



**BierRestaurant, BierBar, BierShop, BierGarten,
Veranstaltungs- und TagungsRäume**

Uns geht es nicht darum, dass unsere Biere jedem gefallen.
Jedes Einzelne unsere Biere hat seinen eigenen Charakter.
Jedoch sind viele unserer Bierspezialitäten von unabhängigen Brauern gebraut,
die sich aufmachen, mit Herzenslust und Ehrgeiz die Bierwelt mit ihren Kreationen
zu begeistern.
Alle eint die Kollegialität zueinander und die Neugier auf neue Biere.

So überraschend und vielfältig wie unsere Biere
sind auch unsere Speisen in Hopfen und Salz:
vom Suppentopf über Vorspeisen zu internationalen Klassikern
wie Schnitzel und Steaks bis hin zu raffinierten Desserts.

Generell achten wir bei allen Speisen und Getränken immer auf Nachhaltigkeit
und auf einen regionalen Ursprung der Produkte mit Herkunftssiegel.
MADE IN GERMANY hat generell für uns oberste Priorität

Von der Nachhaltigkeit als auch der artgerechten Haltung der Tiere
überzeugen wir uns bei all unseren Lieferanten Jahr für Jahr vor Ort.

Und wir erwarten von unseren Partnern, dass sie unserer Philosophie teilen:

- * Bevorzugung von saisonalen Produkten
- * Schlachtung in ethischer Verantwortung
- * Handwerkliche Verarbeitung und kurze Wege
- * Schonender Umgang mit den natürlichen Ressourcen dieser Erde
- * Verwendung von Zutaten ausschließlich aus nachhaltigem Anbau

Unsere Suppen, flüssig & lecker, frisch aus dem Suppentopf
als Einzelterrinen oder Großterrinen für 3 Portionen *)
dazu gibt's unser HOPFEN & SALZ Treberbrot



Hopfen & Salz Gemüseintopf	*)
aus saisonalem Gemüse	4,80 13,00
auf Wunsch mit unserem Bierknacker ^{2,3,7}	6,80 20,00
BierEmpfehlung: Grimbergen Blond	
 Käse-Hackfleischsuppe	
Simmentaler Rinderhack Frischkäse Frühlingszwiebeln Knoblauch	6,50 15,00
BierEmpfehlung: Angelo Poretti Pale Ale	
 Szegediner Bier-Goulaschsuppe	
Simmentaler Hüfte Paprika Zwiebeln Knoblauch Ale Schmand	6,80 15,00
BierEmpfehlung: Superfreunde Old School Ale	
 Für die gemütliche Runde oder als Vorspeise:	
Frisch aufgeschnittenes Hopfen & Salz Treberbrot	
 Grobes Schmalz Zwiebeln Essiggurke	5,00
BierEmpfehlung: Grimbergen Double	
 Simmentaler Rindermett rote Zwiebeln Salzbutterm	6,80
BierEmpfehlung: Brooklyn Lager	
 Lachs in Sauerbier eingelegt Sahnemeerrettich ^{3,5} Gurken	10,50
Tomaten Salzbutterm	
BierEmpfehlung: Herr Axolotl Berliner Weisse	
 Büffel-Mozzarella Tomaten Pesto Basilikum 	10,50
Rucola Witbier-Balsamicocreme Salzbutterm	
BierEmpfehlung: Grimbergen Blanche	
 Rucola Frischkäse Bresaola ^{2,7} Parmesan ²	10,80
BierEmpfehlung: Angelo Poretti Lager	

Kleine feine Gerichte, die Lust auf Neues machen
oder aber Altbekanntes neu entdecken.



