



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

10,50 Euro

Bauernvesper aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb

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

8,50 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

7,50 Euro

Klassisch und Gut!- Straßers Wurstsalat

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

7,50 Euro

Saitenwürste mit selbstgemachtem Kartoffelsalat

Dazu eigenes Bauernbrot & Senf

6,50 Euro

Kaffee & Kuchen (nach Vereinbarung)

Tasse Kaffee (Bio-Kaffee aus fairem Handel)

2,20 Euro

Cappuccino

3,- Euro

Latte Macchiato

3,- Euro

Espresso

2,20 Euro

Milchkaffee

2,50 Euro

Stück Kuchen (nach Vereinbarung)

2,80 Euro

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



Brennscheuer

Brennkunst am Albtrauf



Es siedet und wasset und brauset und zischt...

[Friedrich Schiller, 1797]

... ein Schauspiel der Aromen, wenn Obst zu hochprozentigem Wasser gebrannt wird. Erleben Sie bei herrlichem Blick auf Streuobstwiesen zusammen mit Spezialitätenbrenner Straßer die geistvolle Vollendung eines Edelbrandes. Genießen Sie bei einer Verkostung den Duft der Palmischbirne, Goldparmäne & Herzkirsche. Unser Besucherprogramm umfasst Schaubrennen, Verkostung der Destillate & Liköre, ein deftiges Bauernvesper mit selbstgebackenem Bauernbrot oder Kaffee und Obstkuchen. Aus unserem ehemaligen Kuhstall mit „Heubarn“ ist eine Schaubrennerei mit rustikalem Gastraum und Terrasse mit Blick auf den Albtrauf entstanden.

Schaubrennen, Edelbrandverkostungen, Seminare, zünftiges Vesper, Kaffee und Kuchen und kulturelle Events werden angeboten. Die Räumlichkeiten können individuell für verschiedene Anlässe von Vereinen, Firmen, Gruppen und Einzelpersonen gemietet werden.

Gastraum vor der Brennerei: 55 Sitzplätze
Terrasse mit schönem Blick: 50 Sitzplätze
Rollstuhlgerechter Zugang und Einrichtung

Internet, Beamer, Leinwand, Rednerpult, Küche mit Spülmaschine, Kühlschrank & Geschirr vorhanden

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

3,50 €/ 13 €

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 20-29% vol.:

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

2cl

2,50 Euro

Eigene Moste:

Apfel-Most 0,25l./0,4l.

2,- € / 3,-€

Apfel-Quitten-Most 0,25l./0,4l.

2,50 € / 3,20€

Apfel-Johannisbeer-Most 0,25l./0,4l.

2,80 € / 3,50 €

Eigene Säfte & alkoholfreie Getränke:

Straßer Apfelsaft aus Streuobstsorten wie Boskoop, Glockenapfel und Gewürzluike

0,2l.

2,20 Euro

Schorle

2,- Euro

0,4l.

3,50 Euro

Schorle

3,20 Euro

Mineralwasser mit Holunderblüten-Sirup

0,2l.

2,50 Euro

0,4l.

4,- Euro

Saisonale Säfte aus Sauerkirsche, Trauben...

0,2l.

2,50 Euro

Schorle

2,20 Euro

0,4l.

4,20 Euro

Schorle

4,- Euro



Brennscheuer

Brennkunst am Albtrauf

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

<i>Ulrichsbier, 0,33l.</i>	2,80€
<i>Bräumeister-Pils 0,33l.</i>	2,80€
<i>Hefe-Weizen (auch alkoholfrei) oder Kristall-Weizen, 0,5l.</i>	3,-- €
<i>Halbe 0,5l.</i>	3,--€
<i>Radler, 0,33l./0,5l.</i>	2,30 €/2,50 €

Rosstriebkellerei in Dettingen:

<i>Primela- Apfelsecco aus Gewürzluiken, Berlepsch und Schweizer Wasserbirnen 0,75l. Flasche</i>	13 €
<i>Deros- Apfel-Schaumwein aus Blochinger-Äpfeln, Boskoop und Bittenfelder, verfeinert mit Holunderblüten-Sirup 0,75l. Flasche</i>	13 €
<i>Donum- alkoholfreier Apfel-Schaumwein mit Ermstaler Knorpelkirschen u. schwarzen Johannisbeeren 0,75l. Flasche</i>	13 €
<i>RNo5- Apfel-Schaumwein aus Boskoop und Champagner-Renetten mit Weinbergpfirsichen 0,75l. Flasche</i>	14 €

Ermstaler Weine von der Metzinger Hofsteige

<i>Weißwein Sylvaner 2014 „Blaue Mauer“, trocken 0,2l. / 0,75l. Flasche</i>	3,90 €/ 14 €
<i>Rotwein Schwarzriesling mit Spätburgunder 2014, halbtrocken 0,2l. / 0,75l. Flasche</i>	3,90 €/ 14 €
<i>Rotwein Spätburgunder, im Eichenfass gereift 2013, trocken 0,2l. / 0,75l. Flasche</i>	3,90 €/ 14 €
<i>Roséwein 2014, halbtrocken 0,2l. / 0,75l. Flasche</i>	3,90 €/ 14 €
<i>Weinschorle Rot/Weiß 0,25l.</i>	2,80 Euro

Alkoholfreie Getränke:

Teinacher Mineralwasser

<i>Mineralwasser (auch still) 0,2l./ 0,4l./0,75l.</i>	1,50 €/ 2,90€/ 4,50 €
<i>Süßer Sprudel 0,2l. / 0,4l.</i>	1,50 €/ 2,90€/ 4,50 €
<i>Mezzo Mix 0,2l./ 0,4l.</i>	2,20€/ 3,20 €