



Brennscheuer

Brennkunst am Albtrauf

Vesperkarte

Geschmackvolles Ripple mit Wacholder von der Alb

Ripple mit selbstgemachtem Kartoffel-Salat, Alb-Wacholder-Käse, Senf und Bauernbrot dazu eine Albwacholder-Spirituose aus unserem Brennkessel

13,50 Euro

Bauernvesper aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Regionale Wurstplatte mit Fleischkäse, Schinken, Lyoner, deftige Bauernwürste, sowie Schwarzwurst und Zwiebelringe. Dazu selbstgebackenes Bauernbrot u. Senf

Dazu unsere Empfehlung aus dem Brennkessel: Kirsch- oder Zwetschgenwasser

12,-- Euro

Vielfältige Käse-Komposition vom Altschulzenhof in Hayingen

Käseteller aus diversen Käsesorten mit Wacholder-Käse, Lautertaler, mildem Brie, deftigem Rauchkäse garniert mit saisonalem Obst & Gemüse dazu Bauernbrot
Wir empfehlen dazu unsere Alb-Destillate: Albwacholder oder Schlehengeist

12,-- Euro

Klassisch und Gut!- Straßers Wurstsalat

Schwäbischer Wurstsalat mit Fleischkäse, Lyoner, Schwarzwurst, Gürkle, Zwiebelringen
Alternativ auch mit Albkäse vom Altschulzenhof

10,50 Euro

Saitenwürste mit selbstgemachtem Kartoffelsalat

Dazu eigenes Bauernbrot & Senf

8,90 Euro

Kaffee (bio & fair) & Kuchen (nach Vereinbarung)

Tasse Kaffee (Bio-Kaffee aus fairem Handel) oder Tee

2,40 Euro

Cappuccino

3,80 Euro

Latte Macchiato

3,80 Euro

Espresso

2,40 Euro

Milchkaffee

3,50 Euro

Stück Kuchen von der Konditorei Cafe Peschke aus Dettingen (nach Vereinbarung)

4,50 Euro

Lieber Gast, Informationen über Zutaten und Zusatzstoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne.



Brennscheuer

Brennkunst am Albtrauf



Besucherprogramme [ganzjährig für Gruppen nach Vereinbarung Mo. bis So.]

- *Schaubrennen eines echten Streuobstbrandes aus Apfel, Birne & Co...erleben Sie die Erzeugung eines Urdestillates direkt am Brennkessel, Destillatverkostung, Bauernvesper (schwäbische Wurstwaren, Alb-Käse & selbstgebackenem Bauernbrot), Einkaufsmöglichkeit
Dauer ca. 3h.*
- *Destillatverkostung mit Aperitif und vier Proben, Brennereierläuterung am Brennkessel, Bauernvesper (schwäbische Wurstwaren, Alb-Käse & selbstgebackenem Bauernbrot), Einkaufsmöglichkeit
Dauer ca. 2h.*

Obst-Genuss-Tour mit Ross & Kutsche

Vom Obstbaumuseum in Glems per Kutsche über den Dettinger Kirschenweg in die Brennscheuer Straßer. Ein Erlebnis mit Obst-Historie, Natur in den Streuobstwiesen und Abschlusseinkehr in der Dettinger Schaubrennerei. Für Gruppen ab 10 Personen von April bis Oktober.



Weitere Informationen erhalten Sie bei uns. Ihre Familie Straßer



Brennscheuer

Brennkunst am Albtrauf

Selbsthergestellte Getränke:

Unser fruchtiger Aperitif - Apfel-Kirsch-Secco

„Morello vom Calverbühl“

Fruchtig, spritziger Secco aus eigenen Sauerkirschen und Boskoop-Äpfeln hergestellt
0,1l. Sektglas 4,5% vol. / 0,75l. Flasche

4,90 €/ 16 €

Feine Digestive aus unserem Brennkessel!

Steinobstdestillate 40% vol.:

Kirsche, Zwetschge, Mirabelle, Sauerkirsche, und vieles mehr...