Geschmortes Rinderhack auf Hopfen & Salz Pommes	
Bierjus Coleslaw Krautsalat Knoblauch	7,80
dazu wahlweise	
Peperoni	0,50
Hopfen & Salz Mayonnaise oder Knoblauchmayonnaise	0,50
Hopfen & Salz Ketchup oder Chili-Ketchup	0,50
Hopfen & Salz Trüffelmayonnaise	1,50
BierEmpfehlung: Mücke Single Hop Comet	
Bier-Bratwurst scharfe Currysauce Hopfen & Salz Pommes 	
Coleslaw Krautsalat	7,80
dazu wahlweise	
Peperoni	0,50
Hopfen & Salz Mayonnaise oder Knoblauchmayonnaise	0,50
Hopfen & Salz Ketchup oder Chili-Ketchup	0,50
Hopfen & Salz Trüffelmayonnaise	1,50
BierEmpfehlung: Holsten Pils	
Gebackene Süßkartoffel	
Kräuterquark Champignons Knoblauch Zwiebeln 	11,50
Paprika Gartensalat	
BierEmpfehlung: Kona Hanalei Session IPA	
Gebackener Hirtenkäse	
Hopfen & Salz Treberbrot Knoblauchbutter Gartensalat	11,50
<i>kleine Portion</i>	9,50
BierEmpfehlung: La Chouffe Triple IPA	
Allgäuer Käsespätzle	
Käse Zwiebeln Gartensalat	12,50
<i>kleine Portion</i>	10,50
BierEmpfehlung: Superfreunde Pils	
Simmentaler Roastbeef	
Hopfen & Salz Bratkartoffeln Salatbouquet Sauce Remoulade,	12,80
<i>kleine Portion</i>	10,80
BierEmpfehlung: Bayreuther Hell	

UNSERE SALATE – knackig, lecker und leicht



Hopfen & Salz Bauernsalat

Paprika | Oliven | rote Zwiebeln | Hirtenkäse | Peperoni
Knoblauch | Petersilie | Staudensellerie | Lauchzwiebeln |
Altbierdressing

11,80

kleine Portion

9,80

BierEmpfehlung: Atelier der Braukünste Pale Ale

Hopfen & Salz Caesar Salad

Romana-Salat | Brotchips | Parmesan | Caesar Dressing

11,80

dazu wahlweise

Hähnchenbrust vom Grill

5,50

kleines Schnitzel vom Strohschwein

5,50

Simmentaler Rumpsteak (150 Gr.)

11,00

gegrillte Garnelen in Knoblauchbutter

9,00

BierEmpfehlung: Hanscraft Bayrisch Nizza

Hopfen & Salz KRÜSTCHEN

Kleines Schnitzel vom Strohschwein | Spiegelei |

Gartensalat | Hopfen & Salz Treberbrot

11,80

dazu wahlweise

Jägersauce oder Vagabundsauce

2,50

Wiesenchampignons

2,50

Hopfen & Salz Pommes

3,80

Hopfen & Salz Bratkartoffeln

3,80

BierEmpfehlung: Grimbergen Blond

UNSERE FLAMMKUCHEN, ofenfrisch, mit Liebe gemacht und LECKER belegt

Creme fraiche | Speck_{2,3,7} | rote Zwiebeln | Lauch

8,80

BierEmpfehlung: Labieratorium Rotbier

Creme fraiche | Büffel-Mozzarella | Kirschtomaten | Pesto |

Rucola | Balsamicocreme

9,50

BierEmpfehlung: Mücke Ingwer Pale

Creme fraiche | Fetakäse | Rucola | Kirschtomaten | Oliven

9,80

BierEmpfehlung: Himburgs Braukunstkeller Bavarian Dry Hop Lager

Creme fraiche | Räucherlachs | rote Zwiebeln | Rucola

10,80

BierEmpfehlung: Duckstein Original

Unsere Hauptrollen machen satt. Auch als kleine Portion *)



Hopfen & Salz Schnitzel vom Lübchiner Strohschwein,
mit Roggen IPA paniert, in der Pfanne goldig-braun gebrutzelt –
auch als Hähnchenschnitzel vom Schemmer Hof möglich

Zu allen Schnitzeln servieren wir unsere Hopfen & Salz Pommes,
sowie unseren schmackhaften Gartensalat mit Bierdressing.

