

Getränke KARTE



Rhönsprudel

Mineralwasser medium/still	0,5L	2,50 €
Apfelschorle	0,5L	2,50 €
Johannisbeerschorle	0,5L	2,50 €

Bionade

0,33 L 2,50 €

Naturtrübe Orange
Naturtrübe Zitrone
Streuobst
Kräuter
Eistee-Pfirsich
Ingwer-Orange
Himbeere-Pflaume
Johannisbeeren-Rosmarin
Naturtrübe Blutorange



Frucade

Cola-Mix	0,5L	2,50 €
----------	------	--------



Rother Bräu

Öko-Urpils	0,5l	3,50 €
Helles	0,5l	3,50 €
Kloster Urstoff	0,5l	3,50 €
Weizen	0,5l	3,50 €
alkoholfreies Weizen	0,5l	3,50 €
Apfelbier	0,5l	3,00 €
Radler naturtrüb	0,5l	3,00 €
alkoholfreies Pils (Hochstift)	0,33l	2,50 €

Weingut Lange - Schloss Saaleck

Silvaner trocken	12	0,25l	5,00 €
Rotling	12	0,25l	5,00 €
Bacchus	12	0,25l	5,00 €
Weinschorle süß/herb	12	0,25l	4,50 €
Secco alkoholfrei	12	0,25l	5,00 €

Sekt 12

0,1l

3,00€





Aus unserer Brennerei

“Das Leben ist zu kurz um schlechten
Schnaps zu trinken!”

Obstbrände

je 2cl 2,50€

Williams Christ, Zwetschge, Streuobstbirne,
Mirabelle, Quitte, Sauerkirsche

Sortenreine Apfelbrände

Prinzenapfel, Blenheimer, Goldparmäne,
Boskop, Rambur

Geiste

Himbeere, Schwarze Johannisbeere, Stefan's Meisterwerk Gin,
Blutorangen Gin, Vogelbeere, Schlehe, Opas Wacholder, Opas
Kräuter, Opas Kümmel

Fasslagerung

Apfelbrand 1 oder 2 Jahre Spessart Eiche
Apfelbrand 1 Jahr Kastanie
Quitte 6 Monate Spessart Eiche





Aus unserer Brennerei

“Das schönste am Schenken ist immer
noch das NACHSCHENKEN!”



Spirituosen

Metzo, Brocher Nüsse

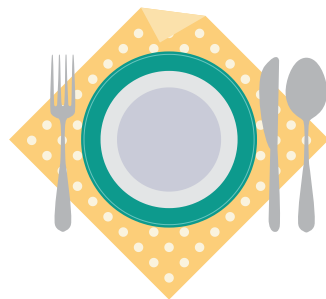
Liköre

Himbeere, Nuss-Nougat, Bratapfel, Williams Christ,
Saalenebel, Quitte, Johannisbeere-Apfel

Herrengedeck

1 Bier & 1 Brand

5,00 €



Damengedeck

1 Radler & 1 Likör

5,00 €

Unsere Cocktails

Himbeer Spritz – Himbeere | Tonic | Sekt

6,50 €

Zwitscherol-Blutorangengin | Tonic | Sekt |

7,50 €

Blutorangeneis



Zwitscherol



Bist du bereit für einen einmaligen Sommerdrink, der alles andere als langweilig ist? Dann bestelle dir denn Zwitscherol!

Stefan's Sommermission Blutorangen Gin trifft auf Sekt und Blutorangeneis von den Eisheiligen und wird mit etwas Blutorangensaft verfeinert.

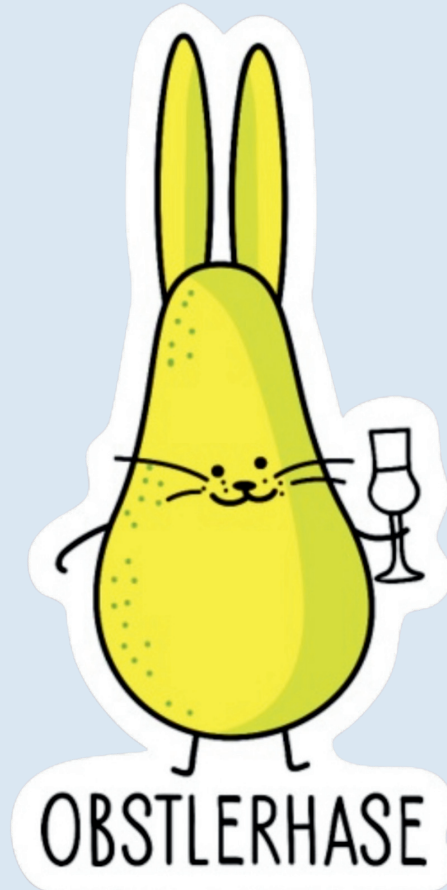


Unglaublich lecker, erfrischend
& zwitschert ordentlich

7,50€



Was hat lange Ohren und riecht nach
Schnaps?



