
HERZLICH WILLKOMMEN

in der Bad Lobensteiner Marktbrauerei

„Es wird Zeit, dass die junge Generation in den Familienbetrieb mit einbezogen wird!“ hieß es 2009 als wir „Jungen“ von Stuttgart nach Bad Lobenstein zurückkehrten und in den Familienbetrieb der Eltern bzw. Schwiegereltern einstiegen.

Die „Bad Lobensteiner Destillerie und Erlebnisbrauerei“ von Ramona und Jürgen Reising ist eine bekannte und beliebte Adresse für Touristen, Reiseunternehmen oder Kurgäste. Eine gute Resonanz haben die Erlebnisveranstaltungen bei denen man nicht nur etwas über Bier und Schnaps erfahren, sondern diese auch Herstellen und Kosten kann.

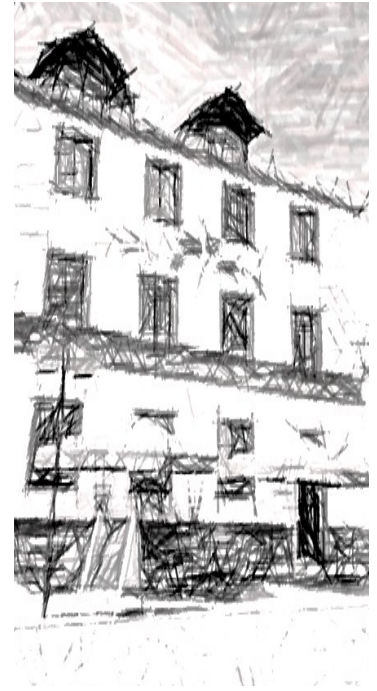
Nach dem wir einige Erfahrungen gesammelt haben, wollten wir 2013 den Familienbetrieb mit einem Hotel erweitern. Um die Ideen umsetzen zu können, haben wir die ehemaligen Marktstuben gekauft.

In unser Konzept passte auch die Brauerei und somit musste die „Bad Lobensteiner Destillerie und Erlebnisbrauerei“ gesplittet werden. Momentan werden am Teichdamm die edlen Destillate hergestellt und in dem Veranstaltungsraum für größere Familien-, Firmen- oder Vereinsfeiern die Erlebnisveranstaltungen durchgeführt. Ein schöner Hingucker ist dabei nicht nur die Brennerei sondern auch der Kamin, der ein romantisches Flair zaubert.

In unserem neuen Objekt mitten auf dem historischen Marktplatz von Bad Lobenstein wurde einiges renoviert:

Lädchen und Gaststätte:

Die Räume der ehemaligen Gaststätte sind kaum wieder zu erkennen. Dort wo früher Gäste saßen, ist heute ein Destillierelädchen mit ausgesuchten und hausgemachten Produkten und einzigartig urigem Charakter. Das spiegelt sich auch in der Gaststätte wieder, wo man gemütlich auf Fellen sitzend unsere hausgebrauten Biere, Schnäpse und hausgemachten Speisen verkosten kann. Unsere aktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte am Schaukasten oder fragen Sie uns!!!



Die Brauerei:

Das Glanzstück in der Gaststube ist natürlich die Brauerei selbst. Mit den Kupferkesseln brauen wir mittlerweile 8 verschiedene Sorten Biere - natürlich alle naturtrüb! Gerne wird uns mal über die Schulter geschaut wenn wir gerade am Brauen sind.

Hotel:

Unser zentral gelegenes Hotel*** bietet den idealen Ausgangspunkt für Wanderungen, Wellness sowie andere erlebnisreiche Aktivitäten in unserer herrlichen Gegend. In wenigen Minuten erreichen Sie das Thermalbad, die ARDESIA Therme, in der Sie sich entspannen und den Alltag vergessen können.

Unser familiengeführtes Hotel*** bietet 7 geschmackvoll und mit Liebe eingerichteten Hotelzimmern. Die zum Familienbetrieb gehörende Edelobstbrennerei am Stadtteich kann auf Anfrage besichtigt werden und ist ebenfalls für Veranstaltungen, Firmen- sowie Familienfeiern buchbar. _

Bier-Trabant:

Unser Trabant S 601 wurde zu einem echten Schmuckstück umgebaut und erfüllt somit nicht nur die Träume der nostalgischen Trabi-Fans! Wir stehen (und fahren!!!) mit diesem treuen Gefährt auf vielen verschiedene Festen und zapfen in der eingebauten Zapfanlage unser hausgebrautes Bier. Gerne werden wir auch zu Firmenjubiläen, Familienfeiern wie Hochzeiten oder Polterabende gebucht bei denen man etwas Besonderes bieten möchte.

Man muss nicht vom Fach sein, um zu erkennen, dass unser Vorhaben mit viel Arbeit verbunden ist. Wir jedoch sind davon überzeugt, unsere Gäste mit der Qualität von den Produkten und dem Service die unser Haus bietet, verwöhnen zu wollen.

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt in unserem Hause und immer gut Sud!