		*)
Schnitzel Wiener Art	13,80	11,80
Schnitzel Vagabundsauce	15,50	13,50
Schnitzel Jägermannssauce	15,50	13,50
Schnitzel Ingwer-Ale-Pfeffejus Röstzwiebeln	15,50	13,50
Schnitzel Röstzwiebeln Spiegelei	15,50	13,50
Schnitzel Schmorzwiebeln Champignons Speck _{2,3,7}	15,90	13,90
Schnitzel Schmorzwiebeln Kochschinken _{1,2,3,7} Käse _{2,3,7} gratiniert	15,90	13,90

dazu wahlweise

Peperoni 0,50

Hopfen & Salz Mayonnaise ₁ oder Knoblauchmayonnaise 5 0,50

Hopfen & Salz Ketchup ₁₁ oder Chili-Ketchup ₁₁ 0,50

Hopfen & Salz Trüffelmayonnaise 1,50

BierEmpfehlung: Duckstein Opal Premium Pils oder Bayreuther Landbier

**TIPP: Hopfen & Salz Schnitzelplatte ab zwei Personen
pro Person drei unterschiedliche Varianten für € 40,00,
jede weitere Person € 20,00**

Semmer Hähnchenbrust-Altbiere-Geschnetzeltes

Hopfen & Salz Spätzle | Champignons | Zwiebeln | Gartensalat 15,80 13,80

BierEmpfehlung: Superfreunde Old School Ale

Porter-Sauerbraten vom Simmentaler Rind

Serviettenknödel | Spitzkohl 17,50 15,50

BierEmpfehlung: Labieratorium Schwarze Pumpe Porter

Kalbsroulade klassisch gefüllt

Glacierte Möhren | Hopfen & Salz Bratkartoffeln |

Nut-Brown-Ale-Dijonsauce 18,50

BierEmpfehlung: Samuel Smith Nut-Brown-Ale

Fischer's Fritze:



Garnelenpfännchen

Grillgemüse | Pilawreis | Peperoni | Zwiebeln | Knoblauch |

Hopfen & Salz Treberbrot

17,80

BierEmpfehlung: Sierra Nevada Torpedo

Forelle Müllerin (fast grätenfrei)

Petersilienkartoffen | Mandelbutter | Gartensalat

17,80

BierEmpfehlung: Kona Longboard

Gegrilltes Lachsfilet

Pilawreis | Witbier-Dillsauce | Gartensalat

17,80

BierEmpfehlung: Maisel & Friends Citrella

Unsere Steaks:

Steakteller mit Ingwer-Ale-Pfefferjus

Lübchiner Strohschwein Steak | Semmer Hähnchensteak |
Simmentaler Rumpsteak | Hopfen & Salz Bratkartoffeln |
Gartensalat

19,80

BierEmpfehlung: Flying Dog IPA

Unsere Steaks – Ihre Entscheidung:

Down Under Grain Fed Beef

Rumpsteak 250 Gr.

20,00

Filetsteak 200 Gr.

24,00

Für Special Cuts fragt bei Euren Gastgebern nach.

Dazu wahlweise:

Röstzwiebeln

0,80

Kräuter- oder Knoblauchbutter

1,50

Ingwer-Ale-Pfeffersauce oder BBQ-Sauce

2,80

Hopfen & Salz Pommes

3,80

Grillgemüse

4,00

Gartensalat

4,50

BierEmpfehlung: Himburgs Braukunstkeller Amarsi

Das passt noch rein: Unsere Desserts



Raspberry-Cheesecake

Kugel Schokoeis | Waldbeeren | Sahne

BierEmpfehlung: Samuel Smith Raspberry Beer

6,00

"Kalte Schnauze"