Öffnungszeiten an Ostern:

Gründonnerstag:	16:00 – 19:00 Uhr
Karfreitag:	13:00 – 18:00 Uhr
Karsamstag:	13:00 – 18:00 Uhr
Ostersonntag:	13:00 – 18:00 Uhr
Ostermontag	13:00 – 18:00 Uhr

Ostersonntag können sich alle Kids auf unserem Grundstück
auf die Suche machen, der Obstlerhase war fleißig ;)

Für alle

GenussEGGsperten:



EGGI

3,00€

Eierlikör im Waffelbecher 4cl

EGGpresso

4,00€

Vanilleeis | Eierlikör | doppelter Espresso

MEGG Café

4,80€

Café Creme | Eierlikör | Sahne

SCHEGGI

4,80€

Heiße Schokolade | Eierlikör | Sahne

Geschmacks-

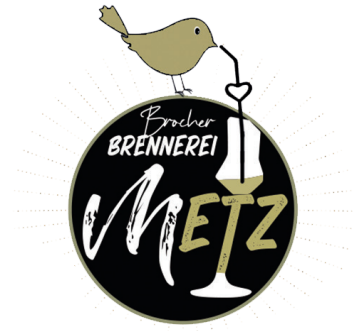
EGGsplosion für Zuhause

0,2l 9,00€

0,5l 19,00€



Heißgetränke



Kaffee



Café Creme	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Milchcafé	3,50 €
Espresso	2,00 €

Doppelter Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Affogato	4,00 €

Matcha Latte	4,20 €
Pink Latte	

Schoki

Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €
----------------------------	--------



Mit Schuss

Nuss-Nougat-Latte	4,80 €
MEGG Café	4,80 €
Grog (Tee mit Schuss)	4,50 €
Brocher Pharisäer	4,80 €
SCHEGGI	4,80 €

Tee

Kräuter, Früchte, Schwarz von Sonnentor	3,00 €
--	--------



Kaffeegenuss aus der Rhön

Unseren Kaffee beziehen wir von Rainer Bühners
Rösterei, ein echter Rhön Kaffee!

Ein Inklusionsbetrieb in Kooperation mit den Werkstätten
für Menschen mit Behinderung der Dominikus Ringeisen
Werke im Kloster Maria Bildhausen. Mit sehr viel Freude
sortieren, etikettieren, verpacken und verkaufen die
Mitarbeiter und viele ehrenamtliche Unterstützer im
hauseigenen Klosterladen.



Bei dem Kaffee, den du gerade trinkst, handelt es sich um
eine sortenreinen Bio-Arabica-Bohne aus dem
Biosphärenreservat Peru. Biosphärenreservate sind
weltweite Modellgebiete für eine nachhaltige Entwicklung:
Das heißt, hier soll die wirtschaftliche Entwicklung
bestmöglich an ökologischen und sozialen Belangen
ausgerichtet werden. Der Kaffee „Biosphäre² – Peru trifft
Rhön“ steht daher beispielhaft für die Partnerschaft der
Biosphärenreservate Rhön und Oxapampa-Ashanika-
Yanesha BIOAY (Peru).



Tasting-Events

Taucht ein in die Welt traditioneller Brennkunst und erlebt eine genussvolle Schnapsprobe in unserer kleinen, familiengeführten Brennerei.

In gemütlicher Atmosphäre erfahrt ihr, wie aus sonnengereiften Früchten, Kräutern und ausgewählten Zutaten edle Brände und feine Geiste entstehen.

Stefan gibt euch einen Einblick in das alte Handwerk des Schnapsbrennens – von der Auswahl der Rohstoffe bis zum fertigen Destillat.

Während der Verkostung probiert ihr eine Auswahl unserer hausgebrannten Spezialitäten. Dabei erklären wir die Besonderheiten der einzelnen Destillate und geben Tipps, wie man hochwertige Brände erkennt und genießt.

Zu der Schnapsprobe reichen wir eine vielfältige und köstliche Brotzeit. Die Produkte hierzu sind regional und hochwertig. Neben unseren Destillaten stehen sowohl regionale Softgetränke als auch Bier und Wein zur Auswahl.



Unsere Brennerei liegt inmitten der schönen Rhön und verbindet traditionelle Handwerkskunst mit regionaler Leidenschaft.

Nach der Probe habt ihr selbstverständlich auch die Möglichkeit, unsere Produkte im Hofladen zu entdecken und ein Stück Rhön mit nach Hause zu nehmen.