Rebekka & André Reising



Das Reinheitsgebot

Was macht die deutsche Braukunst so besonders? Es ist das Reinheitsgebot. Das älteste Lebensmittelgesetz der Welt verpflichtet zu höchster Qualität, Reinheit und Frische: Merkmale, die bei uns selbstverständlich sind. Bis auf den heutigen Tag ist es der wohl beste Verbraucherschutz. Getreu dem Reinheitsgebot sind es genau vier Zutaten – Wasser, Hopfen, Malz und Hefe - mehr bedarf es nicht. Vor 500 Jahren, am 23. April 1516 wurde das noch heute älteste und gültige Verbraucherschutzgesetz erlassen.

Hopfen und Malz - rein in Hals

Unsere hausgebrauten Biere

0,25 Liter 3,00 €

0,40 Liter 4,40 €

Wir stellen nur naturtrübe Biere her, denn so erhalten wir die wichtigen Vitamine und Nährstoffe – die ein gesundes Bier eben ausmachen! Welche Sorten wir zurzeit da haben verraten wir Ihnen gerne persönlich!

Flaschenbiere - nicht nur in und für Flaschen

Kapuziner Weizen	0,5 Liter 3,50 €
Kapuziner Weizen alkoholfrei	0,5 Liter 3,50 €
alkoholfreies Pils	0,5 Liter 3,50 €

Null-Promille-Abteilung

Bad Brambacher stilles Mineralwasser

Bad Brambacher Mineralwasser

0,20 Liter 2,00 €

0,40 Liter 3,00 €

Limonaden

Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade,

Ginger Ale und Tonic

0,20 Liter 2,50 €

0,40 Liter 3,50 €



So ein Saftladen

Apfelsaft-100 % Fruchtanteil	
Orangensaft-100 % Fruchtanteil	0,20 Liter 3,00 €
Mangosaft- 100 % Fruchtanteil	0,40 Liter 4,00 €
Saftschorle	0,20 Liter 2,50 €
	0,40 Liter 3,50 €

Achtung ! Heiß und lecker

Tasse Bohnenkaffee	2,50 €
Kännchen Bohnenkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelten Espresso	3,90 €
Cappuccino	3,00 €
Tasse Tee	2,00 €
Kännchen Tee	3,50 €

Unsere Teeauswahl: Früchtetee, Kamillentee, Pfefferminztee, Schwarztee und Kräutertee

*Ein Mädchen und ein Gläschen Wein,
sind die Retter in der Not,
denn wer nicht trinkt und wer nicht
küsst, der ist so gut wie tot.
Johann Wolfgang von Goethe*

Sekt 0,10 Liter 2,90 €

Flasche Liter 15,00 €

Gin Tonic 0,35 l 6,90 €

Aperol Spritz 0,35 l 6,90 €

Wein

Weißwein trocken oder halbtrocken

Shoppen 0,25 Liter 4,90€

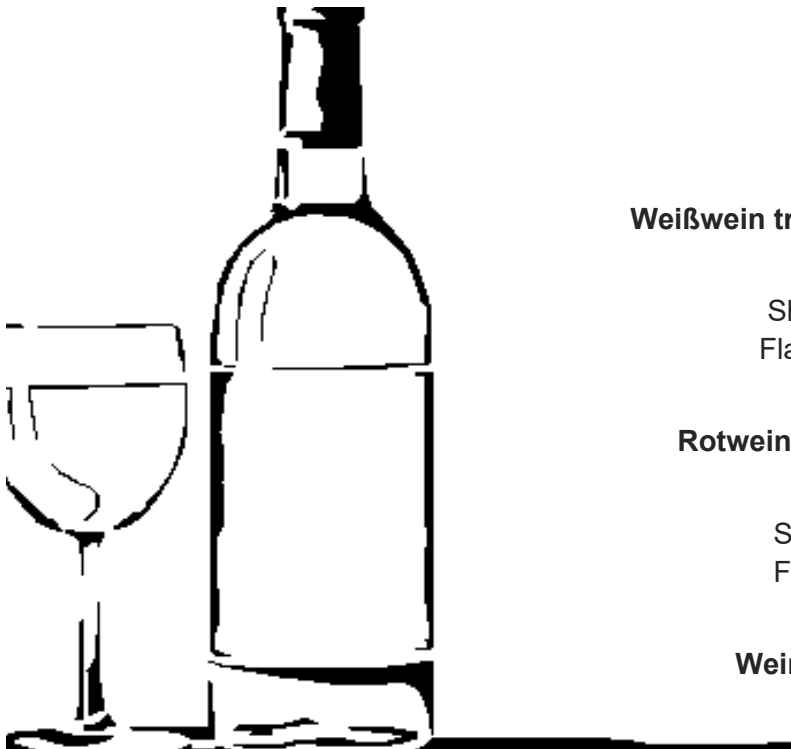
Flasche 0,75 Liter 14,00 €

Rotweine trocken oder halbtrocken

Shoppen 0,25 Liter 4,90 €

Flasche 0,75 Liter 14,00 €

Weinschorle 0,25 Liter 4,00 €



Für den kleinen Hunger

Kleiner Italiener

Tomaten-Mozzarella-Salat garniert mit Olivenöl, Balsamico und frischem Basilikum, dazu Toast 8,90 €

