

Gebacken mit ❤️ und 🙌 : Im Treberbrot wird der beim Biermaischen anfallende Treber verarbeitet. Er hat einen hohen Gehalt an Eiweiß, Mineral- und Ballaststoffen. Die Bäckerei Mischo backt ihr Treberbrot exklusiv für STUMM'S BRAUHAUS. Seit dem Jahr 1904 steht die Bäckerei der Familie Mischo im Ortskern von Gersheim, mitten im Herzen der Biosphäre Blietal.



# Stumm's Brotkörbchen

Treberbrot	
mit Griebenschmalz <sup>2,8</sup>	7,90 Euro
mit hausgemachtem Kräuterquark <sup>8, ✓</sup>	7,90 Euro
mit hausgemachtem Knoblauch-Dip <sup>8, ✓</sup>	7,90 Euro
Variationen <sup>2,8</sup> von Griebenschmalz, Kräuterquark und Knoblauch-Dip	8,90 Euro
Treberbrot drei Scheiben Natur	1,70 Euro

# Salate

Garten-Salat <sup>2,8 ✓</sup>	9,50 Euro
Blattsalate mit Croutons	
Salat Spitzbunker <sup>2,8 ✓</sup>	16,90 Euro
gemischte Blattsalate mit Bratkartoffeln und Kräuterquark	
Salat Stumm's <sup>2,8</sup>	17,90 Euro
gemischte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenmedaillons	
Genuss-Salat	18,90 Euro
bunte Blattsalate, Radieschen, Tomaten, Rucola und in Honig-Ingwer marinierten Putenbruststreifen mit Sesam	
Beef-Salat	18,90 Euro
rosa gebratene Roastbeefstreifen mit Kräuter-Knoblauchdip an buntem Blattsalat in einer herzhaften Vinaigrette	

Unsere Salate werden, wenn nicht anderes bestellt, mit unserem Hausdressing serviert. Alternativ bereiten wir Ihnen unsere Salate gerne mit einer Vinaigrette zu. Zu allen Salaten reichen wir Ihnen ofenfrisches Bauernflûte. Unser Bauernflûte von der Bäckerei Mischo ist ein Produkt der Biosphäre Blietal und wird nur mit Mehl aus der Region gebacken.

# Neues aus der Brauhaus Küche

“Saarlandteller” - Das Beste aus dem Saarland	19,90 Euro
Gefüllter Kloß, gebratener Lyoner, Leberknödel und Hoorische mit Specksauce und Sauerkraut (Zubereitungszeit ca. 25 min)	
Currywurst à la Brauhaus	12,90 Euro
Bratwurst der Landmetzgerei Hennrich, Spiesen-Elversberg mit hausgemachter Tomaten-Erdbeer-Currysoße und Pommes frites	

Landmetzgerei



**HENNRICH**

★ Frische Qualität die Überzeugt ★

Stumm's Brauhaus

# Brauhausküche trifft Klassiker

“Taxi-Teller” - Das Kultgericht aus dem Ruhrpott 18,90 Euro  
kombiniert  
Currywurst mit Pommes frites & Gyros mit Zwiebeln, Tzatziki und Krautsalat  
auf einem Teller

## Flammkuchen ab 18:00 Uhr

<b>Klassisch</b> <sup>8</sup> mit Crème fraîche, Dürrfleisch und Zwiebeln	14,90 Euro
<b>Französisch</b> <sup>8</sup> mit Crème fraîche, Dürrfleisch, Zwiebeln und Käse	15,20 Euro
<b>Griechisch</b> <sup>1,8</sup> ✓ mit Crème fraîche, Fetakäse, Oliven, Zwiebeln und Peperoni	15,20 Euro
<b>Vegetarisch</b> <sup>8</sup> ✓ mit Crème fraîche, Tomaten, Blattspinat, frische Champignons und Mozzarella	15,20 Euro
<b>Flammpizza</b> <sup>7,8</sup> mit Tomatensoße, Käse, Peperonisalami und frische Champignons	15,20 Euro

Unsere Flammkuchen aus dem Steinbackofen bestehen aus dünnem Hefeteig, Crème fraîche und entsprechendem Belag. Die Flammkuchen eignen sich als Vorspeise für mehrere Personen in geselliger Runde oder als Hauptgericht für eine Person.