Freitags finden unsere klassischen Schnapsproben in kleiner Runde statt. Wer das erste Mal eine Probe bei uns besucht, ist hier genau richtig!

Samstags könnt ihr an einer Event-Schnapsprobe teilnehmen, hier gibt es ein Eventthema, die Gruppenanzahl ist etwas höher und die Probe findet in der Scheune oder im Freien statt.

“Die Welt gehört dem, der sie genießt!”

Giacomo Leopardi

Aktuelle Termine

- Freitag, 10.04.26 | 18:00 Uhr: Eine kleine, klassische Schnapsprobe in unserer Brennerei
- Samstag, 11.04.26 | 18:00 Uhr: Blindverkostung: Lasst euren sensorischen Fähigkeiten freien Lauf. Für den Gewinner ist der Abend gratis!
- Freitag, 15.05.26 | 18:00 Uhr: Eine kleine, klassische Schnapsprobe in unserer Brennerei
- Samstag, 16.05.26 | 18:00 Uhr: Erlebt ein Testing-Event mit leckeren Burgern und Fassbier in unserem Hof.
- Freitag, 05.06.26 | 18:00 Uhr: Eine kleine, klassische Schnapsprobe in unserer Brennerei
- Samstag, 06.06.26: Leckere und gesunde Cocktails, das gibt es? Lisa Hofmann und Antonia Metz entführen euch in die Welt der ätherischen Öle und deren Künste in einem Healthy Cocktail!



49,00€
p.P*

*Die Teilnahme beträgt 49,00€ pro Person, in diesem Preis sind alle Getränke sowie die kulinarische Verpflegung an diesem Abend enthalten. Für Teilnehmer, die auf Alkohol verzichten möchten beträgt der Preis 29,00€ (Ausnahme Cocktail-Event).

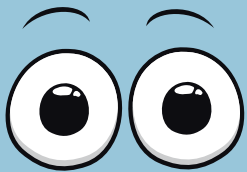
Anmeldung unter info@brennerbrach.de oder 0172/6099980

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, Anmeldung bis 1 Woche vor Event möglich. Wir behalten uns vor die Termine kurzfristig abzusagen oder zu verschieben.

Hast du ihn schon probiert?



SAALENEBEL



Unsere Partner

Wir brennen nicht nur für unsere Produkte und unser Handwerk, sondern prinzipiell für Bio-Produkte und Manufakturen, die in liebevoller Handarbeit unser Sortiment bereichern.

Hieraus und auch aus vielen Kooperationen haben wir eine Vielzahl an Partnern gewonnen, mit denen wir ein einzigartiges Netzwerk kreieren, das am Ende genau Dir zu Gute kommt und die Momente der Schnapsdrossel so einzigartig machen.



PARTNERBETRIEB
HÜMPFERs



Tönchen's Bäckerei

Unsere Kuchen gibt es jeden Sonntag frisch und selbst gebacken von mir, Antonia. Dabei lege ich großen Wert auf die Zutaten. Die Eier für den Teig haben den wohl kürzesten Lieferweg, den es gibt: Ich trage diese von unserem Bio-Bauer Mario Hümpfer gegenüber, über die Straße direkt in unsere Rührküche ;) Alle weiteren Zutaten werden je nach Saison möglichst regional und oder mit Bio-Zertifikat erworben.



HÜMPFERS



ÖKO HOF



Da die Kuchen immer frisch gebacken werden, sind sie leider auch nur so lange verfügbar, bis sie aufgegessen wurden. Bitte habt Verständnis dafür, wenn das letzte Stück am Nachmittag bereits weg ist, denn nicht immer kann man die Menge genau einschätzen.

Ihr wollt mit einer Gruppe vorbeikommen?

Ab 6 Personen lohnt es sich bereits, mir kurz Bescheid zu geben. Ihr bekommt dann nicht nur einen schönen Platz reserviert, sondern auch die Garantie, dass noch genug Kuchen zur Auswahl steht!



Frisch gebackene Kuchen
jeden Sonntag





Öffnungszeiten

DONNERSTAG: 16:00 – 19:00 Uhr

SONNTAG: 12:00 – 18:00 Uhr

Kuchen gibt es nur Sonntags und nicht zum Mitnehmen!

An Feiertagen können die Öffnungszeiten schonmal abweichen und wenn wir mit unserem Pavillon on Tour sind, kann es auch sein, dass ihr uns nicht vor Ort sondern zum Beispiel am Schloss Aschach antrefft.

Daher lohnt es sich immer, einen Blick auf die Online-Öffnungszeiten zu werfen oder Social-Media im Auge zu behalten.



Folge unserem Zwitscher-Verein

