

BRAUHAUS 1516 AUGSBURG

Das besondere Gasthaus am Augsburger Hauptbahnhof

Nach dem rauschenden Fest zum 10. jährigen Jubiläum, das wir standesgemäß mit den besten Bands der Region und unschlagbaren Sonderangeboten über den gesamten Oktober 2017 feierten, sind wir auch im 11. Jahr seit der großen Eröffnung kein bisschen müde. Im Gegenteil, das Brauhaus 1516 präsentiert sich in Topform.

Wir sind die Adresse für gesellige Stunden in uriger Atmosphäre bei hervorragendem Bier und schmackhafter Küche und das bei sehr guter Qualität zu fairen Preisen.

Deshalb lieben die Augsburger und auch die vielen Gäste aus dem In- und Ausland das Brauhaus 1516 am Augsburger Hauptbahnhof.

Apropos Hauptbahnhof – durch den Umbau zur Mobilitätsdrehscheibe geht es am Bahnhof natürlich manchmal drunter und drüber aber sobald Sie „Augsburgs größtes Wohnzimmer“ betreten fühlen Sie sich wie „dahoam“.

Bei uns können Sie natürlich auch richtig feiern. Wir sind für Sie da und beraten Sie gerne damit Ihre Familienfeier oder Ihr Business Event ein voller Erfolg

wird.

Gerockt und getanzt wird bei uns übrigens jede Woche. Jedes Wochenende spielen die angesagtesten Live Bands und bringen das Brauhaus zum Kochen.

Unser Veranstaltungsprogramm gibt es unter www.brauhaus1516-augsburg.de

Herzlich Willkommen „dahoam“ im Brauhaus 1516

Ihre Wirtsleute
Stefan Sengl und
Gerhard Walser

REZEPTUR FÜR
BRAUMEISTER
SCHNITZEL

Sie benötigen (je Portion):
160 g Schweinefilet
10 g Braumalz
10 g süßer Senf
10 g mittelscharfer Senf
10 g Meerrettich
20 g Butter
30 g Semmelbrösel

Zubereitung:

Den süßen und mittelscharfen Senf mit Butter, Braumalz und Meerrettich ordentlich verrühren.

Dann etwas Semmelbrösel unter die Masse heben.

Das Schweinefilet parieren und in zwei Scheiben schneiden.

Das Schweinefilet leicht platt klopfen und die gemischte Malz Masse aufstreichen, dann leicht in Semmelbrösel andrücken und in Butterschmalz goldgelb braten.

Dazu schmeckt wunderbar ein Kartoffel-Endivien-Salat oder Bratkartoffeln.

Guten Appetit

INHALT

SEITE 02

Biergenuss pur:
Kleine Brauereien
auf dem Vormarsch
Hofbräu und Bürgerbräu

SEITE 03

Wie viel Braugerste
und Hopfen braucht
ein gutes Bier?
Kinder Herzlich
Willkommen!
Hirsch & Herz
Die besten Live Bands
im Brauhaus 1516
Feste Feiern

SEITE 04

Speisekarte

FACEBOOK

Werden Sie unser Facebook-Freund. Auf der meistgeklickten Kommunikationsplattform im world wide web zeigt sich auch das Brauhaus 1516 mit allen aktuellen Infos, Veranstaltungen und Fotos. So sind Sie immer auf dem aktuellen Stand und wissen, was im Brauhaus 1516 los ist. Einfach auf gefällt mir klicken und schon sind wir Ihr Freund. Und Sie auch unserer – hoffentlich für lange Zeit.

1516 GETRÄNKEKARTE

1516 SPEZIALITÄTEN

Blond ohne Filter		
1516 Zwick'lbier vom Faß	0,3 l	EUR 2,70
	0,5 l	EUR 3,60
1516 Zwickel Radler ⁷	0,5 l	EUR 3,40

Das 1516 Zwick'1 ist ein untergäriges, bernsteinfarbenes Bier, das unfiltriert vom Lagertank ins Fass abgefüllt wird. Ganzjährig wird diese Spezialität ausschließlich für das Brauhaus 1516 gebraut. Wir können unseren Gästen damit ein kellerfrisches, sowie vollmundiges und süffiges Bier anbieten.

1516 Weißbier hell vom Faß	0,5 l	EUR 3,60
----------------------------	-------	----------

Neu und nur für uns gebraut.
Naturtrübes Hefeweizen der Spitzenklasse!

DAS SCHNELLE HELLE

1516 Blond in der Bügelflasche auch für unterwegs	0,5 l	EUR 3,00
---	-------	----------

WEITERE BIERE

Meckatzer-Weiss-Gold hell vom Faß	0,3 l	EUR 2,70
hell vom Faß	0,5 l	EUR 3,60
1516 Radler hell/dunkel ⁷	0,5 l	EUR 3,40

Das Meckatzer Weiss-Gold genießt unter Bierkennern höchstes Ansehen: Bei diesem hellen Spezialbier handelt es sich um die beliebteste und erste, nämlich im Jahr 1905 eingetragene Allgäuer Biermarke – und um ein seit Generationengehütetes Braugeheimnis. Meckatzer Weiss-Gold ist ein eigenständiger Biertyp der Premiumklasse: feinwürzig im Geschmack, geprägt durch eine ausgewogene Hopfennote, hoch vergoren und daher besonders bekömmlich.