## Kinderkarte

für Kinder bis 12 Jahren

<b>Spaghetti Bolo</b> Spaghetti mit würziger Bolognesesoße	7,90 Euro
<b>Käsespätzle</b>	7,60 Euro
<b>&gt;&gt;Micky Maus&lt;&lt;</b> Kinderschnitzel mit Pommes frites	8,70 Euro
<b>&gt;&gt;Mops-Teller&lt;&lt;</b> von Mama und Papa genascht	
<b>&gt;&gt;Schokokuss&lt;&lt;</b> <sup>8</sup> zwei Kugeln Vanilleeis mit Schokoglasur	5,00 Euro

### ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoffen / 3 Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt / 6 geschwärzt / 7 mit Phosphat / 8 mit Milcheiweiß / 9 koffeinhaltig / 10 chininhaltig / 11 mit Süßungsmittel / 12 enthält eine Phenylalinquelle / 13 gewachst / 14 mit Taurin / 15 mit Nitritpökelsalz / 16 Säuerungsmittel

✓ vegetarisch

Stumm's Brauhaus

# Brauhaus Klassiker

<b>Saarländische Lyonerpfanne</b> <sup>7,8</sup> Lyoner und Bratkartoffeln mit Dürrefleisch, Lauchzwiebeln und Spiegelei	18,90 Euro
<b>Käsespätzle</b> <sup>8✓</sup> Eierspätzle mit würzigem Emmentaler, Appenzeller und krossen Röstzwiebeln	16,90 Euro
<b>Hausgemachte Hoorische</b> <sup>8</sup> saarländische Kartoffelspezialität mit Sauerkraut und feiner Speckrahmsoße	15,90 Euro
<b>Brauhaus Wurstsalat</b> <sup>8</sup> mit knusprigen Bratkartoffeln	16,90 Euro
<b>Hausgemachte &gt;&gt;Gefüllte Klöße&lt;&lt;</b> <sup>8</sup> mit Sauerkraut und Speckrahmsoße (Zubereitungszeit ca. 20 bis 25 Minuten)	
1 >>Gefüllter Kloß<<	14,90 Euro
2 >>Gefüllte Klöße<<	17,90 Euro
<b>Stumm's Poké Bowl mit knusprigem Hähnchen</b> Limettenreis, Avocado, Mango, Paprika, Gurke, Edamame Bohnen mit Erdnuss-Sauce und gerösteten Erdnüssen	16,40 Euro
<b>Brezenknödel</b> <sup>8✓</sup> Knödel von der Laugenbrezel mit Rahmsoße von frischen Champignons	14,60 Euro
<b>Spaghetti Bolognese</b> Spaghetti mit würziger Bolognesesoße und frischem Parmesan	16,90 Euro

## Fleischgerichte

<b>Original Wiener Schnitzel</b> dünn panierte Scheiben von der Kalbsoberschale, serviert mit Zitrone und Kartoffel-Gurken-Salat auf Wunsch mit Preiselbeeren	27,90 Euro
	1,70 Euro
<b>Frisch panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignonrahmsoße</b> <sup>8</sup> und Pommes frites	16,90 Euro
<b>Parmigiana</b> überbacken mit Bolognesesoße und Käse, Pommes frites	19,90 Euro
<b>Steak von der Putenbrust</b> mit Pommes frites und wahlweise Kräuterbutter oder Röstzwiebeln	20,90 Euro
<b>Rumpsteak</b> mit Pommes frites und wahlweise Kräuterbutter oder Röstzwiebeln	29,90 Euro

Beilagenänderung:

Folienkartoffel mit Kräuterquark	2,20 €
Bratkartoffeln	1,50 €
Spätzle	1,50 €

Beilagensalat zur Hauptspeise	3,50 Euro
-------------------------------	-----------

