



UNSERE KÜCHE EMPFIEHLT

Schwammerlsuppe ^{1,2,3,4,5,6}
mit Schnittlauchdip und Baguette € 7,50

Laugen-Leberkäse-Burger ^{1,2,3,4,6}
mit Zwiebelmarmelade Bacon und Spiegelei
dazu Röstisticks und Knoblauchdip € 17,90

Schweine Cordon-Bleu ^{1,2,3,4,6,10}
mit Schmandsauerkraut gefüllt
dazu Kellerbier-Soße und Kroketten € 19,90

Hausgemachte Käsespätzle ^{1,2,4,5,10}
mit Röstzwiebelringen und Radisalat € 15,50



Vegane Spitzkohl-Pfanne ^{5,6,12}
mit bunten Kartoffeln dazu Zuckerschoten € 16,50

Bergkäseknödel ^{1,2,3,4,10}
mit Buttersoße dazu grüne Salatgarnitur € 16,90

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 3) Nüsse 4) Milch 5) Sellerie 6) Sesam 7) Krebstiere 8) Fisch
9) Schalenfrüchte 10) Senf 11) Weichtiere 12) Soja 13) Schwefeldioxid 14) Lupinen



Florengasse 3-5 • 36037 Fulda
Tel.: 0661-250 29 88 600 • E-Mail: info@hohmanns-brauhaus.de
Facebook: www.facebook.de/hohmannsbrauhaus
Instagram: www.instagram.com/hohmanns_brauhaus_fulda