Bitburger Pils	0,33 l	EUR 2,80
Meckatzer alkoholfrei	0,33 l	EUR 2,80
Russ'n Halbe ⁷	0,5 l	EUR 3,50
Colaweizen ^{1,10}	0,5 l	EUR 3,50
Augsburger Zirbelsuss Weiße ⁷ (mit Zerbensirup)	0,3 l	EUR 3,30
Gutmann helles Weizen	0,5 l	EUR 3,60
Gutmann dunkles Weizen	0,5 l	EUR 3,60

Gutmann leichtes Weizen	0,5 l	EUR 3,60
Gutmann Weizen alkoholfrei	0,5 l	EUR 3,60
1516 Dunkel vom Faß	0,3 l	EUR 2,70
	0,5 l	EUR 3,60

WASSER, LIMO & CO

Tafelwasser	0,3 l	EUR 2,10
	0,5 l	EUR 2,90

Sodenthaler		
Sprudel Gourmet Flasche	0,25 l	EUR 2,60
	0,5 l	EUR 3,60

Stilles Wasser Flasche	0,25 l	EUR 2,60
	0,5 l	EUR 3,60

Cola Mix ^{1,7,10}	0,3 l	EUR 2,70
	0,5 l	EUR 3,50

Fanta ^{1,7}	0,3 l	EUR 2,70
	0,5 l	EUR 3,50

Zitronenlimonade ⁷	0,3 l	EUR 2,70
	0,5 l	EUR 3,50

Coca Cola ^{1,10}	0,3 l	EUR 2,70
	0,5 l	EUR 3,50

Coca Cola light ^{1,4,6,10}	0,3 l	EUR 2,70
	0,5 l	EUR 3,50

Red Bull ^{1,10,17}	0,2 l	EUR 3,90
-----------------------------	-------	----------

SÄFTE & NEKTARE

Orange, Apfel, Traube, Kirsche, Johannisbeere	0,2 l	EUR 2,90
Maracuja, Multivitamin	0,2 l	EUR 2,90
Fruchtsaftschorle nach Wahl	0,5 l	EUR 3,50

WARMER GETRÄNKE

Haferl Kaffee (auch ohne Koffein)	EUR 2,90
Café au lait	EUR 2,90
Cappuccino	EUR 2,90
Espresso	EUR 1,90
Latte Macchiato	EUR 3,10
Haferl heiße Schokolade	EUR 2,90
Haferl Tee	
Schwarzer Tee, Grüntee, Früchtetee	
Kamille, Pfefferminze	EUR 2,70

WEINE

Weißweine		
Pfälzer Landwein (Deutschland) halbtrocken, Cuvée	0,2 l	EUR 3,70
Grüner Veltliner (Österreich) Weingut Johann Topf, Qualitätswein	0,2 l	EUR 4,70
100% Grüner Veltliner	0,2 l	EUR 4,70
Chardonnay (Frankreich), AOC	0,2 l	EUR 3,90

Rotweine

Pfälzer Landwein (Deutschland) halbtrocken, Cuvée	0,2 l	EUR 3,70
Heilbronner (Deutschland) Staufen Trollinger, QbA	0,2 l	EUR 4,50
Zweigelt (Österreich), Qualitätswein	0,2 l	EUR 5,40
Weingut Johann Topf	0,2 l	EUR 5,40

Weinschorle mit Pfälzer Landwein rot oder weiß	0,2 l	EUR 3,20
	0,5 l	EUR 5,40

SEKT & PROSECCO

Gelderman Sekt (Deutschland) Carte Blanche trocken		
Pineau de Loire	0,75 l	EUR 26,50
Valdo Prosecco	0,2 l	EUR 7,40
(Italien) Glera	0,75 l	EUR 24,90

LONGDRINKS

Zirbeltonic ^{7,11} Augsburger Zirbelsusschnaps mit Zitro und Tonic	4 cl	EUR 6,90
Campari & Orange ¹	4 cl	EUR 6,50
Jack Daniels & Cola ^{1,10}	4 cl	EUR 6,70
Cuba Libre ^{1,10}	4 cl	EUR 6,70
Jägermeister & Red Bull ^{1,10,17}	4 cl	EUR 6,90
Wodka & Red Bull ^{1,10,17}	4 cl	EUR 6,90

COCKTAILS

ohne Alkohol	EUR 5,50
Virgin Colada ^{1,2,3,5} süßlich, cremig mit deutlicher Kokosnote	
Sportsman ^{1,2,3,5} fruchtig, herber Mixdrink	
Zirbe fresh ^{7,11} mit Zerbensirup, Zitro und Tonic	
mit Alkohol	EUR 7,50
Pina Colada ^{1,2,3,5} cremig mit Rum- und Kokosnote	
Sex on the Beach ^{1,2,3,5} Wodka Klassiker mit Pfirsichnote	
Mai Thai ^{1,2,3,5} süffiger Rumdrink mit Mandelnote	
Swimmingpool ^{1,2,3,5} cremiger Kokosdrink mit Curacao	