Waldfrüchte | Schokosauce | Sahnetopping

BierEmpfehlung: Aprikosen-Schokobier

6,00

Hopfen & Salz Palatschinken gefüllt mit Waldbeeren

Kugel Vanilleeis | Waldbeerensauce | Sahnedekor

BierEmpfehlung: La Chouffe Cherry

7,50

Chocolate Stout als kalter Kaffee

Kugel Vanilleeis | Fruchttopping | Sahnedekor |

7,50

Schokotörtchen

Kugel Vanilleeis | Fruchttopping | Sahnedekor

BierEmpfehlung: Schwarzwälder Kirschtorten Bier

7,50

Stößchen von 3 Bieren mit Espuma

9,00

Bier & Käse – Teller

Käseauswahl | Hopfen & Salz Treberbrot | 3 Stößchen Biere

15,00

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst

1

Nur bis November bei uns Muscheln



Knackiger Salatteller mit gebratenen Muscheln

Knoblauch | Zwiebeln | Kräuter | Hopfen & Salz TreberBrot

BierEmpfehlung: Bayreuther Hell

11, 80

Jacobsmuschel am Spieß Flambiert mit Pernod-Altbiere

Rucolasalat | geschmorte Kräutertomaten | Bierdressing

BierEmpfehlung: Aprikosen-Schokobier

13, 80

Muschel nach Rheinischer Art

Wurzelgemüse | Gemüsebrühe

BierEmpfehlung: Holsten Pils

13, 50

Muscheln nach Französischer Art

Wurzelgemüse | Weinbrühe | Kräutern | Knoblauch

BierEmpfehlung: Überquell World White IPA

14, 50

Muschel nach Italienischer Art

Tomatensauce | Knoblauch | Basilikum

BierEmpfehlung: Brooklyn Lager

14, 50

Muschel Risotto

Parmesan | Zwiebeln | Knoblauch | Kräutern

BierEmpfehlung: Mücke Single Hope Comet Pale Ale

15, 50



*Dein Frischgezapftes Bier für zuhause
 unsere 1,0l Bügelflasche gefüllt mit deinem Wunschbier

<u>Biere vom Fass</u>	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>	<u>1,5l</u>	<u>*1,0l</u>
Holsten Pilsener	1,00	1,50	2,50	3,50	10,00	6,00
Bayreuther Hell	1,20	1,80	2,80	3,80	10,50	6,30
Duckstein Original	1,20	1,80	2,80	3,80	10,50	6,30
Brooklyn Lager	2,50	3,50	4,50	5,50	15,00	9,00
Mücke Ingwer Pale Ale	2,50	3,50	4,50	5,50	15,00	9,00
Grimbergen Blanche	2,50	3,50	4,50	5,50	15,00	9,00
Grimbergen Double	2,50	3,50	4,50	5,50	15,00	9,00
Special 1	2,50	3,50	4,50	5,50	15,00	9,00
Special 2	2,50	3,50	4,50	5,50	15,00	9,00
Special 3	3,00	4,00	5,00	6,00	15,50	10,00
Special 4	3,50	4,50	5,50	6,50	16,00	11,00
<u>Flaschen Biere</u>			<u>0,33l</u>	<u>0,5l</u>		
Maisel Original				3,50		
Maisel Dunkel				3,50		
Maisel Kristall				3,50		
Bayreuther Landbier				3,50		
Superfreunde Old School Ale				5,00		
<u>Alkohlfreie Flaschenbiere</u>			<u>0,275l</u>	<u>0,33l</u>	<u>0,5l</u>	
Maisel Weizen alk. frei.					3,50	
Holsten Pilsener alk. frei				2,80		
Vita Malz				2,80		
Krombacher Radler alk. frei				2,80		
Schöffelhöfer Grapfruit				3,00		
Schoppe Bär Pale Ale				5,30		
Orbaek Ginger Beer		5,30				
<u>Hopfen & Salz Limo</u>				<u>0,4l</u>		
Orange Lemongrass Maracuja				5,50		
Limette Zitrone Rhabarbar				5,50		
Grapfruit Cranberry Orange				5,50		
Dark Berris Guarana Banane				5,50		
<u>Wasser</u>			<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>		
Vöslauer prickelnd		2,50	6,00			
Vöslauer ohne		2,50	6,00			



Säfte, alle als Schorlen erhältlich

0,4l

Trüber Apfelsaft	3,50
Rhabarbarsaft	3,50
Kirschnektar	3,50
Bananensaft	3,50
Maracujasaft	3,50
Apfel-Cranberrysaft	3,50
Pink Grapefruitsaft	3,50

Cola/Limonaden

0,3l

0,5l

Pepsi Cola	2,50	3,50
Pepsi Cola light	2,50	3,50
Miranda	2,50	3,50
SevenUp	2,50	3,50

