



Ratskeller Souvenirs

Ratskeller Bierglas	0,25 l	€	3,00
Ratskeller Bierglas	0,4 l	€	3,50
Ratskeller Weizenglas	0,5 l	€	4,00
1-Liter-Bügelverschlussflasche		€	1,00
1-Liter-Füllung für Bügelverschlussflasche außer Haus		€	4,30



Machen Sie bei sich ein Fass auf!

Ratsbräu 10,0 l-Fass	€	35,00
Ratsbräu 20,0 l-Fass	€	65,00
Ratsbräu 30,0 l-Fass	€	90,00

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.

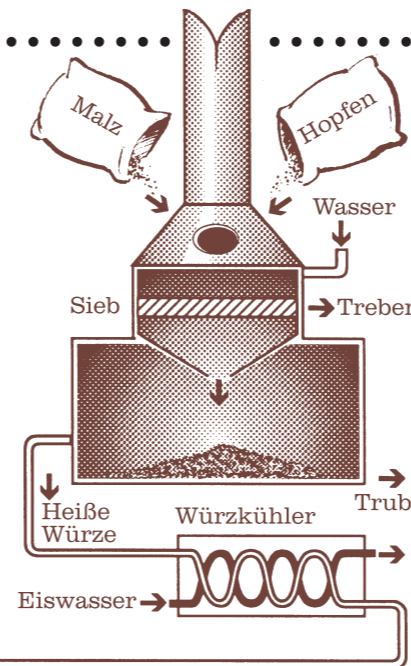
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.



...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 vermischt 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.

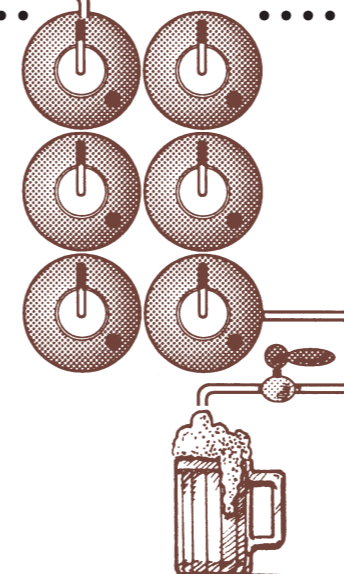


Gärkeller

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

gültig ab 03/2015



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

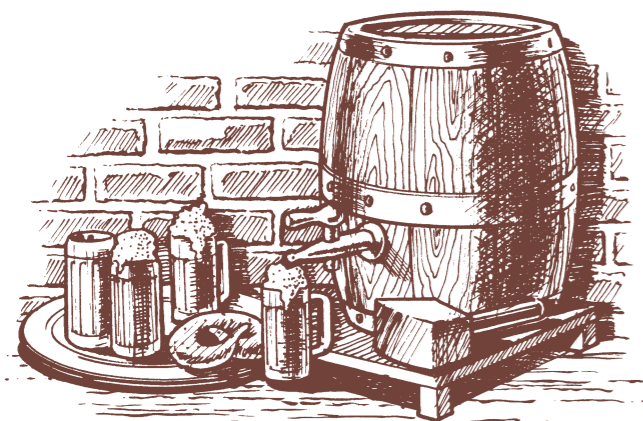
Ratsbräu Premium	0,25 l	€	2,20
hell, nach "Pilsner Brauart"	0,4 l	€	3,40
auch im bayerischen Maßkrug	1,0 l	€	8,00
Ratsbräu "Spezial"	0,25 l	€	2,20
dunkler, süffiger "Export-Typ"	0,4 l	€	3,40
auch im bayerischen Maßkrug	1,0 l	€	8,00
Ratsbräu "Cronator"	0,25 l	€	2,60
kräftiges, dunkles Bockbier (Saisonbier)	0,4 l	€	3,90
Ratsbräu "Hefeweisse"			
... das Bier der 1000 Perlen	0,5 l	€	3,90
Bier mit Cola oder Limo	0,25 l	€	2,20
	0,4 l	€	3,40

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,25 l	€	2,00
	0,4 l	€	3,00
Cola ⁴⁾⁸⁾ / Cola light ⁴⁾⁶⁾⁸⁾	0,25 l	€	2,20
	0,4 l	€	3,40
Spezi ¹⁾⁴⁾⁸⁾	0,25 l	€	2,20
	0,4 l	€	3,40
Sprite	0,25 l	€	2,20
	0,4 l	€	3,40
Apfelsaft	0,25 l	€	2,20
	0,4 l	€	3,40
Bier alkoholfrei	0,33 l	€	3,00

