#### Live-Music-Frühschoppen in Ettlingen!

Ab Mitte Oktober bis Mitte April, jeden Sonntag von 11 bis 15 Uhr steigt die Music-Time beim Vogel Hausbräu. Heiße Rhythmen zum kalten Bier. Dazu ein Frühstück, bei dem die Geschmacksnerven so richtig in Stimmung kommen.

#### Tour de Vogel!

Wer an einem Tag in allen drei Vogel-Hausbrauereien einkehrt, erhält an der dritten Station ein Frei(bier)getränk\*. Start ist beliebig in einer der drei Vogel-Hausbrauereien. Einfach beim Servicepersonal nach einem "Start-Bon" für die Vogel-Tour fragen und schon geht es los zum nächsten Vogel-Hausbräu. Dort nach der Einkehr den Start-Bon gegen einen "zweiten Bon" tauschen und weiter geht es zum dritten "Vogel-Haus", wo man den "Bon" gegen ein Frei(bier)getränk\* eintauschen kann. Viel Spaß bei der Vogel-Tour wünscht euch das Vogelbräu-Team.

> \* Frei(bier)getränk: 0,5 l Bier/Radler oder anderes großes antialkoholisches Getränk

#### Für Kessel-Gucker!

Schauen Sie unseren Braumeistern ganz unfiltriert auf die begnadeten Künstlerfinger. Bei der Brauerei-Spezialführung gibt's das volle Programm: Brauer-Teller, zwei 0,5-l-Vogel-Biere, Bierprobe im Brauturm, dazu einen Vogel-Krug aus der Spezial-Edition und ein Bier-Diplom von Braumeister Vogel.

Ab 15 Personen/pro Person (Nur nach Terminabsprache!)

€ 45.00

#### Happy Birdsday!

Laden Sie mindestens 10 Geburtstagsgäste auf eine unfiltrierte Vogel-Bier-Party ein – dann ist das Bier für den Jubilar gratis! Testen Sie diese tolle 10+1-Idee! Oder, was?

#### Für Vogel-Fetischisten!

Verschenken Sie doch mal einen Vogel-Gutschein oder holen einen 11. raus (10 Pils bezahlen –11 trinken). Unser Tipp: Man kann sich auch selbst beschenken, wenn andere nicht darauf kommen!

#### Die Vogel-Schankwagen:

Die Vogel-Zapfvehikel rollen überall hin, wo Sie auf den unfiltrierten Gaumenkitzel nicht verzichten wollen. Bei Vereinsfesten, Veranstaltungen, Vorführungen steht jetzt die Pipeline. Buchen Sie den mobilen unfrisierten Bier-Bus für den unfiltrierten Bier-Genuss. Tel.-Nr. 07 21/60 54 386-60.

#### Vogel Hausbräu Durlach

76227 Durlach, Amalienbadstraße 16 Telefon 07 21 / 81 96 80, Fax 07 21 / 8 19 68 22 durlach@vogelbraeu.de, www.vogelbraeu.de



facebook.com/vogelbraeu

Instagram.com/dervogel dasoriginal

### Der Vogel, das unfiltrierte **Durlacher Original.** Unverwechselbar seit 2004.









Vom 1. April bis 1. November

### **Vogel Sommer**

Das spritzig helle Sommervergnügen.

Untergärig, hell, schlank, süffig, mit dem fruchtigen Aromahopfen Mandarina Bavaria veredelt.

Mit 4,9 % vol.-alc. aus 11,3 % Stammwürze.



An allen Tagen des Jahres

### **Vogel Pils**

Das unfiltrierte Karlsruher Original. Unverwechselbar seit 1985.

Etwas stärker eingebrautes, helles und gut gehopftes Bier vom Pilsner Typ – unfiltriert!

Mit 5,1 % vol.-alc. aus 12,6 % Stammwürze.



Vom 2. November bis 31. März

### Vogel Kupfer

Das hocharomatische und malzsüffige Spezial.

Ein untergäriges kupferfarbenes, feinherbes, nuss-, karamell- und malzaromatisches Festbier.