HOCHPROZENTIGES

aus der 1516 Brennerei	
Augsburger Zirbelsuss Schnaps 2 cl	EUR 3,30
Hallertauer Hopfenbrand 56%o ¹ 2 cl	EUR 3,30
Alter Walnussbrand ¹ 2 cl	EUR 3,10
Obstler Edelbrand 2 cl	EUR 2,90
Alte Mirabelle Edelbrand ¹ 2 cl	EUR 3,20
Alte Waldhimbeere Edelbrand ¹ 2 cl	EUR 3,10
Alte Williamsbirne Edelbrand ¹ 2 cl	EUR 3,10
Alter Pflümli ¹ 2 cl	EUR 3,10
Als Geschenkflasche zum Mitnehmen	0,3 l EUR 14,90

weitere Schnäpse	
Wodka 2 cl	EUR 2,70
Ramazotti ¹ 2 cl	EUR 2,90
Sambuca 2 cl	EUR 2,90
Amaretto ¹ 2 cl	EUR 2,70
Baileys ^{1,10} 2 cl	EUR 2,70
Jack Daniels ¹ 2 cl	EUR 3,10

Bei Live-Veranstaltungen und Sport Live Übertragungen erheben wir einen Kostenbeitrag von 20 % auf den Getränkeumsatz.

BIERGENUSS PUR: KLEINE BRAUEREIEN AUF DEM VORMARSCH

Haben Sie schon mal einen Biertest gemacht – zum Beispiel fünf Pils unter gleichen Bedingungen verkostet?

Selbstverständlich sind die Biere dabei – in namenlosen Gläsern serviert – den jeweiligen Markennamen zuzuordnen!

GESCHMACK UND PREIS IM WETTBEWERB DER BIERE

Nach unseren Erfahrungen liegen die großen in Deutschland verkauften Markenbiere geschmacklich sehr nah beieinander. Wissenschaftliche Tests, die die Stammwürze oder etwa die Bitterstoffe untersuchen, belegen diese Nähe. Schließlich müssen die Biere den Geschmack von vielen Biertrinkern treffen.

Ein weiteres starkes Verkaufsargument ist der Preis. Ein Kasten Markenbier für knapp über zehn Euro ist keine Ausnahme und im internationalen Vergleich noch günstig. Nach dem Statistischen Bundesamt ist der Bierpreis verglichen mit den sonstigen Verbraucherpreisen nur unterdurchschnittlich in den letzten Jahren gestiegen. Die großen Brauer müssen diese Biere zusätzlich mit einem Millionennetz im Fernsehen bewerben und finanzieren nicht selten auch noch zahlreiche Sportveranstaltungen.

Bei all dem Aufwand geht es um Marktanteile und letztlich muss für die Konzerne auch eine ordentliche Rendite verbleiben. Ohne entsprechende Margen und Ausschüttungen werden selbst große Konzerne

zu Übernahmekandidaten im weltweiten Bier-Monopoly.

Dennoch sind gerade die mittelständischen Brauereien, die auf den klassischen Vertrieb im regionalen Einzelhandel sowie über Gaststätten setzten, die Verlierer der vergangenen Jahre.

Im besten Fall bleiben nach einer Übernahme die Braustätte sowie der Markenname bestehen, meist aber ziehen neben der Verwaltung auch die Produktion und die Abfüllung um in die effizientere Braustätte des Großkonzerns.

Damit verlieren die oft ländlichen Regionen neben Arbeitsplätzen auch noch ein gutes Stück ihrer lokalen Tradition und Identität.

REINHEITSGEBOT IN GEFAHR?

Weiterhin führt der Wettbewerbsdruck selbstverständlich auch zu Einsparungen bei der Herstellung der Biere bei allen beteiligten Brauern. Dabei wird das dem hiesigen Biertrinker fast heilige Deutsche Reinheitsgebots immer mehr ausgehöhlt. Unter Einsatz von Chemie hergestellte Hopfenextrakte oder neuartige Prozesse zur schnellen Klärung des Bieres verstoßen zwar formell nicht gegen das Reinheitsgebots, haben aber auch nichts

mehr mit der traditionellen Herstellungsweise zu tun.

All dies haben die Verbraucher bemerkt und beginnen umzudenken: Nach Angaben des Deutschen Brauer-Bunds e.V. steigt die Anzahl der Braustätten kontinuierlich an. Und dies entgegen dem bereits beschriebenen Übernahmetrend.

Die Erklärung sind die zahlreichen Hausbrauereien, die ihr selbst gebrautes Bier direkt über die eigene Theke verkaufen. Die Biere sind häufig naturtrüb ungefiltert und vermitteln so einen ursprünglichen Biergenuss. Serviert in einem urigen Rahmen direkt neben dem Braukessel.

TRADITION VERPFLICHTET

Aus diesen kleinen neuen Braustätten sowie aus den verbliebenen traditionellen zu meist in Süddeutschland angesiedelten Traditionsbrauereien entwickelte sich in den vergangenen Jahren ein neuer Markt qualitativ hochwertiger Biere. Diese verbliebenen Brauer experimentieren teilweise mutig, bringen geschmacklich herausragende Biere hervor oder führen einfach nur die ehrliche deutsche Handwerkskunst des Bierbrauens fort.

