

BRAUHOFF 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 längeren 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 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

8,90€

Wilshaus Landbrot

mit hausgemachter Kräuterbutter

7,90€

Brezel

dazu hausgemachter Obazda & salzige Butter

7,90€

Hausgemachte Tomatensuppe

dazu Wilshaus Landbrot

7,90€

Hausgemachte Zwiebelsuppe

dazu Wilshaus Landbrot

7,90€

Portion Pommes

5,90€

Portion Bratkartoffeln

mit Speck & Zwiebeln

5,90€

Beilagensalat

5,90€

Große Pommes Spezial

mit Ketchup, Majo & frischen Zwiebelwürfeln

8,90€

Große Portion Bratkartoffeln

mit Speck, Zwiebeln & Spiegelei

8,90€

Schnitzelgerichte

vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“

dazu eine Portion Preiselbeeren

18,90€

Schnitzel „Jäger Art“

mit hausgemachter Jägersauce

19,90€

Schnitzel „Holsteiner Art“

mit 2 Spiegeleiern

19,90€

Schnitzel „Hawaii“

mit Ananas & Käse überbacken

19,90€

Paprikaschnitzel

mit hausgemachter Paprikasauce

19,90€

Schlemmerschnitzel

mit Pilzen, Spargel & Sauce Hollandaise

19,90€

Zwiebelschnitzel

mit geschmorten Zwiebeln

19,90€

Schnitzel „Braumeister Art“

mit Pilzen, geschmorten Zwiebeln & Speckwürfeln

20,90€

Wilshauser Krüstchen

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

20,90€

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

18,90€

Hähnchenbrust Natur

dazu hausgemachte Kräuterbutter

18,90€

Hähnchenknusperschnitzel „Hawaii“

mit Ananas & Käse überbacken

19,90€

Für die kleinen Gäste

oder den kleinen Hunger

Kleines Schnitzel „Wiener Art“

15,90€

Kleines Schnitzel Spezial

Jäger Art, Paprika, Zwiebel, Holsteiner, Schlemmer oder Hawaii

16,90€

Kleines Schnitzel Spezial

Wilshauser Krüstchen oder Braumeister Art

17,90€

Kleines Hähnchenknusperschnitzel

15,90€

Kleines Hähnchenknusperschnitzel „Hawaii“

16,90€

Wilshauser Bratwurst

hausgemachte Bratwurst, dazu Senf

15,90€

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

19,90€

Spare Ribs

dazu hausgemachte BBQ Sauce

21,90€

Brauhof Teller

je 1x Bratwurst, Spare Ribs & Hähnchensteak

21,90€

Schweinesteaks „Mälzer Art“

dazu Pilze, geschmorte Zwiebeln, Speckwürfel
& hausgemachte Kräuterbutter

20,90€

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

17,90€

Wilshauser Schinkenplatte

Brot, Schinken, Butter & Salatgarnitur

17,90€

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 13,90€

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 15,90€

Flammkuchen Salat

belegt mit gemischtem 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

_____ 18,90€ _____

Veggie Schnitzel Spezial

als Paprika-, Zwiebel- oder Schlemmerschnitzel

_____ 19,90€ _____

**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 16,90€ / Klein 12,90€ _____

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

5,90€

2 Kugeln Vanilleeis

mit Erdbeer-, Schoko-, oder Karamellsauce

6,90€

Heiße Beere

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren

6,90€

Warmes Schokoküchlein

mit flüssigem Kern, dazu heiße Himbeeren & Sahne

8,90€

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis & Sahne

8,90€

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. 5,20€



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 3,90€ / 0,5l 5,40€ _____

Wasser

(Still oder Sprudel)

_____ je 0,3l 3,60€ / 0,5l 4,40€ / Flasche 7,90€ _____

Bier Alkoholfrei

Helles Alkoholfrei

_____ 0,5l 5,40€ _____

Biermix Alkoholfrei

(Radler, Alster oder Diesel)

_____ je 0,5l 5,40€ _____

Weizen Alkoholfrei

_____ 0,5l 5,90€ _____

Weizenmix Alkoholfrei

(Cola, Radler, Banane, Kirsche oder Maracuja)

_____ je 0,5l 5,90€ _____

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 Biere!

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 4,90€



Maß 10,50€

Wilshaus Spezial - das Bier der Saison

Bei unseren wechselnden Spezialbieren entführt Euch unser Braumeister je nach Saison die große weite Welt der verschiedenen Bierstile. Welches Spezialbier wir aktuell am Hahn haben, erfahrt Ihr bei unseren fleißigen Kollegen oder direkt HIER

je 0,4l 5,10€



Maß 11,50€

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 5,90€



"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 6,90€ / Flasche (außer WW-Schorle) 26,50€ _____

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

Rotkäppchen Sekt

_____ je 0,1l 4,10€ / Flasche 22,50€ _____

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
Havana Club - Cola
Jack Daniels - Cola

_____ je 7,90€ _____

Warme Getränke

Tee

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

Kaffee Crema

_____ je 3,40€ _____

Espresso

_____ 2,90€ _____

Cappuccino

_____ 3,90€ _____

Latte Macchiato

Milchkaffee

_____ je 4,40€ _____

Kakao mit Sahne

_____ je 4,40€ _____

Kaffee mit Schuss

(mit 2cl Rum)

Kakao mit Schuss

(mit je 2cl Rum oder Amaretto)

_____ je 5,90€ _____

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!