Mit 5,3 % vol.-alc. aus 13.5 % Stammwürze.

#### Ein Vogel, wie es dir gefällt;

0,3 l für den kleinen Durst	€	3,30
0,5 l der Vogel-Klassiker	€	4,90
1,0 l im Maßkrug	€	8,80
1,5 l im Pitcher	€	13,30

Passend zur Jahreszeit zapfen wir jeden Monat ein anderes Spezialbier. Übers Jahr brauen wir 25 unverwechselbare Vogel-Bierspezialitäten.

Bitte beachten Sie unsere Tafeln und unseren Bierkalender.

### Frühstück

Täglich bis 14 Uh

	-			•••		• •	
ΚI	ein		۱	пh	ct		· 1/2
IL	CIII	<b>C</b> 3		uII	IJ.	ul	. ~

Brötchen, Ei (hartgekocht), Marmelade, Butter € 4,40

#### **Großes Frühstück**

#### **Vogel-Frühstück**

1 Paar Weißwürste<sup>7,8</sup> mit ofenfrischer Brezel,
hausgemachtem süßen Senf
ein 0,5 l Vogelbräu nach Wahl\*

ab 3 x Vogel-Frühstück
pro Portion

⇒ 11,80

ab 6 x Vogel-Frühstück
pro Portion

€ 11,40

\*Starkbiere sind etwas teurer

#### **Spiegeleier**

Drei Spiegeleier mit Baguette und Butter	€ 5,90
Drei Spiegeleier mit Speck <sup>4,9</sup> , Baguette und Butter	€ 7,90

#### Rühreier

Drei Rühreier mit Baguette und Butter	€ 5,90
Drei Rühreier mit Schinken <sup>4,9</sup> , Baguette und Butter	€ 7,90
Drei Rühreier mit Speck <sup>4,9</sup> , Baguette und Butter	€ 7,90

### Snacks

Brezeln	
Ofenfrische Brezel	€ 1,50
Ofenfrische Brezel mit Butter	
oder hausgemachtem süßen Senf	€ 2,20
Bierbeißer <sup>4,9</sup>	
mit ofenfrischer Brezel und Senf	€ 4,90 
Mettbrot <sup>4,9</sup>	
mit Gewürzgurke und Zwiebeln	€ 5,90 ————————————————————————————————————
Angemachter Camembert	
mit Zwiebelringen, Bauernbrot oder Brezel	€ 6,90
Der Vogelburger	
gebratener Fleischkäse <sup>4,7,8,9</sup> im Brötchen,	
mit Salat, Gewürzgurke und Zwiebelringen, Senf und Ketchup	€ 5,70
1 Paar Weißwürste <sup>7,8</sup>	
mit hausgemachtem süßen Senf	£ 0 / 0
und ofenfrischer Brezel	€ 8,40 ———
Pommes	
mit Ketchup oder Mayo	€ 4,40
Hausgemachte Gulaschsuppe	
kleine Portion, mit Bauernbrot	€ 5,90
große Portion, mit Bauernbrot	€ 8,90
Frischer Fleischkäse <sup>4,7,8,9</sup>	
warm oder gebraten,	€ 8,40
	て ひ.40
mit hausgemachtem süßen Senf und Brezel mit Spiegelei, hausgemachtem süßen Senf	,



### Salate

Kleiner Salatteller\*

€ 4,90

#### Salatteller\*

Verschiedene Blattsalate, hausgemachte Rohkostsalate, Tomate, Gurke und Bauernbrot

€ 9,90

#### Salatteller "Tuna"\*

Verschiedene Blatttsalate mit Thunfisch, Tomate, Gurke, grüne Bohnen, Oliven, Zwiebeln, Ei und Bauernbrot

€ 13,90

#### Salatteller "Vital"\*

Verschiedene Blattsalate, hausgemachte Rohkostsalate, Hähnchenbruststreifen und Bauernbrot

€ 14,90

\*Salate werden mit Vinaigrette angerichtet, auf Wunsch auch mit Joghurt-Dressing.



