

# INHALT

## VORWORT 7

### BAYERN 14

Grießnockerlsuppe 16

Obatzter mit Zwiebeln und Brot 17

Frische Weißwürste mit Brezeln und süßem Senf 18

Gegrillte Schweinshaxe 20

Gebratene Kalbsleber 21

Schweinsbraten bayerischer Art 22

Bayerische Crème 27

### BADEN-WÜRTTEMBERG 28

Maultaschen in herzhafter Brühe 30

Flädlesuppe 32

Brauhaus-Wurstsuppe 33

Käsespätzle 35

Wurstsalat 36

Brauhaus-Rinderrouladen 38

Gulasch nach Brauhausart 39

Ofenschlupfer 41

### PFALZ 42

Leberknödelsuppe 44

Handkäs' mit Musik 45

Leberwurstsalat 46

Brauhauspfanne 48

Rinderlende mit Meerrettichsoße 49

Schweinepfeffer 50

Dampfnudeln 52

## **SAARLAND 55**

- Deftige Kartoffelsuppe mit Speck 57
- Fleischbrühe mit frischen Markklößchen 58
- Herzhafte Linsensuppe 60
- Lyoner-Pfanne 62
- Schwenkbraten 63
- Schaales 64
- Saarländischer Rinderbraten 65
- Saarländische Apfelspeise 67

## **RHEINLAND 69**

- Erbsensuppe mit Blutwurst 71
- Strammer Max 72
- Himmel un Äd 75
- Miesmuscheln rheinische Art 76
- Rheinischer Sauerbraten 78
- Mettwurstpfannkuchen rheinische Art 80
- Dicke Bohnen mit Speck 81
- Armer Ritter 83

## **HESSEN 84**

- Brauhaus-Brotzeitteller 86
- Eiersalat 88
- Kräuterrührei 89
- Grie Soof mit Pellkartoffeln 93
- Kraut mit Rippscher 94
- Rotbarschfilet mit Salzkartoffeln 95
- Frische Apfelkühle 97

## **THÜRINGEN 99**

- Gulaschsuppe *101*
- Speckpfannkuchen *102*
- Eier in Senfsoße *104*
- Rostbrätel mit Bier *106*
- Bierfleisch *107*
- Schlachtplatte *108*
- Brauhaus-Backhändl *110*
- Rote Grütze *113*

## **SACHSEN 114**

- Frikadelle mit Brot *116*
- Brauhauschmaus *117*
- Soleier *118*
- Brauhaussteak *120*
- Forelle blau *121*
- Brauhauskotelett nach sächsischer Art *122*
- Mohnklöße *125*

Register *126*