



Speisekarte

Sehr geehrte Gäste,

herzlich Willkommen im Brauhaus am Caracciola-Platz.

In uriger Atmosphäre, direkt am Rhein gelegen, bieten wir Ihnen regionale Speisen und Getränke, wie unser Rigo – Bräu an. Genießen Sie dieses köstliche Bier als Aperitif zu rheinischen Spezialitäten oder zu unserer gutbürgerlichen Küche.

Im Jahr 2009 wurde die neugestaltete Rheinpromenade, zum 50. Todestag vom Rudolf Caracciola eingeweiht, und erfreut sich seither hoher Beliebtheit.

In den Garagen des ehemaligen Hotel Fürstenberg, erbaut 1845 von Johann August Otto Caracciola, dem Großvater des berühmten Rennfahrers Rudolf Caracciola, geboren am 30. Januar 1901 in Remagen, finden Sie seit 2009 unser Brauhaus.

Zahlreiche historische Sehenswürdigkeiten wie die Brücke von Remagen sowie die Apollinariskirche prägen unsere Stadt. Remagen selbst, zu römischen Zeiten unter dem Namen Rigomagus bekannt, geht auf ein römisches Kastell zurück, das vor etwa 2000 Jahren errichtet wurde.

Für Feierlichkeiten, Vereine & Gruppen stehen Räumlichkeiten bis zu 300 Personen zur Verfügung

Das Brauhaus – Team wünscht Ihnen eine gute Zeit.

Aus dem Suppentopf

Kartoffelsuppe, vegetarisch	5,40 €
Kartoffelsuppe mit Mettwurst - Scheiben	5,90 €
Deftige Gulaschsuppe <i>nach Hausfrauen - Art</i>	5,90 €

Salate

Beilagensalat	3,90 €
Großer gemischter Salat	7,90 €
Salatteller Käse – Schinken <i>gemischter Salat mit Käse, Schinken & gekochtem Ei</i>	9,90 €
Brauhaus – Salatteller <i>gemischter Salat mit gebratenem Bacon & Croutons</i>	11,90 €
Salatteller „Bauern – Art“ <i>gemischter Salat mit Bratkartoffeln & Spiegelei</i>	11,90 €
Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen <i>gemischter Salat mit Paprika, Champignons & Zwiebeln</i>	13,90 €

Unser Hausdressing ist auf einer Essig-Öl-Basis verfeinert mit Orangensaft & Senf

Für unsere kleinen Gäste

Igeltopf <i>Pommes rot/weiß</i>	4,40 €
Mobby Dick <i>Fischstäbchen mit Pommes rot/weiß</i>	6,90 €
Obelix <i>kleines Schnitzel mit Pommes rot/weiß</i>	7,90 €
Wickyteller <i>Puten - Nuggets mit Pommes rot/weiß</i>	7,90 €

Wichtig für Allergiker:

Liebe Gäste,

die Lebensmittel-Informationsverordnung der Europäischen Union beinhaltet die Informationspflicht über Allergene Zutaten bei sogenannter loser Ware–die Allergenkennzeichnungspflicht. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten und deklarationspflichtigen Zusatzstoffen.

Für zwischendurch

Laugenbrezel mit Butter	3,20 €
Käse – Laugenbrezel mit Butter	3,50 €
Mediterranes Brot <i>gebacken mit Oliven, Tomaten & Fetakäse, dazu Kräuterquark</i>	6,90 €
Halve Hahn <i>170 Gramm mittelalter Gouda (mit Rinde), Röggelchen, Butter & Senf</i>	8,90 €
Wedges, frittierte Kartoffelecken <i>mit 2 verschiedenen Dips</i>	6,90 €

Für den kleinen Hunger

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern	8,90 €
Folienkartoffel mit Salatgarnitur, wahlweise	
- mit Kräuterquark	9,90 €
- mit gegrilltem Gemüse, mediterranen Kräutern dazu Kräuterquark	11,90 €
- mit Putengeschnetzeltem in Rahm mit Champignons, Zwiebeln dazu Kräuterquark	11,90 €
Gebackener Camembert <i>mit Preiselbeersahne & frittiertes Petersilie</i>	8,90 €
Currywurst mit Pommes frites & Krautsalat	9,90 €
Bockwurst, hausgemacht <i>mit Salatgarnitur & Pommes frites</i>	10,90 €
Rindswurst vom Grill, pikant gewürzt <i>mit Salatgarnitur & Pommes frites</i>	10,90 €
Brauhaus Rostbratwurst (hausgemacht) <i>100% Kalb mit Salatgarnitur & Pommes frites</i>	11,90 €
Schweinesülze <i>an Remoulade mit Salatgarnitur & Bratkartoffeln</i>	13,90 €
Toast „Helene“ <i>Schweinefilet mit Champignons, Zwiebeln & Käse überbacken, Salatgarnitur</i>	14,90 €