Stumm's Brauhaus

# Desserts

<b>Nusspresso</b> <sup>8,11,16</sup> ✓ Espresso mit einer Kugel Nusseis	4,90 Euro
<b>Espresso Affogato</b> <sup>8,11,16</sup> ✓ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,50 Euro
<b>Espresso Gourmand</b> <sup>8,9,11</sup> ✓ Espresso mit Sorbet des Tages und einer süßen Verführung	9,80 Euro
<b>Sorbet Teller</b> <sup>11</sup> ✓ drei verschiedene Sorbets	10,90 Euro
<b>Crème brûlée</b> <sup>8</sup> ✓	10,90 Euro
<b>Schokoladentraum</b> <sup>8,11</sup> ✓ lauwarmer Schokoladenkuchen mit cremigem Vanilleeis	10,90 Euro

# Warme Getränke

<b>Kaffee</b>	3,20 Euro
<b>Milchkaffee</b>	3,80 Euro
<b>Cappuccino</b>	3,60 Euro
<b>Espresso</b>	3,00 Euro
<b>Espresso Macchiato</b>	3,20 Euro
<b>Latte Macchiato</b>	3,80 Euro
<b>Kakao</b>	3,90 Euro
<b>Tee verschiedene Sorten</b>	3,20 Euro

# Unsere Biere

Stumm's hell	0,25l	3,40 Euro	0,40l	4,80 Euro
Unser helles Hausbier ist vollmundig, hefearomatisch und fein gehopft im Geschmack Stammwürze 13%, Alkoholgehalt ca. 4,5%				
Stumm's dunkel	0,25l	3,40 Euro	0,40l	4,80 Euro
Das dunkle Hausbier ist malzaromatisch, vollmundig und leicht hopfenbitter Stammwürze 13%, Alkoholgehalt ca. 4,5%				
Stumm's Weizen	0,30l	3,40 Euro	0,50l	4,90 Euro
Dieses Bier ist hefeblumig, leicht fruchtig, spritzig und frucht aromatisch im Geschmack Stammwürze 12,5%, Alkoholgehalt ca. 4,2%				
Stumm's Radler	0,25l	3,40 Euro	0,40l	4,80 Euro

Unsere Biere werden streng nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 hergestellt, dem ältesten Lebensmittelgesetz der Welt. Alle unsere Biere sind naturtrüb belassen, d. h. nicht filtriert. Verwendet werden Malz aus feinspelziger Sommergerste, Aromahopfen aus den besten Anbaugebieten Deutschlands, Tettnang und der Hallertau, sowie vitamin- und mineralstoffhaltige Hefe und natürlich-klares Trinkwasser.

## Rund um die Brauerei

Bierlikör	Flasche 0,1l	5,90 Euro	Flasche 0,5l	17,90 Euro
Bier Siphon hell			Flasche 2,0l	10,90 Euro
Bier Siphon dunkel			Flasche 2,0l	10,90 Euro
Bier Siphon Weizen			Flasche 2,0l	12,00 Euro
zzgl. Flaschenpfand (siehe Aufkleber)				11,50 Euro

## Hausgemachte Limonade

Limetten-Zitrone Limonade mit frischer Minze	0,4l	5,80 Euro
Mango-Minz Limonade mit frischer Mango	0,4l	5,80 Euro
Himbeer-Ingwer Limonade mit Rosmarin	0,4l	5,80 Euro

Stumm's Brauhaus

# Aperitifs, Liköre, Longdrinks

Ricard	0,2cl	4,00 Euro	Jägermeister	0,2cl	4,80 Euro
Baileys	0,2cl	4,90 Euro	Ramazotti	0,2cl	4,80 Euro
Bierlikör	0,2cl	3,80 Euro	Williams	0,2cl	4,80 Euro
Aperol Spritz		7,60 Euro	Mirabelle	0,2cl	4,80 Euro
Hugo		7,60 Euro	Grappa	0,2cl	5,80 Euro
Ramazotti Rosato		7,60 Euro			
Campari		6,20 Euro			
Soda oder Orange					

