



ppsssssssst!!

Wir haben gute Neuigkeiten! Da wir seit letztem Jahr den unglaublich leckeren Santa Rausch anbieten, hat sich in diesem Jahr der Nikolaus persönlich angemeldet!



Am 06.12.25

ab 14.00 Uhr findet auf unserem Hof das  
Nikolaus-Event statt!

Freut euch auf Musik, Weihnachtsmarktstimmung, Waffeln,  
Glühwein und liebe Kids:

Der Nikolaus kommt natürlich auch und man munkelt,  
er hat Geschenke für euch dabei!



# Getränke KARTE



## Rhönsprudel

Mineralwasser medium/still	0,5 L	2,50 €
Apfelschorle	0,5 L	2,50 €
Johannisbeerschorle	0,5 L	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	0,5 L	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, Ringlo Pflaume, Quitte, Sauerkirsche

### Sortenreine Apfelbrände

Prinzenapfel, Blenheim, Goldparmäne,  
Boskop, Rambur

### Geiste

Himbeere, Schwarze Johannisbeere, Stefan's Meisterwerk Gin,  
Blutorangen Gin, Vogelbeere, Schlehe, Gartenbeere

### 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

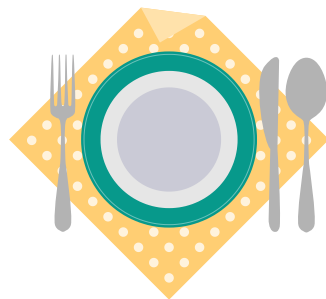
## Liköre

Himbeere, Nuss-Nougat, Bratapfel, Williams Christ,  
Saalenebel, Quitte, Santa Rausch

## Herrengedeck

1 Bier & 1 Brand

5,00 €



## Damengedeck

1 Radler & 1 Likör

5,00 €

## Unsere Cocktails

Winterrausch – Bratapfel | Zimteis | Apfel | Secco 7,50 €

Himbeer Spritz – Himbeere | Tonic | Secco 6,50 €

Streuobst Fizz – Birne | Apfel | Tonic | Secco 6,50 €

Alle Cocktails gibt es auch als alkoholfreie Mocktails!





# Winterrausch

Nach dem sommerlichen Zwitscherol folgt nun der winterliche Winterrausch. Unglaublich leckerer Bratapfellikör trifft auf Sekt und Zimteis.

Auch wenn es jetzt schon wieder etwas früher dunkel wird, mit unserem Winterrausch bleiben garantiert alle Lichter an!

Wenn Bratapfellikör auf Zimteis trifft, gibt's den perfekten Winterrausch!

7,50€



# Die Winterzeit naht....

und mit ihr auch gemütliche Stunden mit leckeren  
Heißgetränken, Lebkuchen, Plätzchen, wunderschöner  
Deko uuund natürlich unseren unglaublich leckeren  
Wintergetränken.!



## Bratapfellikör

aus den sonnengereiften  
Äpfeln unserer  
Streuobstwiesen, verfeinert mit  
winterlichen Gewürzen, ein unfassbar  
leckerer Schluck Bratapfel!

Das Besondere daran, ihr könnt ihn leicht  
erhitzen (nicht kochen). Eine kleine  
Sahnehaube on Top und etwas Zimt und ihr  
schwebt im 7. Bratapfelhimmel!



Unsere Flaschenpreise

0,5l 16,00€

0,35l 12,90€

0,2l 8,50€



# Bratapfelpunsch

Zur Winterzeit der größte Wunsch:

Brocher Bratapfelpunsch!

Aus Äpfeln unsrer Streuobstwiesen,  
lässt er sich besonders gut genießen!

Mit Sahne und ein bisschen Zimt,  
entflieht der Weihnachtstress bestimmt!



0,75l 6,90€

1 Kiste 38,00€





# 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 mit Zimteis	4,00 €
Matcha Latte	4,20 €

## Schoki

Heiße Schokolade mit Sahne



4,50 €

## Mit Schuss

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

## Tee

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

# Winterzeit ist Glühweinzeit!

Bratapfelpunsch	0,2l	4,00€
mit Sahnehaube & Zimt <sup>7</sup>	0,2l	4,00€
Glühwein	0,2l	3,50€
Kinderpunsch	0,2l	3,00€

Mit Schuss + 1,00€



Weihnachtssnacks  
(Lebkuchen & Co.)  
3,50€ <sup>1,3,5,7</sup>



# Starter gegen Kater



Willst du dir ne Brotzeit gönnen, musst du sie auch schmieren können!