Die anwachsende Fangemeinde zelebriert diese Biere



bereits seit vielen Jahren. Ein großes Event ist seit 2004, der von den privaten Brauern ins Leben gerufene European Beer Star Award, bei dem in verschiedenen Kategorien nach äußerlichen und geschmacklichen Kriterien die besten Biere ermittelt werden.

Für den Kenner ist es dabei keine Überraschung, dass auch ausländische Biere unter den Gewinnern sind. Der Trend zum Edelbier ist bereits so mächtig und lukrativ geworden, dass sogar die Großbrauer daran teilnehmen. Mit Son-

dereditionen, limitierten Biere in besonderer Geschmacksrichtung, im Eichenfass ausgebaut erinnern an die Entwicklung im Weinmarkt. Nicht nur der Sprachgebrauch der anerkannten Biersommeliers sondern auch der Preis zu dem die Gewinnerbiere käuflich zu erwerben sind erinnern stark die Weinkultur.

Wer den nicht mehr ganz neuen Trend nicht komplett verschlafen will, der kann sich auf der Brau Bevale in Nürnberg umschaun oder einfach dem ProBier-Club beitreten.



HOFBRÄU UND BÜRGERBRÄU

Kein Bayer mag sich heutzutage vorstellen: Im 15. und 16. Jahrhundert mußte das meiste Bier, das in der Münchner Gegend getrunken wurde, aus Norddeutschland importiert werden. Der bayerische Hof bezog seines vor allem aus Einbeck bei Hannover – seit 1550.

Am bayerischen Hof war man recht durstig. Die Münchner spotteten:

»Es war ein Herzog in Bayern, den dürstete gar sehr. Er hatte auch viele Diener, die dürsteten noch mehr.«

Der herzogliche Bierimport lief ins Geld. Das Einbecksche Bier war berühmt. Es wurde – weil man es oft über weite Strecken transportierte – sehr kräftig gebraut, damit es haltbar blieb. Es hatte viel Alkohol. Kurz: Es war teuer, ein Luxusartikel.

Bayerns Herzog Wilhelm V. wurde das schließlich klar. Er hatte selbst schon ein Bräuhaus, das 1573 auf Burg Trausnitz in Landshut eingerichtet worden war. Dort ließ er 1590 das erste Braunbier (oder »Rote

Bier«, wie man damals oft sagte) brauen.

Nun beschloß er, ein neues Bräuhaus zu bauen, um ein Bier herzustellen, das so ähnlich wie das Einbecker schmeckte. Das Haus entstand am Münchner »Platzl«, wo noch heute das berühmte Hofbräuhaus steht (das freilich 1897 neu aufgebaut wurde, im Stil jener Zeit).

1591 war sein Hofbräuhaus fertig. Heimeran Pongratz war der erste Braumeister. Er kam – mehr oder weniger freiwillig – aus dem Benediktinerkloster Geisenfeld in der Hallertau.

Von da an trank der herzogliche Hofstaat starkes bayerisches Braumbier. Ab 1604 ging das Hofbräu auch nach Landshut, Straubing und Regensburg an Mitglieder des herzoglichen Hofes. Ab 1610 wurde das herzogliche Bier sogar an Wirte und Privatleute verkauft; das Hofbräu wurde nun auch zum Bürgerbräu.

So ganz »ainpockisch« geriet es zunächst allerdings nicht. Das schaffte erst Elias Pichler, der 1612 Braumeister wurde. Den hatte man einfacherweise direkt in Einbeck abgeworben. Der »Einbock« von Pichler fand viele Freunde. Bis 1810 – also 200 Jahre lang –

war es das ausschließliche Privileg des Hofbräuhauses, solch starken »Bock« zu brauen.

Der Verkauf des Hofbräus brachte viel ein. Herzog Maximilian I. konnte damit den größten Teil seiner Kosten am Dreißigjährigen Krieg bestreiten. Um die Bierqualität zu steigern, schickte er einen Brauer namens Martin Staindl nach London. Der sollte das Brauen von Porterbier lernen, das da-

malen einen besonders guten Ruf hatte.

Als der Dreißigjährige Krieg zu Ende ging, hatte Maximilian endgültig entdeckt, welche

finanziellen Möglichkeiten im Bier steckten. Um in dem jetzt modernen Barockstil üppig auftreten zu können, verdoppelte er die Biersteuer. Und als sich die Brauer im Lande beklagten, meinte er schlicht: Auch wenn das Bier etwas teurer würde – deshalb würde keine Maß weniger getrunken.

Er hatte recht. Der Dreißigjährige Krieg stellte Deutschlands Trinkge-

wohlpflegten süddeutschen Weinbergen.

Die norddeutschen Städte erholten sich nur schwer von den Verwüstungen, die auch die vielen Brauereien betroffen hatten. Die Bayern, andererseits, hatten keine Lust, wieder mit dem Weinbau zu beginnen. Denn frisch angelegtes Rebland braucht Jahre, bis es Erträge bringt. Und die Bayern wollten etwas trinken. So wurde

ohnehin nicht mehr so gut ging.

In dieser Zeit wurde das meiste Bier in der engsten Umgebung der jeweiligen Brauerei getrunken. Einen Bierhandel, wie ihn die Hanse vorgemacht hatte, gab es kaum noch. Deutschland bestand nach dem Dreißigjährigen Krieg aus 370 Ländern und Ländchen – alle mit Grenzen, mit Zoll, mit Handelsbeschränkungen.

