

BRAUHOF WILSHAUS



Herzlich Willkommen in
Hamm's einziger
Hausbrauerei



Familie Wilshaus und das gesamte Team heißen
Euch herzlich Willkommen auf unserem Brauhof!

**Unsere in zweiter Generation familiengeführte Gasthausbrauerei
liegt in der malerisch-ländlichen Umgebung des Geithewald -
Naturschutzgebietes im Stadtteil Braam - Ostwennemar, am
östlichen Rand unserer schönen Stadt Hamm.**

Die Hofstätte und seine Geschichte kann bis zur
Zeit Karls des Großen zurückverfolgt werden.

Zu dieser Zeit ist eine Familie aus dem
niedersächsischen Wildeshausen auf unseren Hof
gekommen, um diesen zu bewirtschaften.

Der Name Wilshaus soll demnach im Laufe der Zeit
aus der Wilshusener (plattdeutsch für Wildeshausen)
Familie entstanden sein.

**In den frühen 90ern war es dann Heinz-Wilhelm „Heiwi“ Wilshaus,
der nach seinem Studium zum Diplom-Agraringenieur und einem
längerem Aufenthalt in England auf den elterlichen Hof
zurückgekehrt ist, um diesen fortan u.a. für die Zucht alter
Schweinerassen zu bewirtschaften. Über die Einrichtung eines
Hofladens startete er dann im Mai 1995, mit unserer bis heute
beliebten Gastronomie.**

Ein besonderes Markenzeichen ist unser
selbstgebrautes Bier, das seit 2001 die Freunde der
Braukunst begeistert. Als einzige noch aktive
Brauerei in der ehemaligen Bierstadt Hamm,
sind wir natürlich sehr stolz darauf, die uralte
Hammer Brautradition fortführen zu können.



Heiraten & Feiern auf auf dem „TRAUHOF Wilshaus“



Der perfekte Start ins Eheglück



Seit einigen Jahren habt Ihr die Möglichkeit, Euch auf der Veranda unseres malerischen Traugartens das Ja-Wort zu geben, sowohl standesamtlich als auch als freie Trauung.



Im Anschluss an die Trauung bieten wir die passende Location für Eure ausgelassene Feier.

Selbstverständlich richten wir auch Geburtstage, Firmenfeiern, Jubiläen etc. aus. Sprecht uns gerne direkt an, um einen ausführlichen Beratungstermin zu vereinbaren.