### Vegan

#### Chili sin Carne

Quinoa, Zwiebeln, Mais, Kidneybohnen, Tomaten, dazu Reis

€ 12,40



# Veggie

#### Badische Käsespätzle

mit abgeschmelzten Zwiebeln

€ 11,40

#### Hausgemachte Gemüsefrikadellen

mit Tomatensoße und Salatgarnitur

€ 11,90

#### Vom Küchenchef empfohlen!

Beachten Sie auch unsere Angebote auf der aktuellen Wochenkarte und den Tafeln.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 entält Phenylalaninquellen 6 chininhaltig, 7 Emulgator, 8 Geschmacksverstärker, 9 Nitritpökelsalz, 10 Aroma, 11 Stabilisator

# Deftiges

#### **Paniertes Schweineschnitzel**

mit Biersoße\* und Bauernbrot € 10,90 mit Biersoße\* und Pommes Frites € 13.90

#### Zwiebelrostbraten

mit Bratensoße und Spätzle € 22,90



#### **Knusper-Haxe**

mit Senf und Bauernbrot € 11,40
mit Biersoße\* und
hausgemachten Semmelknödeln € 14,40

#### Jeden Mittwoch: Spanferkelrollbraten

mit Biersoße, Speck<sup>4,9</sup>-Krautsalat und Kartoffelknödel € 12,90

Gerne servieren wir Ihnen zu den oben genannten Gerichten einen kleinen Salatteller €4,90

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 entält Phenylalaninquellen 6 chininhaltig, 7 Emulgator, 8 Geschmacksverstärker, 9 Nitritpökelsalz, 10 Aroma, 11 Stabilisator



Der Vogelbräu hat sich dieser nachhaltigen The Länd-Kampagne angeschlossen. Die Fleisch- und Wurstwaren und alle Zutaten der nachfolgenden Gerichte stammen ausschließlich aus Baden-Württemberg. So gut kann Nachhaltigkeit schmecken. Haut 'rein!

#### Glasstetters Metzgermaultaschen<sup>a</sup>

mit Schmorzwiebeln, Bratensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat € 14,90

#### Frischer Fleischkäse<sup>4,7,8,9</sup>

warm oder gebraten, mit hausgemachtem süßen Senf und Brezel € 8,40

mit Spiegelei, hausgemachtem süßen Senf und Brezel € 9,40

#### Mälzerschnitzel

mit Braumalz paniertes Schweineschnitzel, Biersoße\* und hausgemachtem Kartoffelsalat € 14,90

Gerne servieren wir Ihnen zu den oben genannten Gerichten einen kleinen Salatteller € 4,90

# Jetzt brauch i was G'scheits: Wurschtsalat!

Wurstsalat <sup>4,7,8,9</sup> mit Bauernbrot	€ 9,90
Wurstsalat <sup>4,7,8,9</sup> mit Pommes oder Bratkartoffeln	€ 12,40
Straßburger Wurstsalat <sup>4,7,8,9</sup> mit Bauernbrot	€ 11,40
Straßburger Wurstsalat <sup>4,7,8,9</sup> mit Pommes oder Bratkartoffeln	€ 13,90

<sup>\*</sup>Alternativ zur Biersoße bieten wir eine Rahmsoße an

### Für Kinder

#### Für die Kleinen bis 10 Jahre

Spätzle mit Rahmsoße	€ 4,40
Kinderschnitzel	
mit Pommes und Ketchup	€ 5,90



# Süßes

Gemischtes Eis 2,7,10,11	€ 4,80
Gemischtes Eis 2,7,10,11 mit Sahne	€ 5,80
<b>Warmer Apfelstrudel</b> 7,10,11 mit Vanillesoße 10,11 und Sahne	€ 7,40
mit Vanillesoße <sup>10,11</sup> , Vanilleeis <sup>2,7,10,11</sup> und Sahne	€ 8,90