Jede Stadt, auch die kleinste, hatte ihre Brauerei und schützte ihr Bier. In vielen Gegenden war es geradezu verboten, fremdes Bier zu trinken. Das galt bis ins 18. Jahrhundert.

Ums Jahr 1750 gab es im Kurfürstentum Bayern über 4000 gewerbliche Brauereien. München hatte 67, Augsburg 109. Man trank immer mehr Bier. Und das, obwohl es gar nicht billig war. Für eine Maß mußte man mit einem Kreuzer rechnen. Das scheint wenig. Aber ein gelernter Handwerker verdiente nur anderthalb bis zwei Taler in der Woche – das waren 20 bis 25 Kreuzer am Tag. Und ein einfacher Arbeiter hatte weit weniger.



DON'T DRINK AND DRIVE



WIE VIEL BRAUGERSTE UND HOPFEN BRAUCHT EIN GUTES BIER?



Am 30. September feiern die Brauer den „Brauersilvester“. An diesem Tag endet noch heute das Wirtschaftsjahr vieler Brauereibetriebe. Im September waren früher die Bierlager leer, die Hopfen- und die Braugersternte eingebracht: also die

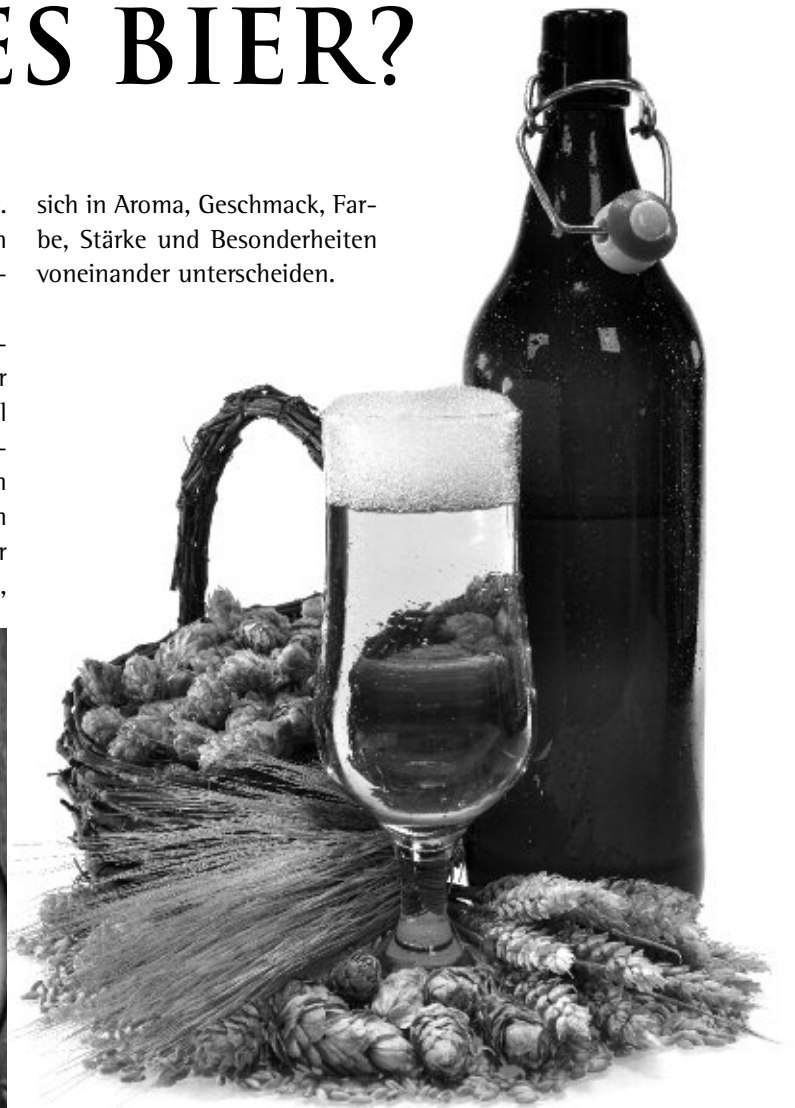
sich im Laufe der Jahrhunderte. Ganz gewiss unverändert hält die bayerische Brauwirtschaft bis heute konsequent an einem fest: dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516. Seit 500 Jahren ist es den Brauern Gesetz und gute Sitte; und auch wenn das EU-Recht inzwischen verschiedene Zusätze zulässt, braut man in Bayern weiterhin wie seit Jahrhunderten aus-

freiem Himmel wachsen und deren Gedeih von vielen Einflüssen abhängig ist. Denn trotz aller moderner Technik, die Brauereien aller Größenordnung zur Verfügung haben, ist die Bierqualität entscheidend von der Qualität der eingesetzten Rohstoffe abhängig. Nicht umsonst legen Bayerns Braumeister höchste Ansprüche an die zur Verarbeitung kommen-

gramm Braugerste notwendig. Dafür müssen in Bayern je nach Ernteausgang ca. 40 m² Sommergerste angebaut werden.