Hast du dies erfolgreich gemeistert, kommt der Schnaps, der dich begeistert!

## Wurstbrot

Hausmacherwurst (Leberwurst oder weißer Pressack)

vom Gromi, Gewürzgurke  
& Opa's Kräuter

1,7,9,10,11,12

7,50€

## Käsbrot

Gerupfter, Zwiebelringe, Williams Likör

1,7

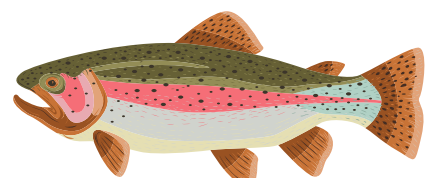
7,50€

## Fischbrot

Geräuchertes Fischfilet von der  
Forellenzucht Hein in Reichenbach.  
Forelle, Seesaibling oder Lachsforelle

1,4

12,50€



# Brot & Salz

Butterbrot mit dem Butterbrotsalz von der Salzmanufaktur

Sälzer Haus & Petersilie 1,7

3,00€

Honigbrot 

Honigbrot mit Heilmanns Honig von den Großenbracher

Streuobstwiesen 1,7

5,00€

## DIY-Brotzeit

oder auf fräנגisch: Mach's dir selbst:

Dir fehlt was? Das kannst du zu deinen Broten  
alles nachbestellen:



Portion Honig 3,00€

Portion Butter 7 0,50€

Portion Gerupfter 1,7 3,00€

Portion Wurst 1,7,9,10,11,12 3,00€

Scheibe Brot 1 0,50€

Portion Garnitur 1,00€



# Fränkischer Tequila

Blutwurst vom Gromi, Senf und Opa's Kräuter 1,7,9,10,11,12

Bei Ratlosigkeit über die Einnahme, spricht uns gerne an,  
Freestyle ist nicht erwünscht, die Tradition muss gewahrt werden,

Prost!

3,50€



## Käseschoppen

Ein Glas Wein deiner Wahl (siehe Getränkekarte)

und on Top ein kleiner Käsesnack 1,7,12

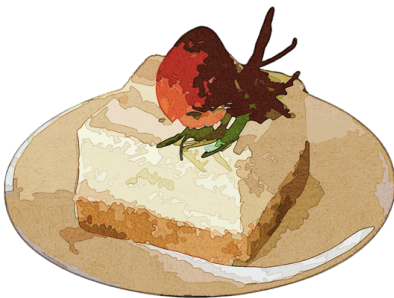
8,00€

## Süße Verführung

Cheesecake mit hausgemachten

Zimtkirschen 1,3,7,5,2

4,50€



Gerne reichen wir euch eine Allergenkarte zu den aufgeführten Speisen, spricht  
uns hierfür bitte an

# Die Brennerei



Hast du dich schon die ganze Zeit gefragt, wo eigentlich die zahlreichen Brände, Geiste und Liköre von uns gebrannt werden? Dann werfe doch einmal einen Blick hinter die große, graue Doppeltür, schräg gegenüber von der Schnapssdrossel.

Entdecke dort unsere Brennanlage in der alle unsere Destillate entstehen. Die Früchte unserer Obstbäume werden hier nach dem Einmaischen gebrannt und schließlich in Flaschen abgefüllt und etikettiert.

Wenn du Glück hast, triffst du unseren Brenner Stefan bei der Arbeit und kannst ihn mit all deinen Fragen rund ums Brennereihandwerk löchern.



# Eilige Getränkeückgabe



## WC

Die Getränkeückgabe findest du, wenn du durch die große, graue Doppeltür gehst, an der Brennerei vorbei läufst und im Gang die rechte Tür wählst.



Abrissbirne



# Unsere Streuobstwiesen

Den Großteil unserer Früchte beziehen wir von unseren Streuobstwiesen. Eine davon kannst du sehen, wenn du hinter die Mauer am Ende unseres Garten blickst. Hier stehen zahlreiche Apfelbäume, aber auch Zwetschgen- und Birnenbäume sowie Jostabeerensträucher. Natürlich ernten wir auch die Bäume in unserem vorderen Gartenteil, hier wachsen Kirsche, Mirabelle, Zwetschge und ganz rechts die großen Quittenbäume.

Eine weitere Streuobstwiese mit zahlreichen Apfelsorten befindet sich in Großenbrach am Feld.