Strammer Max

Spiegeleier auf Schwarzwälder-Schinken-Brot, mit Salatgarnitur 9,50 €

Kleines Töpfchen

Hausgemachtes Würzfleisch vom Huhn mit Käse überbacken, dazu Toast 7,50 €

Wenn es etwas mehr sein darf

Braumahlzeit

hausgemachter Biergulasch mit Breznknödeln, Apfel-Rotkohl & Vorspeisensalat 15,90 €

Bayerischer Bierbraten

Schweinerücken gefüllt mit Käse, Zwiebeln und Speck ,dazu Breznknödel, Sauerkraut & Vorspeisensalat 15,90 €

Hähnchen Caprése

Hähnchenbrust im Knuspermantel, mit Mozzarella und Tomaten überbacken, dazu Rösti-Ecken und Salat 14,90 €

**Lieber Gast,
wir bringen stets an
Deinen Tisch
die Speisen nach
Wunsch und immer
frisch.
Bei uns ist jeder Gast
König - doch warten
muss er halt ein
wenig".
Drum, lieber Gast sei
guten Mutes,
wir bringen ganz
bestimmt was Gutes.
Die Wartezeit
verbringst Du wohl
mit einem Tropfen
Alkohol.**

Sudhausburger

Rindfleisch-Burger mit hausgemachter Burgersauce, Schwarzwälder Schinken und Käse im rustikalen Brötchen, dazu Steakhouse-Pommes & Vorspeisensalat 15,90 €

Heißes Huhn

Crispy-Chickenburger (Hähnchenfleisch in knuspriger Cornflakes-Panade) belegt mit Tomaten und Mozzarella, hausgemachter Burgersauce im rustikalen Brötchen dazu Steakhouse-Pommes & Vorspeisensalat 15,90 €

Kartoffeltaschen - VEGI

gefüllt mit Frischkäse und Brokkoli auf Salatbett 13,90 €

Bunte Wiese - VEGI

Großer Salatteller mit Honig-Senf-Dressing, dazu Toast 10,90 €

Käsespätzle - VEGI

feine Butterspätzle mit Sahne und Käse überbacken mit Röstzwiebeln garniert & Vorspeisensalat 13,90 €

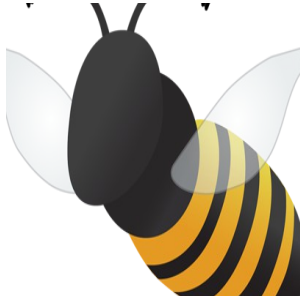
**Immer
wieder
sonntags**

...

...zum Mittagstisch bieten wir Ihnen hausgemachte Thüringer Kloßgerichte an!

Eine Tischreservierung wird empfohlen!
Gerne telefonisch oder gleich bei unserem Team reservieren- wir freuen uns auf Sie!

Für das Abbestellen der Beilagen oder des Vorspeisensalates gibt es keinen Preisnachlass.



Für die Kleinen

Bitte beachten Sie, dass diese Gerichte ausschließlich für unsere kleinen Gäste bestimmt sind!

Knödel mit Gulaschsoße 4,50 €

Chicken-Nuggets mit Pommes 6,50 €

Hähnchen-Knusperschnitzel mit Pommes 7,90 €



Für unsere Naschkatzen

Souffle al Cioccolato

Warmes Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern garniert mit Vanillesoße und Sahne 5,90 €

Tartufo-Kugel

Haselnusseisdessert, ummantelt mit Haselnusskrokant und einem Schokoladenkern garniert mit Vanillesoße und Sahne 5,90 €



Unsere hausgemachten Edeldestillate, Liköre und Kräuter

Alle unsere Edelobstbrände, Geiste und Liköre werden in unserem Familienbetrieb in Bad Lobenstein hergestellt – und das seit 2001!

Nur ausgesuchtes Obst wird verarbeitet und destilliert. Dadurch kann es vorkommen, dass wir nicht alle Sorten vorrätig haben. Jedoch können wir für eine gute Qualität und höchsten Genuss garantieren.

Sie möchten ein edles Tröpfchen genießen? **Wir beraten Sie über die vorhandenen Sorten gerne!**

Gerne können Sie auch etwas für Zuhause mitnehmen, wir bitten Sie jedoch keine Ware an den Tisch zu nehmen. Bitte beachten Sie, dass Ware zum Mitnehmen aus dem Destillenlädchen **NUR BAR** bezahlt werden kann.

Edelobstbrände / Liköre

„Einfacher“ (0,02 cl) 3,50 €

„Doppelten“ (0,04cl) 5,50 €

Auserlesene Brände /Liköre

„Einfacher“ (0,02 cl) 4,50 €

„Doppelten“ (0,04cl) 6,50 €

**Wir wünschen all unseren Gästen ein einen schönen Aufenthalt in unserer
Marktbrauerei.**