Wachs
12. Mit Taurin
13. Mit Phenylalaninquelle
14. Mit Süßungsmittel
15. Glutenhaltiges Getreide
16. Krebstiere
17. Eier
18. Fisch
19. Erdnüsse
20. Soja
21. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
22. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia)
23. Sellerie
24. Senf
25. Sesamsamen
26. Schwefeldioxid
27. Lupinen
28. Weichtiere

Unsere vegetarischen  
Gerichte sind mit  
folgendem Symbol  
gekennzeichnet:

