

Speisen &
Getränkekarte

**HUSUMS
BRAUHAUS**

BRAUEREI UND GASTHAUS

Alle Preise in EUR inkl. MwSt. und Service.

Für den kleinen Hunger

Laugenbrezel  3,40
• Butter 4,20
• vegane Butter   4,20
• Backensholzer Deichkäse 5,20

Bierkäse
Brezel • Salatbeilage 12,90

Treberbrot
Butter 4,50

Süppchen

Zwiebel-Bier-Suppe 
Käse-Crouton 6,50

Kartoffelrahmsuppe
Speckwürfel • Treberbrot 6,90

vegetarisch 

vegan  

NEU! Brauhaus Stullen

immer lecker mit unserem frischen
Treberbrot - knusprig geröstet

Friesisch

Radieschen • Seidenmatjes •
rote Zwiebeln • Frischkäse 15,50

Rustikal


Hirtenkäse • Schmorzwiebeln •
Frischkäse 9,90



Nordisch

Frischkäse • Schinken • Spiegelei •
Gewürzgurke 12,90

Salat Bowls

Kleine Salatbowl 
Malzdressing • Treberbrot 5,90

Braumeisters Salat Bowl 
Hirse • Blattwerk • Gurke •
Karotte • Tomate • Krautsalat •
Treberbrot 10,90


- Backensholzer Käse  + 4,00
- Eingelegter Bier-Hirtenkäse •
Zwiebelcreme  + 5,50
- Gegrillte Steakstreifen + 9,00
- Gegrilltes Maishähnchen + 7,00

Kräuterjoghurt – Dressing oder
Husumer Bier – Senf – Dressing oder
French Dressing

Burger

Galloway Burger ca. 180g
Salat • Gurke • Tomate • rote Zwiebeln •
Bacon • Käse • Dinkelbrötchen •
Brauhaus-Burgersoße 21,80

Burger ohne Brot
Galloway Burger vom Grill ca. 180g
Rucola • Zwiebeln • Tomate •
Gewürzgurke • Deichkäse 20,80

Butternut Burger 
Dinkelbrötchen • Hummus •
Limetten-Joghurtcreme •
Rucola • eingelegte rote Zwiebeln 15,80

Steakhaus Pommes +4,50

Steaks

Baguette • kleiner Salat • Kräuterbutter •
Aioli • Chimichurri

Frisico Schweinefilet

ca. 200g* 21,90

Galloway Rumpsteak

ca. 200g* 36,00

Maishähnchenbrust

ca. 220g* 22,90

Schaschlik ca. 250 g*

Schweinerücken • Rumpsteak • Speck
Zwiebeln • frische Paprika 24,90

-* Alle unsere Steaks sind sous vide gegart
Sous vide garen: Unsere Steaks werden bei
Niedrigtemperatur gegart. Dank der gleich-
bleibend niedrigen Temperatur bleibt das
Fleisch schön zart und saftig. Vor dem
Servieren werden die Steaks final gegrillt.

Soßen

Aufpreis pro Portion 4,00

- Dunkelbiersoße
- Senfsaatsoße
- Champignonrahmssoße
- Pfefferrahmssoße

Beilagen

Aufpreis pro Portion 4,50

- Spätzle
- Steakhaus Pommes
- Bratkartoffeln
- Speckbohnen

* Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf
das Rohgewicht.

Deftiges zum Bier

Hausgemachte Bierspätzle

Spätzle • Husumer Helles • Deichkäse •
Röstzwiebeln • Salatbeilage 16,90

Husumer Bier-Currywurst

Hausgemachte Currysoße • Zwiebeln •
Steakhaus Pommes 15,90

Spare Ribs

Honig-Mandarinen-Soße •
Salat • Kräuterbaguette 27,90

Husumer Pannfisch

Seelachsfilet • Senfsoße •
Bratkartoffeln • Salat 24,90

Nordsee Backfisch

Fischfilet • Husumer Helles Bierteig •
Remoulade • hausgemachter
Speck-Kartoffelsalat • Essig & Öl 18,90

Brauhaus Chili sin Carne

Tomaten • Kidneybohnen • Mais •
Paprika • Zwiebeln • Treberbrot 13,90

Brauhaus Fleischkäse

Frisico Schwein • Rind • Holsteiner Käse •
Spiegelei • Kartoffelsalat 14,80

Hausmacher Sauerfleisch

Frisico Schwein • Remoulade •
Bratkartoffeln • Salatbeilage 22,90

Hausgemachtes Bier-Gulasch

im Pfännchen serviert
Galloway Rind • Husumer Dunkel •
Paprika • Spätzle 24,90

Schnitzel vom Frisico Schwein

Weizenmalz • Bratkartoffeln • Salat
• 1 Schnitzel 18,90
• 2 Schnitzel 25,90

Steakpfanne

Frisico Schweinerückensteak • Spätzle •
Pfefferrahm • Speckbohnen 19,50

Bratwurstpfanne

Frisico Schwein • Salzwiesen Lamm •
Galloway Rind • Sauerkraut •
Kartoffelpüree 17,90

Brauer Rostbrätle

Frisico Schweinenacken •
Schmorzwiebeln • Bratkartoffeln 16,90

Dessert

Kaiserschmarrn

Zwetschgen 6,50

Bieramisu

Husumer Helles • Mascarpone •
Kaffee • Kakao 6,90

Eisparfait

Hausgemachter Bierlikör 7,50

Kaffee & Tee

Kronenburger Kaffee

Espresso 2,90

Café Crème 4,20

Cappuccino • Latte Macchiato •
Milchkaffee • Heiße Schokolade 4,60

Pharisäer • Tote Tante
4 cl 6,90

Becher Tee 3,20

Husumer Bier

Helles Lager
Dunkles Lager
Märzen
Saisonbier

Alster
Helles Lager • Zitronenlimo

Durstlöscher
Helles Lager • Rhabarbersaft

Diesel
Helles Lager • Cola

Hafenwasser
Dunkles Lager • Cola

Wa-Bi
Helles Lager • Mineralwasser

0,3 l 4,40

0,5 l 5,90

Bierprobe

4x 0,1 l 7,90

Probierbier

1x 0,1 l 2,00

Meterbier

11x 0,1 l 17,50

Alkoholfreies Bier

Flens frei

0,33 l 4,60

Weizen alkoholfrei

0,5 l 5,90

Wein & Sekt

Riesling ^A

QbA, trocken

0,25 l 7,20

Chardonnay ^A

QbA, trocken

0,25 l 8,90

Riesling frei ^D

0,25 l 8,50

Grüner Silvaner ^B

QbA, halbtrocken

0,25 l 6,50

Spätburgunder Weißherbst ^C

QbA, trocken

0,25 l 7,90

Spätburgunder Rotwein ^C

QbA, trocken oder halbtrocken

0,25 l 7,90

Como zero

Rotwein alkoholfrei 0,25 l 8,50

Weinschorle

0,25 l 5,50

Piccolo Hausmarke

Cuvée trocken

0,2 l 9,30

Sekt Hausmarke

Cuvée trocken

0,75 l 32,00

Alkoholfreie Getränke

Schorlen

Apple Juicy Apfelschorle naturtrüb
Lütts Landlust Rhabarber
Lütts Landlust Johanna
0,33 l 4,40

Säfte

Süßmosterei Steinmeier
Apfel naturtrüb • Orange • Rhabarber
0,3 l 4,40

Deichlimo

Kola⁺2 • Kola *zuckerfrei* ⁺x*2-
Orange ⁻2 • Zitrone ²
0,33 l 4,40

Spezi Original ⁺2

0,33 l 4,40

Husumer Mineralbrunnen

free • beden • veel
0,33 l 4,40
0,75 l 6,50

Thomas Henry

Bitter Lemon¹
Tonic Water¹
0,2 l 4,40

Bier Aperitif

Bier Royal

Hausgemachter Bierlikör • Sekt
0,1 l 4,20

Bier Secco

Helles Lager • Sekt
0,1 l 4,80

Aperol Bier

Aperol • Orange • Helles Lager
0,1 l 5,90

Bier Digestiv

Hausgemachter Bierlikör ^{20%}

2 cl 3,50

Bierbrand ^{40%}

2 cl 4,70

Bockbierbrand Barrique ^{40%}

2 cl 4,90

TIPP

Zum Verschenken oder zu Hause genießen

Bierlikör	350 ml	21,90
Bierbrand	350 ml	26,90
Bockbierbrand	350 ml	27,90

Erhältlich im Glas für zu Hause

Bier-Currywurst	13,90
Bier-Gulasch	18,90

Spirituosen

Korn ^{32 %} • **Roter Genever** ^{20 %}
2 cl 3,20

Inselaquavit ^{38 %} • **Ouzo** ^{38 %}
Dooleys ^{17 %}
2 cl 4,00

Ramazzotti ^{30 %} • **Whisk(e)y** ^{40 %}
Asbach Uralt ^{38 %} • **Smirnoff** ^{37,5 %}
Havana Club ^{40 %} • **Underberg** ^{44 %}
Friesengeist ^{56 %} • **Jägermeister** ^{35 %}
Sambuca ^{40 %} • **Tanqueray** ^{40 %}
2 cl 4,50

Tanqueray 0,0 %
2 cl 4,50

Obstbrände & Geist

Obstwasser
Apfel/Birne ^{38 %}
2 cl 4,00

Kirschwasser ^{42 %}
Williams Birne ^{40 %} • **Himbeergeist** ^{42 %}
Zwetschgenwasser ^{40 %}
2cl 5,90

Zum Mischen

Korn ^{32 %}
0,2 l 6,90

Whisk(e)y ^{40 %} • **Smirnoff** ^{37,5 %}
Havana Club ^{40 %} • **Asbach Uralt** ^{38 %}
Jägermeister ^{35 %}
0,2 l 7,90

Aufgefüllt mit einem alkoholfreien Getränk deiner Wahl.

Unsere Lieferanten

regional, frisch & mit Liebe ausgewählt

Was bei uns auf den Teller und ins Glas kommt, hat kurze Wege und starke Wurzeln. Wir arbeiten mit Partnern aus der Region, denen Qualität genauso wichtig ist wie uns:

- Unser Fleisch kommt direkt von der Landschlachterei Burmeister aus Viöl – ehrlich, regional, lecker.
- Für alles rund um die Knolle sorgt Kartoffel Lorenzen vom Hof in Treia.
- Salate, Obst & Gemüse? Frisch vom Feld von Brüning in Nortorf.
- Käse vom Deich liefern uns die Spezialisten vom Backensholzer Hof in Oster-Ohrstedt.
- Unser herzhaftes Treberbrot wird frisch gebacken von der Bäckerei Hansen in Viöl.
- Fisch kommt von der Deutsche See Fischmanufaktur – direkt aus dem Norden.
- Alles, was man täglich braucht, liefert die Firma Bast aus Tönning.
- Für besten Kaffeegenuss direkt aus der Nachbarschaft sorgt Kronenburger Kaffee in Husum.
- Und die Eier? Die legen die Hühner vom Marienhof in den Reußenkögen.

Und das Beste zum Schluss:

Unser hauseigenes Bier – gebraut mit Leidenschaft von Brauerin & Mälzerin Maite Antons

Unsere Tradition

Husumer Braukunst mit Geschichte

Die Kunst des Bierbrauens hat in Husum eine lange Tradition. Bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts war das Husumer Herrenhaus Pils weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt – ein Bier, das in der Husumer Brauerei mit viel Leidenschaft gebraut wurde.

Trotz bewegter Zeiten wie Wirtschaftskrise, Weltkriegen und der Übermacht großer Konzerne blieb die Liebe zum Brauhandwerk bestehen. Nach der Verlagerung der Produktion 1959 schien die Ära des Husumer Bieres zunächst beendet.

Doch 1991 begann ein neues Kapitel: Mit der Eröffnung von Husums Brauhaus – als erste Gasthausbrauerei an der Westküste Schleswig-Holsteins – kehrte die Brautradition zurück in die Stadt. Heute wird bei uns wieder gebraut wie einst: handwerklich, naturbelassen und direkt vor Ort.