# Kaffee & Co.

€ 2,60
€ 3,60
€ 2,40
€ 4,00
€ 3,60
€ 3,60
€ 3,60
€ 3,60
€ 4,10
€ 2,40

<sup>\*</sup> geröstet in Ettlingen von Ettli-Kaffee



# Null, Null

Coca Cola <sup>1, 2</sup> , Fanta <sup>2,3,4</sup> , Coca Cola zero <sup>1,2,3,5</sup>		€ 2,40 € 4,20
Lift <sup>3</sup> Apfelschorle		€ 2,20 € 3,90
Saft- oder Nektarschorle	0,4 l	€ 4,60
Sprite <sup>3</sup> oder Tafelwasser		€ 1,70 € 2,90
Bionade	0,33 l Fl.	€ 3,50
Teinacher Eistee	0,33 l Fl.	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon 4,6 oder Tonic Water 3,10	0,2 l Fl.	€ 2,90
Orangina gelb	0,25 l Fl.	€ 3,50
Orangen-, Apfel- oder Grapefruitsaft	0,2 l Fl.	€ 2,90
Kirsch-, Bananen-, Johan		
oder Maracujanektar		
Teinacher Mineralwasser medium oder still		€ 2,50 € 3,70
Karamalz²	0,33 l Fl.	€ 2,80
Alkoholfreies Pils, Hefewooder Radler		€ 5,20
Rhabarberschorle	0,33 l Fl.	€ 3,10

# Weinlese

0,25 ι € 4,90
o,25 l <b>€ 4,90</b>
0,25 l € <b>6,50</b>
0,25ι € <b>5,30</b>
0,25ι € 4,90
0,25 l € <b>5,20</b>
er Rotwein* 0,25ι € 5,20
0,25 l € <b>5,90</b>
<b>n</b> 0,25 l € 4,30
0,25ι € 3,80
0,25 l € <b>3,50</b>
0,25 ι € 4,10
0,1 ℓ € 3,90
€ 6,90

<sup>\*</sup>Weine aus dem Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg

# Hoch%ig

#### THE VOGEL "EAGLE" - der Fordernde

Baden Single Malt Whisky, fordernder Geschmack, nach Vanille und Holz, malzig süß im Abgang 50 %

50% 2 cl € **6,50** 

2 cl € 6,50

45,8% 2 cl € 5,20

### THE VOGEL "BLACK BIRD" – der Schmeichelnde

Baden Single Malt Whisky, schmeichelnde Fruchtnoten, Finesse, Eleganz auf der Zunge, durchgehend stark vom Mundeingang bis zum Abgang 50 %

#### **Der Vogel Badischer Bierbrand**

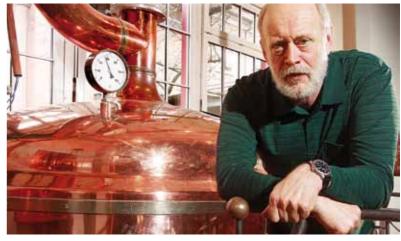
eigene Herstellung, verschiedene Sorten	42 %	2 cl € <b>3,60</b>
Topinambur	42 %	2 cl € <b>2,40</b>
Obstler	40 %	2 cl € <b>2,60</b>
Ouzo	38 %	2 cl € <b>2,60</b>
Williams Christ	40 %	2 cl € <b>3,40</b>
Mirabellenwasser	40 %	2 cl € 3,20
Hopfentropf	40 %	2 cl € 3,20
Fernet Branca	35 %	2 cl € 3,20
Jägermeister	35 %	2 cl € 3,20
Ramazzotti²	30 %	4 cl € <b>4,70</b>
Jameson Black Barrel		
Irischer Whiskey, kräftig, mit Vanille und gerösteter Eiche	40 %	2 cl € <b>4,60</b>
Talisker 10 Jahre		
Schottischer Whisky, rauchig,	<b>45.0</b> 04	<i>E</i> 5 20

torfig und kräftig im Geschmack

# Longdrinks

Campari <sup>2</sup> Orange	4 cl € 7,40
Bacardi Cola <sup>1,2</sup> oder Orange	4 cl € <b>7,40</b>
Wodka Lemon <sup>4,6</sup> 0,2 l Fl.	4 cl € <b>8,40</b>
Jacky Cola <sup>1,2</sup>	4 cl € <b>7,40</b>
<b>Gin Tonic</b> <sup>3,10</sup> 0,2 l Fl.	4 cl € 8,40