Apfelwein

Apfelwein	0,25 l	€	2,10
	0,4 l	€	3,30
Apfelwein gespritzt süß oder sauer	0,25 l	€	2,10
	0,4 l	€	3,30



Auf der Terrasse

ab 0,4 l Bier und 0,4 l alkoholfreie Getränke

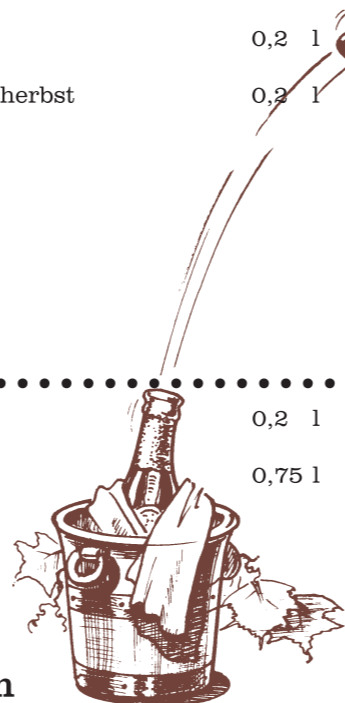


Offene Weine

Weinschorle	0,2 l	€	3,40
Riesling trocken	0,2 l	€	4,20
Portugieser Weißherbst	0,2 l	€	4,20

Sekt

Mumm Piccolo	0,2 l	€	8,50
Mumm	0,75 l	€	29,50



Spirituosen

Malzbrand	2 cl	€	3,40
Hopfenkräuter	2 cl	€	3,40
Asbach Uralt	2 cl	€	3,40

Kaffee

Tasse Kaffee ⁸⁾		€	2,20
----------------------------	--	---	------

Aus unserer Hausbäckerei

Laugenbrezel	Stück	€	1,30
Laugenbrezel mit Butter	Stück	€	1,70
Laugenbrezel mit Butter und Käse	Stück	€	3,50

Suppen

Leberknödelsuppe		€	3,90
Hausgemachte Goulaschsuppe ⁴⁾		€	4,90
Kartoffelsuppe		€	3,70

Deftige Ratskeller-Spezialitäten

Großer Brauhausalat knackige Salate garniert mit Ei, Tomaten, Schinken- und Käsewürfel ²⁾³⁾⁴⁾	€	8,50
Kochkäse mit Kümmel und Musik ⁴⁾⁷⁾ dazu Bauernbrot und Butter	€	6,50
Handkäse mit Musik dazu Bauernbrot und Butter	€	6,50
Hausbrauerei Wurstsalat ¹⁾²⁾³⁾ mit Bauernbrot und Butter	€	8,00
Käsespätzle mit abgeschmelzten Zwiebeln ¹⁾	€	8,00
Weißwürste ³⁾⁶⁾ mit original bayerischem süßem Senf und einer Laugenbrezel	2 Stück € 3 Stück €	7,00 9,00
Ofenwarmer Leberkäse ³⁾⁶⁾⁷⁾	€	7,00
1 Paar Bauernbratwürste mit Brot ²⁾	€	7,50
Frankfurter Rippchen mit Brot	€	7,50
1/2 Hähnchen vom Grill mit Brot	€	7,50
Schweineschnitzel paniert mit Brot	€	8,50
Schweineschnitzel Jäger Art mit Brot	€	9,00
Brauer-Gulasch vom Rind, mit dunklem Bier gekocht, dazu Brot	€	9,00
1 Schweinshaxe vom Grill mit Meerrettich ²⁾⁵⁾⁶⁾ und Brot	€	10,00
Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Brot	€	16,00



Auf Wunsch servieren wir Ihnen als Beilage:

Kleiner bunter Salatteller	€	3,80
Portion Bratkartoffeln	€	3,50
Portion Spätzle	€	3,50
Portion Kartoffelsalat	€	3,50
Portion Krautsalat	€	3,50
Portion Sauerkraut	€	3,50
Portion Meerrettich ²⁾⁵⁾⁶⁾	€	0,50

Alle Preise incl. Mehrwertsteuer und Service