Auf dieser befindet sich auch ein Bienenkasten von Familie Heilmann. Hier entsteht der Honig unserer Streuobstwiesen. Diesen könnt ihr ebenfalls in der Schnapsdrossel erwerben.



Nicht nur die Bienen sind auf unseren Streuobstwiesen heimisch, Immer wieder besuchen die Schafe unserer Nachbarn, Hümpfer's Ökohof, unsere Wiesen und pflegen diese auf eine natürliche und schonende Art.

Gerade während der Erntezeit im Herbst findet ihr vor allem Stefan, aber ab und an auch fleißige Helfer, in gebückter Haltung auf den Wiesen die Früchte auflesen. Da wir diese so reif wie möglich werden lassen, werden sie nicht gepflückt, sondern erst aufgelesen, wenn sie bereits abgefallen sind. Erst dann haben sie ihr volles Aroma entfaltet.



Natürlich reichen diese Früchte nicht immer alle aus, um unsere Brände, Geiste und Liköre in der Menge zu produzieren, die wir benötigen. Wenn dies der Fall ist, dürfen wir die Streuobstwiesen von Partnern, Freunden und netten Unterstützern abernten oder kaufen die Früchte von ausgewählten Obstbauern zu.

Wir sind sehr dankbar für unsere Natur, sie ist unser wichtigstes Gut und deshalb gehen wir auch sehr behutsam mit ihr um. Dabei lehnen wir chemische Behandlungen der Obstbäume oder andere unnatürliche Ertragsförderungen kategorisch ab. Wir lieben unser Handwerk, die Natur und alles was sie zu bieten hat und das bekommt man auch mit jedem Schluck unserer Produkte zu spüren!



Dies ist auch der Grund dafür, dass es bei allen unseren Produkten auch mal von Charge zu Charge zu Geschmacksänderungen kommen kann, denn die Natur liefert uns jedes Jahr eine neue Ernte mit ganz neuen Voraussetzungen, die natürlich meistens auch auf die klimatischen Bedingungen zurückzuführen sind. Aber gerade das ist ja das schöne an dem Handwerk, langweilig wird es nie! :)





# Unsere Destillate

Brand, Geist oder doch lieber Likör? Unser Produktsortiment ist wahnsinnig vielfältig und sortenreich. Wenn du dir unsicher bist oder neues entdecken möchtest, dann sprich uns einfach an und lasse dich beraten. Natürlich kannst du an unserer Theke auch gerne erstmal probieren, bevor du dich für eine Flasche entscheidest.



Finde heraus, ob dein Lieblingsdestillat ein reiner Obstbrand ist, ein Geist wie zum Beispiel ein Gin, oder doch eine süße Verführung wie unsere Liköre.





Regelmäßig reichen wir einige unserer Produkte sowohl bei der Bayerischen Prämierung, als auch bei der fränkischen Prämierung ein, um unsere Qualitätsstandards zu testen und natürlich am liebsten auch zu halten. Das Ergebnis kann sich sehen lassen, alle eingereichten Produkte wurden bisher ausgezeichnet.



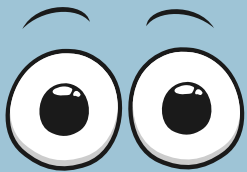
Diese folgenden drei sind nur eine kleine Auswahl unserer zahlreichen Medaillengewinner.



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





# Öffnungszeiten

MONTAG – MITTWOCH: geschlossen

DONNERSTAG: 16:00 – 19:00 Uhr

FREITAG: 16:00 – 21:00 Uhr

SAMSTAG: 15:00 – 21:00 Uhr

SONNTAG: 15:00 – 20:00 Uhr

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



#brocherbrenneriemetz



♥ SCHÖN,  
DASS DU ♥  
DA BIST ♥

Wir, das Team der Brocher Brennerei Metz und der Schnapsdrossel, freuen uns über deinen Besuch!

Mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail haben wir einen Ort der Gemeinschaft geschaffen, an dem du die Seele baumeln lassen kannst und Genussmomente erleben sollst.  
Wenn dir etwas nicht gefällt, oder du Verbesserungsvorschläge für uns hast, nehmen wir diese gerne an.

Ansonsten genieße deine Auszeit bei uns und fühl dich einfach wohl!

Stefan, Julian & Antonia



Brocher Brennerei Metz  
Hauptstraße 5  
97708 Großenbrach  
[www.brennerbrach.de](http://www.brennerbrach.de)  
[info@brennerbrach.de](mailto:info@brennerbrach.de)

Scan me  
→