Vorspeisen & Beilagen

Tomate & Mozzarella

mit Crema di Balsamico

6,90€

Wilshaus Landbrot

mit hausgemachter Kräuterbutter

6,90€

Brezel

dazu Obazda & hausgemachte salzige Butter

6,90€

Hausgemachte Tomatensuppe

dazu Wilshaus Landbrot

6,90€

Hausgemachte Zwiebelsuppe

dazu Wilshaus Landbrot

6,90€

Portion Pommes

4,90€

Portion Bratkartoffeln

mit Speck & Zwiebeln

4,90€

Beilagensalat

4,50€

Große Pommes Spezial

mit Ketchup, Majo & frischen Zwiebelwürfeln

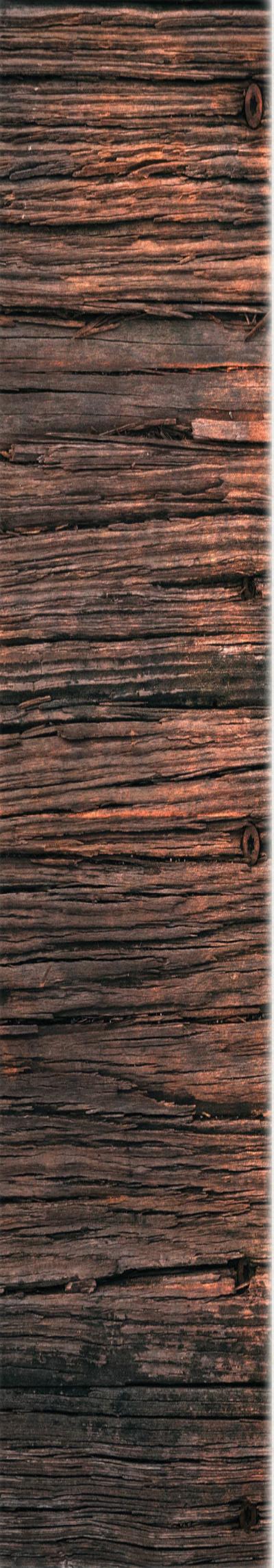
7,90€

Große Portion Bratkartoffeln

mit Speck, Zwiebeln & Spiegelei

7,90€





Schnitzelgerichte

vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“

dazu eine Portion Preiselbeeren

17,90€

Schnitzel „Jäger Art“

mit hausgemachter Jägersauce

18,90€

Schnitzel „Holsteiner Art“

mit 2 Spiegeleiern

18,90€

Schnitzel „Hawaii“

mit Ananas & Käse überbacken

18,90€

Paprikaschnitzel

mit hausgemachter Paprikasauce

18,90€

Schlemmerschnitzel

mit Pilzen, Spargel & Sauce Hollandaise

18,90€

Zwiebelschnitzel

mit geschmorten Zwiebeln

18,90€

Schnitzel „Braumeister Art“

mit Pilzen, geschmorten Zwiebeln & Speckwürfeln

19,90€

Wilshauser Krüstchen

auf Brot, mit Pilzen, Spargel, Sauce Hollandaise & Käse überbacken

19,90€

Zu allen o.g. Gerichten servieren wir wahlweise Pommes oder Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) sowie einen kleinen Beilagensalat (mit Joghurtdressing oder hausgemachtem Balsamico Dressing).

Schnitzelgerichte

vom Hähnchen

Hähnchenknusperschnitzel

dazu Sauce Hollandaise

17,90€

Hähnchenbrust Natur

dazu hausgemachte Kräuterbutter

17,90€

Hähnchenknusperschnitzel „Hawaii“

mit Ananas & Käse überbacken

18,90€

Für die kleinen Gäste

oder den kleinen Hunger

Kleines Schnitzel „Wiener Art“

14,90€

Kleines Schnitzel Spezial

Jäger Art, Paprika, Zwiebel, Holsteiner oder Hawaii

15,90€

Kleines Schnitzel Spezial

Wilshauser Krüstchen / Braumeister Art

16,90€

Kleines Hähnchenknusperschnitzel

14,90€

Kleines Hähnchenknusperschnitzel „Hawaii“

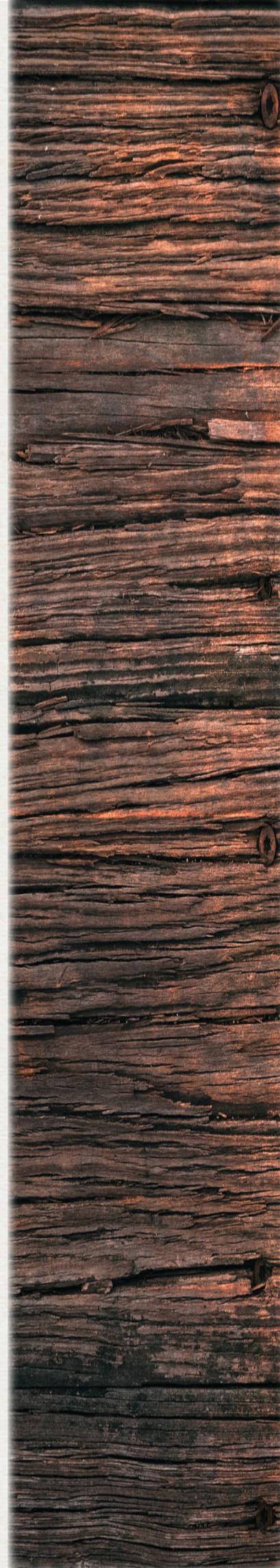
15,90€

Wilshauser Bratwurst

hausgemachte Bratwurst, dazu Senf

14,90€

Zu allen o.g. Gerichten servieren wir wahlweise Pommes oder Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) sowie einen kleinen Beilagensalat (mit Joghurtdressing oder hausgemachtem Balsamico Dressing).



Brauhof Spezialitäten

Wilshauser Bratwurst

hausgemachte Bratwurst, dazu Senf

18,90€

Spare Ribs

dazu hausgemachte BBQ Sauce

19,90€

Brauhof Teller

je 1x Bratwurst, Spare Ribs & Hähnchensteak

19,90€

Schweinesteaks „Mälzer Art“

dazu Pilze, geschmorte Zwiebeln, Speckwürfel
& hausgemachte Kräuterbutter

18,90€

Wilshaus Beef Burger

mit Tomate, Zwiebeln, Rucola, Käse &
hausgemachter Burgersauce

19,90€

Wilshaus Chicken Burger

mit Tomate, Zwiebeln, Rucola, Käse &
hausgemachter Burgersauce

19,90€

Zu allen o.g. Gerichten servieren wir wahlweise Pommes
oder Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) sowie einen
kleinen Beilagensalat (mit Joghurtdressing oder
hausgemachtem Balsamico Dressing).