# Alkoholfreie Getränke

Adelholzener	0,25l	2,90 Euro	0,75l	7,10 Euro
classic oder still				
Coca-Cola/Coca-Cola light/Coca-Cola Zero/Fanta/Sprite/Mezzo Mix	0,20l	2,80 Euro	0,40l	4,40 Euro
Lift Apfelschorle	0,20l	2,80 Euro	0,40l	4,40 Euro
Orangensaft	0,20l	3,20 Euro	0,40l	5,20 Euro
Schweppes <sup>14</sup>			0,20l	3,70 Euro
Bitter Lemon oder Tonic Water				
Bio Rhabarberschorle	0,25l	3,50 Euro		
Bio Johannisbeerschorle	0,25l	3,50 Euro		
Malzbier	0,33l	3,70 Euro		
Karlsberg Alkoholfrei	0,33l	3,70 Euro		
Classic, Radler, Fresh oder Grapefruit				
Franziskaner Weizen	0,50l	4,90 Euro		
alkoholfrei				

# Weine

## Offene Weine:

Riesling trocken	0,20l	6,80 Euro	
Grauburgunder trocken	0,20l	6,80 Euro	
Saint Laurent Rosé	0,20l	6,80 Euro	
Salento Primitivo	0,20l	7,40 Euro	
Nero d'Avola	0,20l	7,90 Euro	
Weinschorle	0,20l	6,10 Euro	

**Sekt** Edition Prestige 0,1l 4,50 Euro 0,75l 32,00 Euro

Der Klassiker "Brut" ohne deutliche Süße.  
Die Qualität dieses Sektes zeigt sich in seiner  
Frucht und Reintönigkeit.

# Aperitifs & Drinks

**Little Lion Zero Sekt** 0,1l 5,50 Euro 0,75l 41,00 Euro

**Alkoholfrei** (Weingut Korrell, Bad Kreuznach)

Aus Sauvignon und Rivaner entsteht dieser Prickler, der im Bukett mit Noten von Holunderblüten,  
reifem Apfel, etwas Pfirsich und Aprikose bereits Lust auf den ersten Schluck macht.

**Bellini Zero Cipriani** 0,1l 5,50 Euro 0,75l 41,00 Euro

**Alkoholfrei** (Cipriani Drinks, Venetien)

Bellini Klassik alkoholfrei. Ohne Alkohol, ohne Zugabe von Zucker entsteht aus Wasser, Traubenmost,  
Mark von weißen Pfirsichen, CO<sub>2</sub> ein Geschmack wie das klassische Original.  
Der Geschmack von hochreifen Pfirsichen prägt die Aromatik.

**Aigua de Valencia** 0,1l 3,50 Euro 0,75l 25,00 Euro

(Bodega Ch. Valsangiacomo, Valencia)

Dieser spritzige Drink Mix aus Moscatel-Wein und dem Saft frischer Orangen bringt den Sommer im Glas.  
Weder zu süß noch zu sauer, sondern genau die richtige Balance. Erfrischt, löscht den Durst  
und animiert zum Weitertrinken.

# Flaschenweine

## Weißweine

### 2024 Sauvignon Blanc trocken

(Bassermann-Jordan VDP, Deidesheim)

Im Duft zeigt der trockene Sauvignon Blanc Gutswein die charakteristischen

Noten von Cassis, Holunderblüten und etwas Paprika, gepaart mit üppiger Stachelbeerfrucht.

0,75l 36,00 Euro

### 2024 Chardonnay & Weissburgunder

(Weingut Knipser VDP, Laumersheim)

Saftiger Apfel-Maracuja Auftakt, der von einem zarten Schmelz unterstützt wird,

die dezente Säure ist bestens integriert und trägt das delikate Fruchtfinal überzeugend und charmant.

0,75l 43,00 Euro

## Roséwein

### 2025 Chiaretto Bardolino

(Cavalchina, Custoza)

Der Geruch nach roten Beeren gepaart mit fruchtigem Geschmack und harmonischer Säure gibt Struktur und wirkt erfrischend.

0,75l 32,00 Euro

## Rotwein

### 2023 Papale Primitivo di Manduria

(Varvaglione, Apulien)

Begeisternder Duft nach dunklen Waldbeeren, Kakao und einem Hauch Rosmarin.

Im Geschmack wiederrum Beerenfrucht mit kräftiger Struktur mit großartiger Geschmacksdichte.

0,75l 39,00 Euro