Die Braugerste wird in Mälzereien zu Malz verschiedenster Farbtiefen verarbeitet. Wie viel Malz der über 50 zur Verfügung stehenden Malzsorten der Braumeister in welchem Mischungsverhältnis in seiner speziellen Rezeptur einsetzt,

sich in Aroma, Geschmack, Farbe, Stärke und Besonderheiten voneinander unterscheiden.



beste Zeit, um vor Beginn der Winterbierproduktion Bilanz zu ziehen. Heute wird natürlich das ganze Jahr über gebraut und das Sommerbrauerverbot von Früher hat keine Bedeutung mehr; doch viele Brauer pflegen weiter den Brauch und feiern ihren Jahresabschluss zum Erntedankfest.

Manche Bräuche verändern

schließlich mit Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Eine Tradition, die alle Verbraucher zu schätzen wissen.

Und auch vielen Braumeistern wird mit der Qualitätsfeststellung und Beurteilung der „neuen Ernte“ jedes Jahr aufs Neue bewusst, dass die Rohstoffe für unser Bier reine Naturprodukte sind, die unter

den Braugersten- und Hopfenpartien. Um trotz ungewisser Witterungseinflüsse trotzdem genügend heimische Rohstoffe mit den gewünschten Qualitätsmerkmalen zur Verfügung zu haben, entscheiden sich viele Brauereien insbesondere bei der Braugerste für Regionalkonzepte. Denn für 100 Liter helles Vollbier sind rd. 21 Kilo-

bleibt meistens sein Geheimnis. Dazu hat er auch noch die Wahl zwischen ca. 40 verschiedenen Hopfensorten und unterschiedlichsten Hefestämmen, die gerade zur Aromabildung des Bieres einen entscheidenden Beitrag haben. So entsteht aus nur vier Rohstoffen ein innovatives Spektrum von über 4.000 verschiedenen Biere, die

KINDER HERZLICH WILLKOMMEN!



Natürlich haben wir auch an unsere jüngsten Gäste gedacht:

Es gibt die Kinderspeisekarte zum Ausmalen, die jeglicher Kreativität großen Spielraum verspricht, und zur Belohnung

dürfen die Kleinen die bunten „Ma(h)lzeit“-Stifte mit nach Hause nehmen. Wir wünschen Ihnen und Ihren Kindern viel Spass!

FESTE FEIERN – BEI UNS

In netter Gesellschaft gemeinsam genießen.

Wir bieten Ihnen für jeden Anlass in unserem Nebenraum – für bis zu 90 Personen – das passende Ambiente, die entsprechende Speisekarte und unseren bekannt professionellen und freundlichen Service.

Ein Familienfest, die Firmenfeier oder ein Seminar für Ihre Mitarbeiter? – Wir halten die individuelle Lösung für Sie bereit!

Sprechen Sie mit uns unter der Tel.-nr. 0821/4540 480 oder schicken Sie uns eine Mail an info@1516-augsburg.de.

Sie nennen uns Ihre Wünsche, wir machen sie möglich!

DIE BESTEN LIVE BANDS IM BRAUHAUS 1516

Jedes Wochenende ist Party für Erwachsene angesagt im Brauhaus 1516. Wir holen für euch die rockigsten Live Acts auf die Bühne.

Von AC/DC bis ZZ Top, unsere Bands spielen die Hits der letzten 40 Jahre und das bei freiem Eintritt!

Los geht's ab 19:30 Uhr und getanzt wird bis nach Mitternacht.

Reserviert euch die besten Plätze unter 0821-4540480 oder info@1516-augsburg.de

Das Veranstaltungsprogramm gibt es als Flyer oder unter www.brauhaus1516-augsburg.de



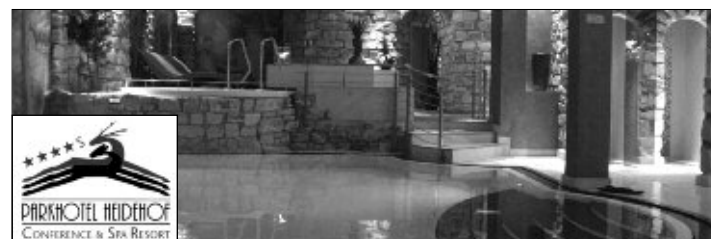
Hirsch & Herz DIE RELAX LOUNGE IM BRAUHAUS1516

Edles Ambiente und feine bayrische Küche. Genießen Sie entspannt Kaffee vor dem Kamin oder lassen Sie die Seele auf der Railway Couch baumeln.

Gerne können Sie die Hirsch & Herz Lounge auch für private oder geschäftliche Gesellschafter reservieren.