Strammer Max

auf Brot, mit Schinken, 2 Spiegeleiern & Salatgarnitur

16,90€

Wilshauser Schinkenplatte

Brot, Schinken, Butter & Salatgarnitur

16,90€

Flammkuchen

Flammkuchen Traditionell

mit Speck, Zwiebeln & Käse überbacken

Flammkuchen Tonno

mit Thunfisch, Zwiebeln & Käse überbacken

Flammkuchen Griechisch

mit Tomaten, Oliven & Hirtenkäse

Flammkuchen Mozzarella

mit Tomaten, Mozzarella & Rucola

Flammkuchen 3 - Käse

mit Gouda, Mozzarella & Hirtenkäse

je 13,50€

Flammkuchen Texas BBQ

mit Hähnchenstreifen, Mais, roten Zwiebeln, Hirtenkäse, hausgemachte BBQ Sauce & Käse überbacken

Flammkuchen Chicken Spezial

mit Hähnchenknusperschnitzel-Streifen, Tomaten, Sauce Hollandaise, Hirtenkäse & Käse überbacken

Flammkuchen Schnitzel

mit Schnitzelstreifen, Sauce Hollandaise & Käse überbacken

je 14,90€

Flammkuchen Salat

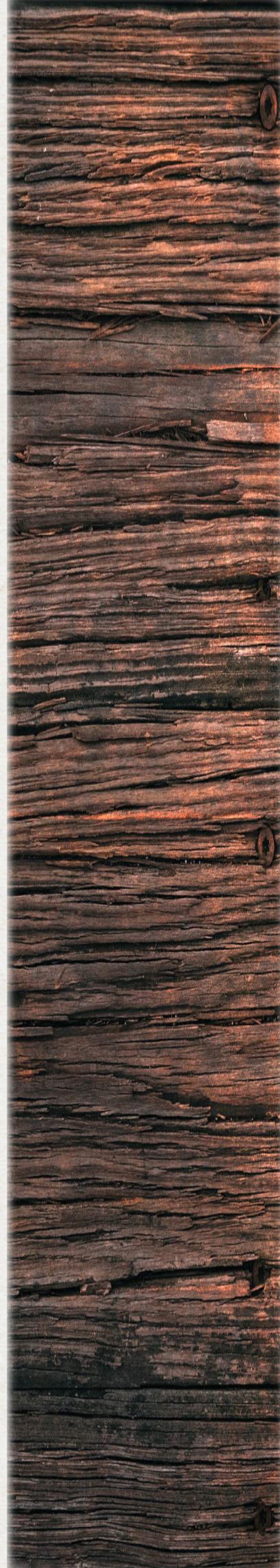
belegt mit gemischem Salat, Tomate & Gurke
dazu Joghurt- oder Balsamicodressing

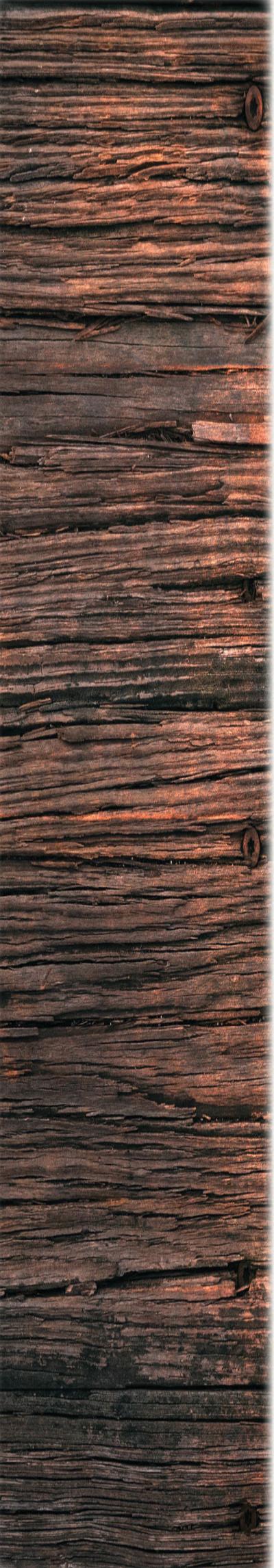
13,90€

EXTRAS für Flammkuchen Salat

Hirtenkäse oder Hähnchenbruststreifen

je 3,00€





Veggie & Salat

Wilshaus Veggie Burger

mit Tomate, Zwiebeln, Rucola, Käse &
hausgemachter Burgersauce

19,90€

Veggie Schnitzel „Wiener Art“

dazu eine Portion Preiselbeeren

17,90€

Veggie Schnitzel Spezial

als Paprika-, Zwiebel- oder Schlemmerschnitzel

18,90€

Zu allen o.g. Gerichten servieren wir wahlweise
Pommes oder Bratkartoffeln sowie einen
kleinen Beilagensalat (mit Joghurtdressing oder
hausgemachtem Balsamico Dressing).