0,2l

Schweppes Bitter Lemon	2,50
Schweppes Ginger Beer	2,50
Schweppes Ginger Ale	2,50
Schweppes Dry Tonic	2,50
Schweppes Tonic Water	2,50
Schweppes Wildberry Russian	2,50
Schweppes Orange Bitter	2,50

Drinks

0,4l

Pink Gin Tonic	6,00
Gin Tonic	6,00
Limoncello Tonic	6,00
Gin Wildberry	6,00
Wodka Lemon	6,00
Lillet Blanc Wildberry	6,00
Ramazotti Rosato Wildberry	6,00
Martini Bianco Tonic	6,00
Jim Beam Cola	6,00
Captain Morgan Cola	6,00
Wodka Red Bull	6,00
Aperol Lemon Spritz	6,50
Aperol Spritz	6,50
Hugo	6,50
Black Hugo	6,50



Cocktails

	<u>als Schorle</u>	<u>ohne Alkohol</u>	<u>mit Alkohol</u>
Sex on the Beach Wodka Cranberrysaft Pfirsichsaft Zitronensaft	4,50	5,00	6,50
Pina Colada weißer Rum Ananassaft Limettensaft Kokos	4,50	5,00	6,50
Mojito weißer Rum Limettensaft	4,50	5,00	6,50
Mai Tai brauner Rum Zitronensaft Limettensaft Orangensaft	4,50	5,00	6,50
Moscow Mule Wodka Zitronensaft Limettensaft Ingwer Gurken	4,50	5,00	6,50

in der Flasche, aus'm Toaster

Ladykiller Gin Orangenlikör Ananassaft Maracujasaft			6,50
El Presidente brauner Rum Ananassaft Kirschsaff Limettensaft Grenadin			6,50
Bosten Gin Orangensaft Zitronensaft Grandin			6,50
Mint Passionsfrüchtlikör Wodka Maracujasaft Limettensaft Zitronensaft Minze			6,50

Hopfen & Salz Bowle

Altbier-Erdbeer	6,00
Weizen-Pfirsich	6,00
Rum-Beeren	6,00
Korn-Kirsch	6,00
Bourbon-Maracuja	6,00

Cider

Somersby Apple	3,80
Somersby Blackberry	3,80

0,31

0,331



Hopfen & Salz Hauscocktails

Hopfenfrucht		6,50
Pepino Peach Wodka Wild Berry Russian Erdbeeren Secco		
Hopfencello		6,50
Limoncello Erdbeersaft Tonic		
Hopfen43		6,50
Likör 43 Pepino Peach Ginger Ale		
Hopfencaipi		6,50
Cachaca Lime Juice Rohrzucker Weizenbier		
Hopfenmojito		6,50
weißer Rum Wasser Zucker Minze Lime Juice Weizenbier		
Hopfensommer		6,50
Lillet Blanc Erdbeeren Rosewein Wildberry Russian Secco		
Sekt & Champanger	0,1l	0,75l
Hausmarke	4,50	24,50
Geldermann Brut	5,50	29,50
Perrier Jouet Grand Brut Champanger	12,50	75,00
Perrier Jouet Blason Rose Champanger	12,50	75,00
Weißwein	0,20l	0,75l
Hörner Weißburguner, trocken	5,50	20,00
Hörner Sauvignon Blanc, trocken	5,50	20,00
Schmitt Riesling "3 Sterne", trocken	5,50	20,00
Schittler Chardonnay, trocken	5,50	20,00
Campagnola Lugana, trocken	5,50	20,00
Rotwein		
Hörner Spätburgunder, trocken	5,50	20,00
Primitivo del Salento, trocken	5,50	20,00
Vina Berceo Crianza Rioja, trocken	5,50	20,00
Flick Dornfelder, halb trocken	5,50	20,00
Rosewein		
Hörner Merlot rose, trocken	5,50	20,00
Pfaffmann Pink, feinherb	6,00	21,50