2

ideehochzwei®



IMPRESSUM

BRAUHAUS 1516 ZEITUNG
Viktoriastraße 1 · 86150 Augsburg
Telefon: 08 21 / 45 40 480
eMail: info@1516-augsburg.de
www.brauhaus1516-augsburg.de

Herausgeber:
Brauhaus 1516 Augsburg

Redaktion: Brauhaus 1516

Design & Layout:
ideehochzwei® werbeagentur gmbh
www.ideehoch2.de

Druck:
Humbach & Nemazal Offsetdruck
Auflage: 5.000 Exemplare

1516 SPEISEKARTE

AUS DER BRAUHAUS SUPPENKÜCHE

Pfannkuchensuppe ³ hausgemachte Kräuter-Pfannkuchenstreifen in einer kräftigen Fleischbrühe	EUR 3,80
Kartoffelcremesuppe ^{3,7,8} mit Debrezinerscheiben und Fuggerbrot	EUR 4,90
Brauhaus Hochzeitssuppentopf ^{3,7,14} eine große Suppenterrine gefüllt mit Pfannkuchenstreifen Brätspätzle, Griesknödel, Gemüse und mageren Rindfleischwürfeln	EUR 5,50

BAYRISCHE KALTE SCHMANKERL

Zu allen kalten Schmankerl sind zwei Scheiben Fuggerbrot inbegriffen!

Wurstsalat nach Brauer Art ^{1,2,3,7,8,14} von der Bierlyoner mit Weinessig, Rapsöl und milden roten Zwiebeln	EUR 6,90
auf Wunsch auch mit Allgäuer Alpenkäse	EUR 7,90
1516 Bierkutscher Brotzeitbrett ¹ ^{1,2,3,7,14} mit schwarzgeräuchertem Speck, kaltem Braten, Käse, Landjäger, weißer und roter Presssack, Gurke und Radieserl, fein garniert	EUR 11,50
1516 Obazda Bayerische Käseschmankerl aus Camembert, Frischkäse, Butter, Paprika, Zwiebeln mit Breze und einer Scheibe Fuggerbrot	EUR 7,20
Kalter Braten vom Schwein ³ mit Krautsalat, frischem Meerrettich und Fuggerbrot	EUR 7,50
Laugenbreze	EUR 1,00
1 Scheibe Fuggerbrot	EUR 0,70

FRISCH AUS DER WURSTKUCHL

1 Paar Weißwürste mit Hausmachersenf dazu eine ofenfrische Breze ^{7,8} und 0,5 l Gutmann Hefeweißbier	EUR 7,50
ohne 0,5 l Gutmann Hefeweißbier	EUR 4,70
1 große bayrische Bratwurst ^{1,3,7,8} mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Weinsauerkraut	EUR 7,90

CURRYWURSTKUCHL

Currywurst mit Pommes frites ^{2,3,7,8,14}	EUR 7,30
Teufelscurrywurst mit höllisch scharfen Soßen ^{2,3,7,8,14} Stufe 1 – Rachenkitzler: mit scharfer Siracha Soße Stufe 2 – Chilibrenner: mit Chili Stufe 3 – Kreislaufbeschleuniger: mit grünen Thai Chili Stufe 4 – Feuerhammer: scharfe Soße mit roten Thai Chili Stufe 5 – Atemblocker: scharfe Soße aus Chili – Habanero Mix Stufe 6 – Brauhaus Kini: scharfe Soße aus Habaneros zu jeder Currywurst servieren wir Pommes Frites	EUR 7,80
	EUR 8,90

1516 BURGEREI

Jack in the Box Burger ^{1,2,3,4} mit Kalbshackfleisch, Champignons, Tomate, Friseesalat, Zwiebeln, Malzbiersoße und Pommes Frites	EUR 11,90
Tennessee Burger ^{1,2,3,4,8,14} mit Rinderhackfleisch, Cheddar Käse, Bacon, Tomate, Gurke, Salat, Zwiebeln, BBQ-Whiskey Soße und Pommes Frites	EUR 11,50

1516 KLASSIKER

Käsespätzle echt hausgemacht ^{1,7} mit geschmolzenem Käse und Röstzwiebeln dazu reichen wir einen kleinen bunten Blattsalat	EUR 9,50
Scheibe abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^{1,2,3,7,8,14}	EUR 7,50
Orginal kälberne Fleischpflanzerl mit würziger Naturbratensoße und Kartoffel-Endiviensalat ^{1,2,3,7,14}	EUR 9,90
Eine ganze Bayerische Schweinshax'n , knusprig gebraten ^{2,3,7,14} mit würziger 1516 Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat	EUR 12,90
Augsburger Töpfchen ^{1,2,7} mit Schweinefilet, Pilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle	EUR 15,90
1516 Schweinebraten vom Hals ^{2,3,7,14} in würziger Biersoße, mit Semmel- und Kartoffelknödel, dazu Blaukraut	EUR 9,90
Bayrischer Entenbraten ^{2,3,7} ½ Hof-Ente mit feiner Entensoße, Blaukraut, Kartoffelknödel und Bratpfelschnitt (nur saisonal von Oktober bis März)	EUR 17,90

1516 STEAKMANUFAKTUR

Zwiebelrostbraten ^{2,3} von der zarten Weideochsenlende, mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Käsespätzle	EUR 17,50
„Brauer Michels Pfeffersteak“ von der Lende ^{1,2,3,7,12} auf würziger Pfeffersoße mit Kartoffelrösti und kleinem gemischtem Salat	EUR 17,90
Entrecote Steak 300 g ^{1,2,14} mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und geröstetem Knoblauchbrot	EUR 24,90
dazu wahlweise: Speckbohnen:	EUR 2,90