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 entält Phenylalaninquell 6 chininhaltig, 7 Emulgator, 8 Geschmacksverstärker, 9 Nitritpökelsalz, 10 Aroma, 11 Stabilisator



#### Der Vogelbräu in Karlsruhe. Das feinherbe, unfiltrierte Erlebnis.

Braumeister Rudi Vogel eröffnete am 12. Oktober 1985 in der Karlsruher Kapellenstraße den Vogelbräu. Mit seiner kongenialen Idee eines unfiltrierten und hopfenbetonten Pilses, kann man ihn getrost als einen "der Urväter" der Hausbrauereien-Bewegung in Deutschland bezeichnen, die heute zu einer sprichwörtlich neuen Bierkultur geführt haben: dem Craft Brew.

Im Badischen würden wir eher sagen, traditionell handwerklich orientiertes Brauen im Einmaischverfahren, mit besten Zutaten in ausgesuchter Qualität, unfiltriert mit allen Inhaltsstoffen. Die Schwebeelemente von Hefe, Eiweiß, Hopfeninhaltsstoffen und anderen Geschmacksträgern geben dem Bier seine naturbelassene Trübung. Direkt und frisch aus dem Lagerkeller gezapft, für den unmittelbaren Genuss im Lokal.

Entdecken Sie das unfiltrierte Original – das unverwechselbare Pils von Braumeister Rudi Vogel.



# Füll dir den Schaum im eigenen Heim!



#### **Die Vogel-Siphons**

Zum Start: Die Baby-Nasszelle mit 1 Liter purer Lebensfreude. Für Gourmets, die lieber nippen. Oder den Doppel-Hammer mit 2 Litern Vogelbräu. Die Standard-Füllung für Wiederholungstäter. Im Kühlschrank bis zu 2 Wochen haltbar (ha, ha!). Für Profis den flotten Dreier mit 3 Litern vom Feinsten. Die beliebte Familienpackung im Reservekanisterformat.

1-Liter-Krug mit Füllung	€ 19,00
1-Liter-Nachfüllung	€ 3,90
2-Liter-Krug mit Füllung	€ 27,00
2-Liter-Nachfüllung	€ 7,30
3-Liter-Krug mit Füllung	€ 33,00
3-Liter-Nachfüllung	€ 10,20

Bitte beachten: Preise gelten für Pils, Kupfer Spezial etc. Starkbiere sind etwas teurer.

#### **Dein Treuebonus!**

Für jeden 10. gefüllten Krug erhältst du die 11. Füllung gratis!



#### Die Vogel-Bierkrüge

Klarer Fall von Original-Krug – das ultimative Handy, das immer wieder klingelt. Für das richtige Vogelbräu-Feeling in den eigenen 4 Wänden.



Vogel-Schnapsseidel	2 cl/4 cl € 4,00
Vogel-Whiskyglas	2 cl/4 cl € 4,50
Vogel-Bierkrug	0,3 l € 5,00
Vogel-Bierkrug	0,5 l € 5,50

#### Der 6er-Vorteils-Pack!



#### Vogelbräu frisch vom Fass

Lustige Fass-Nacht – von der Skat-Runde bis zum Saturday-Night-Fever: Man feiert nicht mehr ohne.

#### Jetzt kann's jeder!

Durch die neue Sicherheitstechnik kann der Zapfhahn problemlos herausgezogen und wieder reingesteckt werden! Da bleibt das Bier auch nach dem Fest frisch!

<b>5 Liter Pils</b> Einwegdose	€ 23,20
<b>5 Liter Pils</b> vom Fass	€ 18,50*
<b>10 Liter Pils</b> vom Fass	€ 35,00*
20 Liter Pils vom Fass	€ 65,00*
<b>30 Liter Pils</b> vom Fass	€ 93,00*
<b>50 Liter Pils</b> vom Fass	€ 143,00*

Bitte beachten: Preise gelten für Pils, Kupfer Spezial etc. Starkbiere sind etwas teurer.

\*zzgl. Pfand. Für Selbstabholer: Bitte vorbestellen. Gern füllen wir auch unsere Spezialbiere ab!