Wilshaus Salat „Classic“

gemischter Salat mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln,
Mais & Hirtenkäse

Groß 15,90€ / Klein 11,90€

Wilshaus Salat „Chicken“

gemischter Salat mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln,
Mais, Hirtenkäse & Hähnchenbruststreifen

Groß 17,90€ / Klein 13,90€

Wilshaus Salat „Tonno“

gemischter Salat mit Tomate, Gurke,
roten Zwiebeln, Mais, Goudakäse & Thunfisch

Groß 17,90€ / Klein 13,90€

Zu allen o.g. Salaten reichen wir wahlweise
Joghurtdressing oder hausgemachtes
Balsamico Dressing.

Dessert & Co.

2 Kugeln Vanilleeis

mit Sahne

4,90€

2 Kugeln Vanilleeis

mit Erdbeer-, Schoko-, oder Karamellsauce

5,90€

Heiße Beere

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

6,90€

Warmes Schokoküchlein

mit flüssigem Kern, dazu heiße Himbeeren & Sahne

6,90€

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis & Sahne

6,90€

Kuchenzeit

Jeden Sonn- & Feiertag bieten wir Euch unseren frischen, hausgemachten Kuchen an.

Die jeweiligen Sorten variieren je nach Saison. Sprecht uns gerne an, welche Kuchen wir an den einzelnen Tagen anbieten!

Preis pro Stk. 4,90€



Softgetränke

**Afri Cola / Afri Cola Light
Bluna Zitrone / Bluna Orange
Almdudler Kräuterlimonade**

Säfte

(Orange, Maracuja, Kirsch, Rhabarber, Banane oder KiBa)

Saftschorlen

(Apfel, Maracuja, Kirsch, Rhabarber oder Kirsch-Maracuja)

_____ je 0,3l 3,70€ / 0,5l 4,90€ _____

Wasser

(Still oder Sprudel)

_____ je 0,3l 3,20€ / 0,5l 4,00€ / Flasche 6,90€ _____

Bier Alkoholfrei

Helles Alkoholfrei

_____ 0,5l 4,90€ _____

Biermix Alkoholfrei

(Radler, Alster oder Diesel)

_____ je 0,5l 4,90€ _____

Weizen Alkoholfrei

_____ 0,5l 4,90€ _____

Weizenmix Alkoholfrei

(Cola, Radler, Banane, Kirsche oder Maracuja)

_____ je 0,5l 4,90€ _____

Vitamalz

_____ 0,3l 3,90€ _____

Wir machen echtes HAMMER BIER



Besonders stolz sind wir auf unsere hauseigenen Biere, die wir seit 2001 auf unserem kleinen aber feinen 2,5HL (250 Liter) Sudhaus der Firma Dreher mit viel Herz und besten Rohstoffen brauen.

Heute sind wir das einzige Brauhaus der ehemaligen Bierstadt Hamm, in dem noch aktiv gebraut wird.

Aus Bamberger Malz, Hopfen aus aller Welt, bestem Hammer Wasser und viel Herzblut braut unser Braumeister Jens Spezialitäten, die sich seit Jahren auch weit über die Hammer Stadtgrenzen hinaus größter Beliebtheit erfreuen.

Neben unseren Klassikern, dem Hellen Landbier und Dunklen Kellerbier, brauen wir über das Jahr verteilt die verschiedensten „Spezialbiere“ wie Bock, Schwarzbier oder Pale Ale und entführen so auch den eingefleischtesten Pils-Trinker in die große weite Welt der Bierstile!

Ihr wolltet schon immer wissen, wie echter Biergenuss entsteht?! Dann meldet Euch gerne zu einem unserer beliebten BIERBRAUSMINARE an!!!



Helles Landbier

Unser heller Klassiker / strohgelbe Farbe, die an ein Kornfeld im Sommer erinnert / mild im Geschmack, mit einer angenehm feinen Bitteren / untergärig / 12°P Stammwürze / Alk. 4,8% vol.