Spirituosen

	2cl	4cl
Brände		
Kloster Andechs Enzian	3,00	5,00
Kloster Andechs Obstler	3,00	5,00
Prinz Alte Haus-Zwetschge	5,00	9,00
Prinz Alte Marille	5,00	9,00
Prinz Alte Wald-Himbeere	5,00	9,00
Prinz Alte Williams-Christ-Birne	5,00	9,00
Prinz Alter Bodensee-Apfel	5,00	9,00
Prinz Alte Kirsche	5,50	10,00
Prinz Alte Haselnuss	5,50	10,00
Klare	2cl	4cl
Steinhäger	2,00	3,50
Fällinger Korn	2,00	3,50
Friedrichs Fasskorn	3,00	6,00
Uerdinger Wacholder	2,20	4,00
Jan Torf Aquavit	3,00	5,00
Liköre	2cl	4cl
Romana Sambuca	2,50	5,00
Ouzo	2,50	5,00
Hula Hoop Eierlikör	2,50	4,00
Andechs Johannisbeere	3,50	6,00
Andechs Kloster Biene	3,50	6,00
Baileys	3,00	5,00
Dos Perellons Hierbas de Mallorca Mezcladas	3,50	6,00
Likör 43	3,50	6,00
Ultrapres Bierlikör mit Sahnetopping	4,00	7,00
Rum	2cl	4cl
Barracuda Spiced Rum	3,00	5,00
Ron Barceló Blanco	3,00	5,00
Ron Barceló Dorado	3,00	5,00
Ron Zacapa Centenario	7,50	14,00
Captain Morgan Spiced Gold	3,50	6,00
Captain Morgan Dark	3,50	6,00
Captain Morgan White	3,50	6,00
Pampero Anejo Especial	3,50	7,00
Pampero Blanco	3,50	7,00



Spirituosen

Gin	2cl	4cl
Gordon's Pink Gin	4,00	7,00
Tanqueray London Dry Gin	4,00	7,00
Tanqueray Rangpur	4,50	8,00
Tanqueray No. Ten	4,50	8,00
Friedrich Dry Gin	5,00	9,00
Monkey 47	5,00	9,00
Kräuterbitter	2cl	4cl
Montenegro Amaro	3,00	5,00
Whiskey	2cl	4cl
John B. Stetson, Bourbon	3,00	5,00
Racke Rauchzart, Scotch	3,00	5,00
Johnnie Walker Red Label	3,00	5,00
Johnnie Walker Black Label	4,00	7,00
Johnnie Walker Blue Label	13,00	25,00
Johnnie Walker Double Black	4,50	8,00
Bulleit Bourbon	4,00	7,00
Bulleit Rye	4,00	7,00
Bulleit Bourbon 10y	5,50	10,00
Glenkinchie	4,00	7,00
Lagavulin	4,50	8,00
Oban	4,50	8,00
Talisker	4,50	8,00
Dalwhinnie	4,50	8,00
Jameson	3,00	5,00
Chivas	4,00	7,00
Ballantines	3,00	5,00
The Glenlivet Founders Reserve	4,00	7,00
Vodka	2cl	4cl
Sobieski Vodka	3,00	5,00
Three Sixty Vodka	3,00	5,00
Ciroc Vodka	4,50	8,00
Smirnoff Red	3,00	5,00
Congac/Weinbrand	2cl	4cl
Dujardin	3,00	5,00



Heißgetränke

mit Schuß

Pott Kaffee	2,50	5,00
Handgefilterter Kaffee	3,80	6,30
Cafe Crema	2,80	5,30
Espresso	2,00	4,50
Doppelter Espresso	4,00	6,50
Espresso Macchiato	3,00	5,50
Cappuccino	2,80	5,00
Milchkaffee	2,80	5,30
Latte Macchiato	3,00	5,50

Kakao	2,80	5,30
Kakao mit Sahne	3,30	5,80

Earl Grey Supreme	2,80	5,30
Green Mint	2,80	5,30
Jasmin	2,80	5,30
Verbene & Minze	2,80	5,30
Vanilla & Grapefruit	2,80	5,30
Red Spring	2,80	5,30
heiße Zitrone	2,80	5,30

Grog	4,50	
------	------	--