Extras

Ketchup oder Mayonnaise	0,40 €
Kräuterbutter oder Kräuterquark	1,50 €
Champignon-, Paprika-, oder Pfeffersauce	2,20 €
Portion Bratkartoffeln, Kroketten, Kartoffeln	3,90 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark	5,90 €
Portion, gegrilltes mediterranes Gemüse	5,90 €

Für Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir 1,00 € Aufpreis

Rheinische Brauhaus Spezialitäten

Dicke Bohnen <i>wahlweise mit Kassler oder Speck dazu Salzkartoffeln</i>	13,90 €
Süßsaure Nieren <i>mit Beilagensalat & Kartoffelpüree</i>	13,90 €
Himmel und Äd <i>gebratene Blutwurst mit Zwiebelschmelze, Apfelschmelze & Kartoffelpüree</i>	13,90 €

Deftiges

Hausgemachte Frikadelle <i>mit Pfeffer- oder Champignonrahmsauce an Salatgarnitur & Pommes</i>	12,90 €
Hausgemachter Fleischkäse <i>(grob) mit Salatgarnitur, Bratkartoffeln & Spiegelei</i>	13,90 €
Spießbraten <i>mit Krautsalat, Zwiebelsauce & Pommes frites</i>	13,90 €
Rinderleber „Berliner - Art “ <i>mit Zwiebel- und Apfelschmelze dazu Kartoffelpüree</i>	13,90 €
Schlachtplatte <i>mit Sauerkraut & Kartoffelpüree</i>	16,90 €
Schweinshaxe <i>mit Sauerkraut & Kartoffelpüree</i>	17,90 €

In der Pfanne

Gemüse - Pfännchen <i>mit gegrilltem Gemüse, mediterranen Kräutern, Spätzle & Käse überbacken</i>	12,90 €
„Jägerpfanne“ <i>hausgemachte Frikadelle in Pilzrahm, mit Spätzle & Käse gratiniert</i>	12,90 €
Deftige Kartoffelpfanne <i>mit Bratkartoffeln, Mettwurst, Zwiebeln & Spiegelei</i>	12,90 €
Brauhaus - Pfännchen <i>Putengeschnetzeltes mit Champignons, Zwiebeln, Spätzle & Käse überbacken</i>	13,90 €
Pfännchen „Art des Hauses“ <i>mit Streifen vom Rinderrücken, Champignons dazu Spätzle in Pfeffersauce und Käse gratiniert</i>	15,90 €

Vom Grill

Putensteak „Hawaii“ <i>mit Ananas & Käse überbacken, Salatgarnitur, dazu Kroketten</i>	15,90 €
Schweinemedallions <i>an einer Sauerkirsch-Pfeffersauce mit Beilagensalat & Kartoffelrösti</i>	17,90 €
Rumpsteak 250 g <i>mit Kräuterbutter, Champignons- oder Pfeffersauce, dazu Beilagensalat & Pommes frites</i>	25,90 €
Rumpsteak 250 g <i>mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Beilagensalat dazu Pommes frites</i>	26,90 €

Schnitzel

Putenschnitzel <i>mit Beilagensalat & Pommes frites</i>	13,90 €
Schweineschnitzel „Wiener – Art“ <i>mit Beilagensalat & Pommes Frites</i>	12,90 €
Schnitzel mit Champignonrahmsauce <i>dazu Beilagensalat & Pommes frites</i>	13,90 €
Schnitzel mit Paprikarahmsauce <i>dazu Beilagensalat & Pommes frites</i>	13,90 €
Brauhaus - Schnitzel <i>mit Beilagensalat, Schinken, Spiegelei & Pommes frites</i>	14,90 €
Schnitzel „Art des Hauses“ <i>mit gebratenen Champignons & Zwiebeln, Beilagensalat dazu Pommes frites</i>	14,90 €
Wiener Schnitzel <i>Kalbsschnitzel mit Beilagensalat & Pommes frites</i>	19,90 €

