



Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Bierbrot-Croutons
6,90€

Kürbiscremesuppe mit Bierbrot-Croutons und Rotgarnelen
9,90€

Vollkorn-Nudel-Teigtaschen gefüllt mit Pastrami⁴ und Rinderwurst in Galloway Brühe
9,90€

Gebratene Rotgarnelen auf einem gemischten Salat mit Pastrami⁴
13,90€

Pastramicarpaccio⁴ auf Feldsalat und gehobelten Grana Padano
12,90€

Zu allen Vorspeisen reichen wir unser Treber-Bier- Brot

Bei Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal!

Zusatzstoffe bei Zutaten laut Hersteller

(1) Geschmacksverstärker (2) geschwärzt (3) Konservierungsstoffe (4) Phosphate (5) Antioxidationsmittel (6) Koffeinhaltig Nitrat(7)
Bei Allergenen fragen Sie unser Servicepersonal

Hauptspeisen

Rinderroulade, mit traditioneller Füllung⁴ und dunkler Biersauce,
mit Glühwein-Rotkohl
19,90€

Sirlion Tip Steak (Steak Cut aus den USA von der Kugelspitze)
wir garen es Sousvide bei 54,8 Grad Celsius
ca. 200g 19,90€ ca. 300g 28,90€

Über Apfelholz gesmoke Kotlett Rippen, mit Heidelbeer-BBQ -Sauce
halber Rippchenstrang 21,90€ / ganzer Rippchenstrang 33,90€

Galloway Burger
mit Salat der Saison, Cheddar-Käse, Bacon⁴, Kirschtomaten,
geschmorte Zwiebeln, Rotkohl Colslow, Burgersauce
15,50€

Beef Brisket Burger (gesmoke Rinderbrust)
mit Salat der Saison, Rotkohl Coleslaw, Kirschtomaten, geschmorte Zwiebeln,
BBQ-Sauce
15,50€

Schnitzel vom Korte Schwein mit Steinpilzen in Sahne und Salat
18,90€

Schnitzel vom Korte Schwein, natur und Salat
14,90€

Selbstgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen und Paprika in Sahne
15,90€

Vollkornteigtaschen gefüllt mit Pastrami⁴ und Rinderwurst
in einer Steinpilz- Paprika Sahne Sauce
19,90€

Rotgarnelen auf selbstgemachten Bandnudeln mit Kirschtomaten
21,90€

Gerne können wir Ihnen bei vielen Gerichten auch kleine Portionen servieren!

Menü

Vollkorn-Nudel-Teigtaschen gefüllt mit Pastrami und Rinderwurst in Galloway Brühe
8,90€

Sirlion Tip Steak (Steak Cut aus den USA von der Kugelspitze) 200g
mit Pfeffer- Marsala- Sauce/ grüne Bohnen im Speckmantel/ Kartoffelspalten
29,90€

oder
Rinderroulade mit traditionaler Füllung mit dunkler Biersauce und selbstgemachte
Kartoffelnocken in Butter geschwenkt
23,90€

Crème Brûlée mit Vanilleeis auf Treber-Crumble
6,90€

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck⁴ und roten Zwiebeln 5,00€
frittierte Kartoffelspalten mit selbstgemachter Mayonnaise 5,00€
Selbstgemachte Kartoffelnocken in Butter geschwenkt 5,50€

Rotkohl-Coleslaw 4,00€
Grüne Bohnen im Speckmantel⁴ 5,50€
Salat der Saison mit Cherrytomaten/ rote Zwiebeln
und Rotkohl Coleslaw mit Essig-Öl-Senf oder Joghurt Dressing
5,50€

Pfeffer-Marsala -Sauce 3,00€
Steinpilze in Sahne 5,50€

Nachspeise

Crème Brûlée mit selbstgemachtem Vanilleeis
auf Bier-Treber-Crumbles
8,50€
selbstgemachtes Schokoladen und Vanilleeis auf Bier- Treber-
Crumbles
5,90€

Arnsberger Mühlenbräu Brauerei

Ein bisschen über uns!

2012 ist das Gründungsjahr des Arnsberger Mühlenbräu.

Änfänglich haben wir noch zu Hause gebraut. Bis 2012 die Idee entstand, in Arnsberg wieder eine Brauerei zu eröffnen.