Auch als **Radler** (mit Zitronenlimo), **Alster** (mit Orangenlimo)
Almradler (mit Almdudler), **BMW** (mit Wasser), **Diesel** (mit Cola) oder
Tropicana (mit Maracujasaft)

Dunkles Kellerbier

Unser malzbetont Süffiges / kirschholzfarben mit leichten Röstaromen und angenehmen Malznoten / charakterstark mit einer dezenten Bitteren untergärig / 12°P Stammwürze / Alk. 4,8% vol.

Auch als **Radler** (mit Zitronenlimo), **Krefelder** (mit Cola) oder
Belgisches (mit Kirschsaft)

je 0,4l 4,70€



Maß 10,00€

Wilshaus Spezial - das Bier der Saison

Bei unseren wechselnden Spezialbieren entführt Euch unser Braumeister je nach Saison, in die große weite Welt der Bierstile. Weitere Informationen rund um unser aktuelles Spezialbier, erfahrt Ihr bei unseren fleissigen Kollegen!

je 0,4l 4,90€



Maß 10,00€

Weizen

Goldgelb in der Farbe / klassisch mit Noten von Banane und Gewürznelke / obergärig / 11,5°P Stammwürze / Alk. 4,5% vol.

Unser eigenes Weizen brauen wir ausschließlich in den Sommermonaten. In der Zwischenzeit überbrücken wir mit einem Weizen aus der Flasche.

Auch als **Radler** (mit Zitronenlimo), **Cola**-, **Bananen**-, **Kirsch**- oder **Maracujaweizen**

0,5l 4,90€

Bier ist der überzeugendste Beweis dafür,
dass Gott den Menschen liebt und ihn
glücklich sehen will"

Benjamin Franklin

Wein & Sekt

Rotwein lieblich oder trocken

Weißwein trocken / Weißweinschorle

Rosé trocken

Grauburgunder fruchtig - trocken

je 0,2l 6,20€ / Flasche (außer WW-Schorle) 25,00€

Alle Weine beziehen wir vom Familien-Weingut
Desoi aus Bad Kreuznach

Rotkäppchen Sekt

je 0,1l 4,00€ / Flasche 18,00€

Kurze & Co.

Korn / Kräuter / Obstler / Ouzo / Maracujalikör

Haselnusslikör / Kirschlikör / Berliner Luft

je 3,20€

Sambuca / Jägermeister / Linie Aquavit

Ramazotti / Grappa / Rushkinoff Caramelo

je 3,50€

Aperol Spritz oder Spritz Alkoholfrei 0,0

Lillet Wild Berry

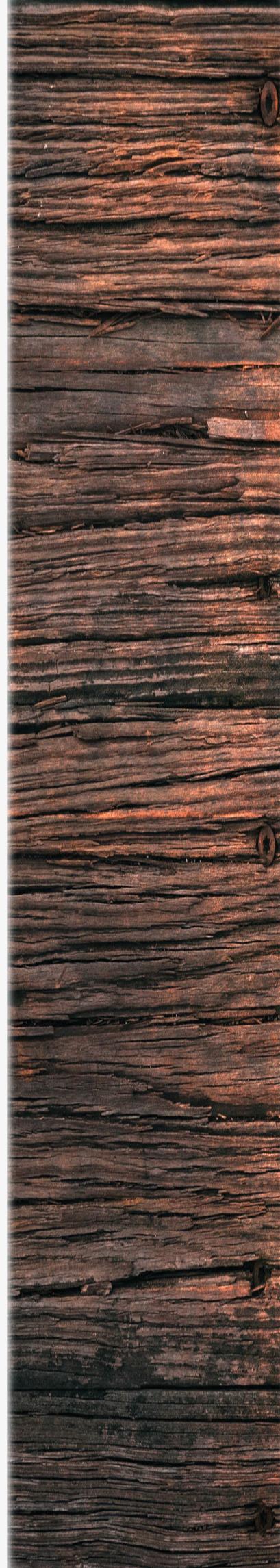
Havanna Club - Cola

Jack Daniels - Cola

Long Island Ice Tea

Solero

je 7,90€



Warme Getränke

Tee

(Minze, Kamille, Waldfrucht, Earl Grey oder Kräuter)

Kaffee Crema

je 3,20€

Espresso

2,90€

Cappuccino

3,90€

Latte Macchiato

Milchkaffee

Schokopresso

(Kakao mit einem Schuss Espresso)

Kakao mit Sahne

je 4,20€

Kaffee mit Schuss

(mit 2cl Rum)

Kakao mit Schuss

(mit je 2cl Rum oder Amaretto)

je 5,20€

Für weitere Informationen und
Neuigkeiten rund um unseren Hof,
schaut gerne einmal
auf unserer Internetseite
www.brauhof-wilshaus.de
vorbei!

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen,
sprecht uns gerne an!