BEILAGEN EXTRA

Gemischter Beilagensalat ⁷	EUR 3,20
Kartoffelsalat ^{1,7}	EUR 2,10
Knödel	EUR 1,20
Bratkartoffel ^{2,3,14}	EUR 2,10
Blau- oder Sauerkraut ⁷	EUR 1,90
Pommes Frites	EUR 2,50
Spätzle oder Käsespätzle	EUR 2,50

1516 SCHNITZELEI

Oma's Schnitzel ^{1,7} von der glücklichen Sau nach Wiener Art gebraten mit hausgemachten Kartoffelsalat	EUR 10,50
Braumeister Schnitzel ^{1,7} vom Schweinefilet unter der Biermalzkruste mit frischem Kren und Kartoffel-Gurkensalat	EUR 12,90
Brauburschen Schnitzel ^{2,3,14} mit herzhafter Dunkelbiersoße, krossem Speck und Bratkartoffeln	EUR 10,90
1516 Cordon Bleu ^{1,2,3,4,7,8,14} mit saftigem Metzgerschinken, Bergkäse und Preiselbeeren, dazu Kartoffelsalat oder Pommes Frites	EUR 15,90

FRISCHER FISCH VON DER FISCHZUCHT „AUF DER BLEICHE“ IN LAUINGEN

Lachsforellenfilet ^{1,2,3,7} mit grünen Nudeln an Weißweinschaum dazu Augsburgs Marktgemüse	EUR 15,50
Bachsaibling ¹ mit geschmortem Chicorée und gebutterten Kartoffel	EUR 17,20
1516 Fischsuppe ^{1,3} mit frischem Gemüse und rote Beete Nockerl	EUR 7,50

KNACKIGE SALATE

Kleiner frischer Salatteller mit Croutons ⁷	EUR 4,50
„Backhend'l Salat“ ^{1,2,3,7,14} Salate der Saison, Treberbrotroutons, Kischtomaten, krossem Speck und Hähnchenbrust in der Kürbiskernkruste	EUR 10,90
Salatteller „Augsburger Markt“ ^{1,3,4,7} bunte Blattsalate, mit Cherytomaten, Melonenschnitz, gebratenen Streifen von der Putenbrust und Knoblauchbaguette	EUR 10,90

Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette!

OHNE FLEISCH

Rahmspinat mit Kartoffeln und Spiegelei ^{1,2,9}	EUR 7,10
Vegane Süßkartoffelbandnudeln mit Linsen-Tomatenpesto ¹	EUR 8,50
Veganer Polenta Burger mit Ratatouille und kleinem gemischtem Salat ^{1,7}	EUR 8,90

KINDERKARTE

SPEISEN	
Die „Kanonenkugel“ ^{2,3} Kloß mit Sauce	EUR 2,30 / EUR 6,30*
Braumeister-Rob-Teller ^{2,3} kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	EUR 5,90 / EUR 9,90*
„Dino's“ Lieblinge ^{2,3} hausgemachte Spätzle mit Soße	EUR 3,50 / EUR 7,50*
„Zaubersticks“ rot-weiß ^{1,2,3,4} Pommes Frites mit Ketchup und Mayo	EUR 3,50 / EUR 7,50*

*Als Menü mit 0,3 l Sprite/Cola/Fana/Wasser und Mini- Kaiserschmarrn + Überraschungsgeschenk
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der „1516 Kinderkarte“ zum Ausmalen

SÜSSE SCHMANKERL

1516 Apfelstrudel ^{1,2,3,4,5,9} mit Vanilleis und Schlagsahne	EUR 5,90
hausgemachter Kaiserschmarr'n im Pfannderl ^{1,5,9} serviert mit feinem Apfelkompott	EUR 6,90
Creme Brulee vom dunklem Bier ^{1,5} mit Fruchtspiegel und Sauerkirschis	EUR 6,90

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe enthalten. Sofern Zusatzstoffe enthalten sind, findet sich eine Ziffer hinter der Speise / dem Getränk.

¹ mit Farbstoff	⁵ mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln	⁹ mit Milcheiweiß	¹⁴ mit Nitritpökelsalz
² mit Konservierungsstoff	⁶ enthält eine Phenylnalinalquelle	¹⁰ koffeinhaltig	¹⁵ mit Nitrat
³ mit Geschmacksverstärker	⁷ mit Antioxidationsmittel	¹¹ chininhaltig	¹⁶ gewachst
⁴ mit Süßungsmitteln oder Süßungsmitteln	⁸ mit Phosphat	¹² geschwärzt	¹⁷ mit Taurin
		¹³ geschwefelt	

Wir verwenden folgende kennzeichnungspflichtige Allergene in unseren Speisen und Getränken.

²⁰ Schalenfrüchte (Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandel, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss)	²¹ Soja	²² Milch (einschließlich Lactose)	²³ Weichtiere und Weichtiererezeugnisse
²⁴ Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)	²⁵ Eier	²⁶ Senf	²⁷ Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro Kilogramm oder Liter)
²⁸ Sellerie	²⁹ Fisch	²⁹ Sesamsamen	
³⁰ Erdnüsse		³⁰ Lupinen und Lupinenerzeugnisse	
		³¹ Krebstiere	

Sind Sie Allergiker fragen Sie bitte nach dem Allergenen- und Inhaltsstoff-Ordner beim Servicepersonal!