Nach einer über drei Jahre andauernden Umbauphase des alten Gerbergebäudes in der Mühlenstraße, eröffneten wir im April 2016 die Gasthausbrauerei Arnsberger Mühlenbräu.

Unsere Idee war, Biere mit eigenem Charakter zu Brauen, die sich von den großen Brauereien abheben.

Unsere Biere werden, angefangen vom Brauvorgang bis hin zur Abfüllung, in Handarbeit hergestellt!

Unsere Küche

Regionalität ist uns wichtig.

Natürlich kann nicht alles aus der Region kommen.

Wir verbinden Regionalität und Zutaten aus aller Welt mit nachhaltiger Qualität. Die selbstgemachte Produktion unserer Speisen, steht bei uns im Vordergrund. Bei einigen Produkten greifen wir auf regionale Produzenten zurück, die mit nachhaltigen Produkten arbeiten.

Unsere Küche verbindet gute Wirtshausküche mit internationalen Gerichten.

Ganz natürlich und ohne Geschmackverstärker bereiten wir Ihre Speisen zu.

Frisch panierte Schnitzel vom Korte Schwein aus Menden, hausgemachtes Treberbrot Nudelgerichte mit selbstgemachten Nudeln, oder BBQ Gerichte von unserem Smoker, die nur mit hausgemachten Rubs, BBQ Saucen und dem natürlichen Rauch zubereitet werden.

Aber nicht nur für Fleischliebhaber haben wir etwas zu bieten.

Nudelgerichte mit selbstgemachten Nudeln in frischen zubereiteten Saucen.

Gerne richten wir Ihnen auch Ihre Familienfeier, Firmenfeier oder andere Veranstaltungen aus.

Natürlich können Sie bei uns auch eine Brauereiführung mit anschließender Verköstigung buchen.

Unser Highlight sind unsere eigenen Galloway Rinder, aus eigener Zucht.

Diese grasen in natürlicher Umgebung auf den saftigen Ruhrwiesen.

Genießen Sie leckere Gerichte von unseren Galloway Rindern.



Unsere BBQ Gerichte bereiten wir auf unserem Pellet-Smoker zu. Über Edelhölzern werden diese schonend über mehrere Stunden gesmokt. Dadurch bekommen die Gerichte den typischen Rauchring und das typische BBQ Aroma.

Von bester Herkunft

Argentinische Rotgarnelen stammen aus Wildfang. Sie wachsen in den klaren Gewässern vor der Patagonischen Atlantikküste Argentiniens auf. Dort werden sie nachhaltig von Fischern gefangen.

Unser Treber-Bierbrot wird nur mit dem besten Treber aus unserer Brauanlage und unserem Bier bei uns gebacken.

Die Brötchen für unsere Burger werden von uns in Handarbeit hergestellt.

Sirlion Tip Steak ist ein Teilstück aus der Rinder Nuss oder Kugel Ein spezieller Steak Cut aus den USA. Nur von wenigen Rinderrassen kann dieses Teilstück für Steaks verwendet werden.

Pastrami ist vermutlich zum Ende des 19. Jahrhunderts aus Rumänien über die jüdische Küche in die USA gekommen und heute zum Trendgericht. Wir stellen unsere Pastrami aus der Rinderbrust her. Über zwei Wochen in Lake eingelegt und anschließend auf unserem Smoker mit Edelhölzern gesmokt. Für unsere Gerichte schneiden wir die Pastrami dünn auf.

Schweinefleisch von Bauer Korte aus Menden. Den besuchen wir regelmäßig und überzeugen uns von der artgerechten Aufzucht. .

Unser selbstgemachtes Eis, besteht aus einem hohen Sahneanteil und wird nur aus natürlichen Zutaten hergestellt.

Bei unserem Vanille Eis verwenden wir reinste Bourbon Vanille. Unser Schokoladeneis wird mit feinsten Schokolade hergestellt.

Außerhausverkauf

Arnsberger Mühlenbräu Pils oder Dunkel in einer 0,5 Liter Bügelflasche 3,00€ plus 0,70€ Pfand
Arnsberger Mühlenbräu Pils oder Dunkel im 50 Liter Faß 175,00€ plus 100,00€ Pfand
AM Gutstropfen 21,90€ AM Obstler 21,90€ AM Korn 17,40€
Holzbierdeckel 2,00€ Honig von Privat Imkerei Lindner 7,90€