Die Vogel-Whiskys "EAGLE" und "BLACK BIRD" sind 3-fach destillierte Single-Malt-Whiskys aus Jahrgangs-Braumalzen, Brauwasser und Bierhefe.

In Fass-Erstbefüllung gereift in Fässern aus 250-jährigem Pfälzer Eichenholz. Mit Quellwasser der heimischen Moosalb von 70 % Vol. auf 50 % Vol. Trinkstärke veredelt. Fassrein in handnummerierten Flaschen abgefüllt.

#### THE VOGEL "EAGLE"

Baden-Single-Malt-Whisky – der Fordernde

**Vol.:** 50 %

**Aromen:** Cremige, toastende Röst- und Raucharomen, die eine besondere Tiefe bringen. Gehaltvolle Vanille in der Nase vervollständigt das Genusserlebnis.



Geschmack: Vornehmes Holz, Vanille, fordernder Geschmack, Aroma nach Kornfeld an einem Sommerabend, malzig und süß mit Variablen von Kaffeeund Kakaobohnen im Abgang.

**Farbe:** Natürlich, ohne Zuckercouleur-Zusätze, goldgelber Teint zwischen 4/5 auf der 10er-Skala.

Außerhaus 0,5-l-Flasche € 54,90

im Haus 2 cl € 6,50

THE VOGEL "BLACK BIRD"

Baden-Single-Malt-Whisky – der Schmeichelnde

**Vol.:** 50 %

**Aromen:** Sorgt durch seine Umsetzung für die Untermalung mit soften Holzaromen, der temperaturreduzierte Toast grenzt die Tanninstruktur ein und sorgt für facettenreiche Aromen!



**Geschmack:** Fruchtnoten, dunkle Schokolade, feine Esternote, Power, große Finesse und Eleganz auf der Zunge und am Gaumen, Anflug von Rosinen, stärker strukturiert, erinnert im Abgang an Trauben und Nuss. Geschmack durchgehend stark vom Mundeingang bis zum Abgang!

**Farbe:** Natürlich, ohne Zuckercouleur-Zusätze, goldgelber Teint zwischen 4/5 auf der 10er-Skala.

Außerhaus 0,5-l-Flasche € 54,90

im Haus 2 cl € 6,50



#### **DER VOGEL Bierbrand 42%**

Badische Braumeister-Bierbrände

Die edlen Vogel-Bierbrände "Maibock", "Weizenbock" und "Samba" werden dreifach aus den gleichnamigen unfiltrierten Vogel-Bieren auf 72 bis 75 % Volumen-Alkohol destilliert.

Vor dem Abfüllen veredeln wir unsere Bierbrände mit dem weichen Quellwasser der heimischen Moosalb auf

die genussvolle 42 %ige Trinkstärke. Sie sind frei von Fremdalkoholen, Aroma- und Farbstoffen. Wohl bekomm's!

DER VOGEL Bierbrände 42 %

Maibock Außerhaus 0,5-l-Flasche € 25,00

Weizenbock Außerhaus 0,5-l-Flasche € 25,00

im Haus je 2 cl € 3,60

Vogellennium Außerhaus 0,5-l-Flasche € 27,00

im Haus 2 cl € 3,90

Saisonal wechselnde Bierbrände auf Anfrage.

**DER VOGEL Hopfenbitter** 

Orig. Badischer Kräuterbitter

Braumeister Vogels badischer Kräuterbitter wird hergestellt aus über 30 verschiedenen Kräuter-, Wurzel-, Blütenund Fruchtessenzen und Aromahopfen. Abgestimmt nach unserem brauereieigenen Rezept. Wohltuend und ausgewogen im Geschmack.

Der Vogel Hopfenbitter vereint altbe-

kannte "Magentröster" zu einem hocharomatischen Erlebnis. So wird der Hopfenbitter von Braumeister Vogel zu einem feinbitteren Genuss von ausgezeichneter Qualität mit zart-öliger Konsistenz.

Außerhaus 0,5-l-Flasche € 21,00

im Haus 2 cl € 3,20