Fisch

Heringsfilet nach „Hausfrauen - Art“ <i>mit Salzkartoffeln</i>	9,90 €
„Kibbeling“ Seelachsfilet im Bierteig gebacken dazu reichen wir Remouladensauce, Pommes Frites & Beilagensalat	13,90 €
Seehecht – Filet mit zerlassener Butter, Steakhouse Pommes & Beilagensalat	16,90 €

Getränkekarte

Über unser Rigobräu -hell

Dieses leckere Bier ist von seiner Brauart her ein unfiltriertes, naturtrübes Pils und gehört damit zu den frischen, naturbelassenen Getränken. Es ist angenehm spritzig und erfrischend.

Die hopfenaromatische, moderate Bittere steht in harmonischem Einklang mit leicht fruchtigen und heftigen Noten. Es hat eine kräftige, goldgelbe Farbe mit gleichmäßig feiner Trübung und einer feinporigen Schaumkrone.

Rigo Bräu hell, untergärig vom Fass 0,25 l 2,50 €
0,40 l 4,00 €

Rigo – Bräu, dunkel

Kräftige kastanienbraune Farbe mit einem leichten Rotglanz, und einer feinen dichten Farbstruktur. Unser Rigo dunkel besitzt eine feinporige, feste Schaumkrone mit einem leicht beigen Hauch. Spritzigkeit, feine angenehme Hopfenbittere, flankiert von dezenten malzigen Röstaromen. Geradliniger und schlanker Abgang. Für den Liebhaber dunkler Biere, ein Bier für jeden Anlass.

Genießen Sie dieses köstliche Bier als Aperitif zu rheinischen Spezialitäten oder zu unserer gutbürgerlichen Küche.

Rigo Bräu dunkel, obergärig, vom Fass 0,25 l 2,50 €
0,40 l 4,00 €

Schöffelhofer Weizen hell, vom Fass 0,40 l 4,10 €

Peters Kölsch, vom Fass 0,25 l 2,50 €
0,40 l 4,00 €

Flaschenbier

Schöffelhofer Grapefruit 0,33 l 3,80 €

Schöffelhofer Weizen *alkoholfrei* 0,50 l 4,90 €

Bitburger Pils 0,0% *alkoholfrei* 0,33 l 3,70 €

Bitburger Pils 0,0% Radler *alkoholfrei* 0,33 l 3,70 €

Gaffels Fassbrause Zitrone 0,33 l 3,70 €

Malzbier 0,33 l 3,40 €

Unsere Weine & Weinbrände stammen
aus der Weinmanufactur Franz Sebastian Rech/Ahr

Rotwein

„Pinot Noir“ <i>Hausmarke, trocken</i>	0,20 l	5,40 €
	0,75 l	19,90 €
„Sebastian's Rotsporn“ <i>Hausmarke, halbtrocken</i>	0,20 l	4,90 €
	1,00 l	22,90 €
Ahr –Spätburgunder <i>Qualitätswein, trocken</i>	0,20 l	5,90 €
	0,75 l	20,90 €

Weißwein

„Lila“ <i>Hausmarke - trocken</i>	0,20 l	4,90 €
	1,00 l	22,90 €
„Grüne Hölle“ <i>Hausmarke - halbtrocken</i>	0,20 l	4,90 €
	1,00 l	22,90 €
„Pinot Gris“ <i>Hausmarke - trocken</i>	0,20 l	5,90 €
	0,75 l	20,90 €
„Pinot Blanc“ <i>Qualitätswein - feinherb</i>	0,20 l	5,90 €
	0,75 l	20,90 €
Riesling <i>Hausmarke – trocken</i>	0,20 l	4,90 €
	0,75 l	17,90 €

Weißherbst

Elegance Rose <i>Hausmarke - feinherb</i>	0,20 l	4,90 €
	1,00 l	22,90 €

Weinbrände

Obstler	40 %	2 cl	3,90 €
Weintraubenbrand	40 %	2 cl	3,90 €
Marc de Riesling 6 Jahre im Barrique gereift	40 %	2 cl	4,40 €