Kernobstdestillate 40% vol.:

Palmischbirne, Williamsbirne, Goldparmäne-Apfelbrand,...

Beeren-, Kräuter und Wildobstspezialitäten 40% vol.:

Albwacholder, Schlehe, Blutwurz, Vogelbeere und vieles mehr...

Fruchtige Liköre 18-29% vol.:

Sauerkirsch, Süßkirsch, Stuttgarter Gaishirtle, Quitte,...

2cl

3,-- Euro

Quitt-Cider aus Apfel & Quitte

-teilvergorener Apfel-Quitten-Perlwein-
4,5% vol. fruchtig, spritzig 0,33l.

4,50 €

Eigene Moste:

Apfel-Most 0,25l./0,4l. oder als Schorle

2,80 € / 4,--€

Apfel-Quitten-Most (mit Quittensaft) 0,25l./0,4l oder als Schorle

3,-- €/ 4,20€

Apfel-Johannisbeer Most (mit Johannisbeersaft) 0,25l./0,4l. oder als Schorle

3,-- €/ 4,20 €

Eigene Säfte & alkoholfreie Getränke:

Straßer Apfelsaft aus Streuobstsorten wie Boskoop, Glockenapfel und Gewürzluike

0,2l. oder als Schorle

2,80 Euro

0,4l. oder als Schorle

4,-- Euro

Mineralwasser mit Holunderblüten-Sirup

0,2l.

3,-- Euro

0,4l.

4,20 Euro

Säfte aus Sauerkirschen (süß-sauer), Quitten (blumig) Trauben (süß) oder roten Johannisbeeren (säuerlich)...

0,2l. pur oder als Schorle

3,-- Euro

0,4l. pur oder als Schorle

4,20 Euro



Brennscheuer

Brennkunst am Albtrauf

Getränke von regionalen Partnern: Berg Brauerei aus Ehingen-Berg auf der Alb

Ulrichsbier mit Gerstenmalz gebraut, 0,33l.	3,80 €
Bräumeister-Pils mit Gerstenmalz gebraut 0,33l.	3,80 €
Hefe-Weizen (auch alkoholfrei) mit Weizen- und Gerstenmalz gebraut 0,5l.	4,-- €
„Halbe“ Berg Original mit Gerstenmalz gebraut 0,5l.	4,-- €
Radler, 0,33l./0,5l.	3,80 €/4,-- €

Rosstriebkellerei in Dettingen:

Quirha- alkoholfreier Secco aus Äpfeln, Quitten u. Rhabarber 0,75l. Flasche	18 €
Donum- alkoholfreier Secco aus Äpfeln, Ermstaler Knorpelkirschen u. schwarzen Johannisbeeren 0,75l. Flasche	18 €
RNo5- Apfel-Schaumwein aus Boskoop und Champagner-Renetten mit Weinbergpfirsichen 0,75l. Flasche	18 €

Ermstaler Weine von der Metzinger Hofsteige (enthalten Sulfite)

Weißwein Sylvaner „Blaue Mauer“, trocken 0,2l. / 0,75l. Flasche	5,40 €/ 18,-- €
Rotwein Schwarzriesling mit Spätburgunder, halbtrocken 0,2l. / 0,75l. Flasche	5,40 €/ 18,-- €
Rotwein Spätburgunder, im Eichenfass gereift, trocken 0,2l. / 0,75l. Flasche	5,40 €/ 18,-- €
Roséwein Brauner Jura, trocken 0,2l. / 0,75l. Flasche	5,40 €/ 18,-- €
Weinschorle Rot/Weiß 0,25l.	4,50 Euro

Alkoholfreie Getränke: Teinacher Mineralwasser

Mineralwasser (auch still) 0,2l./ 0,4l./0,75l.	2,20 €/ 3,50€/ 5,50 €
Süßer Sprudel 0,2l. / 0,4l.	2,20 €/ 3,50€/ 5,50 €
Mezzo Mix 0,2l./ 0,4l.	3,--€/ 4,20 €