

== HANS HIRSCH'S == Kurfalzbräu == HEIDELBERG ==

Kurfalzbräu – das sind traditionelle Bierspezialitäten nach Originalrezepten von Braumeister Hans Hirsch. Mit Wasser und Malz aus der Kurfalz und viel handwerklicher Sorgfalt gebraut – so wie damals. Ehrliche Biere Kurfälzer Brauart, die süffig, würzig-mild und unverfälscht daherkommen. Ein Bier, das zur Kurfalz und ihren Menschen passt. Unverwechselbar, wie die Landschaft, der Dialekt und das gute Gefühl, zuhause zu sein. Das Bier aus der Kurfalz.

Kurfalzbräu – traditional beer specialties based on original recipes from Master Brewer Hans Hirsch. Brewed with water and malt from the Kurfalz region and traditional craftsmanship – just like he did back then. Honest beers brewed in accordance with the German Purity Law, tasty and spicily mild. A beer that matches the Kurfalz region and its people. Distinctive, like the landscape, the dialect and the great feeling of being home. Traditionally brewed in the heart of Germany.

BIER VOM FASS | DRAUGHT BEER

Kurfalzbräu Helles | 0,3l/0,5l 4,00/5,70€
Traditional German Helles

Das original Kurfalzbräu Helles schmeckt süffig und löscht den Durst. Traditionell gebraut in der Kurfalz. Hellgelbes, klares, untergärgiges Bier mit fester Schaumkrone.
Classic german lager, high drinkability & subtle bitterness. 5,2% vol.

Kurfalzbräu Kellerbier im Steinkrug | Traditional German Kellerbier 0,3l/0,5l 4,00/5,70€

Würzig und mild im Geschmack. Hellgelbes, untergärgiges Bier mit leichter Trübung und fester Schaumkrone.
Unfiltered lager, spicy & mild taste. 4,9% vol.

Kurfalzbräu Urweizen | 0,3l/0,5l 4,00/5,70€
Traditional German Wheat Beer

Bernsteinfarbenes, obergärgiges Weizenbier mit einer feinen Hefetrübung. Fruchtig-würzige Hefenoten mit kräftiger Malzsüße. Gewinner des World Beer Award 2023 als bestes Weizen weltweit!

Full-bodied amber-coloured German-style wheat beer. Winner of the world beer award 2023 as best wheat beer! 5,0% vol.

Kurfalzbräu Pils | 0,3l/0,5l ^{Aktionspreis!} 3,00/4,90€
Kurfalzbräu Pilsner

Goldgelb im Glas mit duftiger Schaumkrone. Feinhopfig frisch durch betonte Bittere und zarte Zitrusnote aus viel Aromahopfen. *Golden yellow with a fragrant head. Delicately hoppy and fresh thanks to the accentuated bitterness and delicate citrus note from plenty of aroma hops. 4,8% vol.*

Kurfalzbräu Barbara Bock | 0,3l/0,5l 4,20/6,50€
Traditional seasonal bock beer

Goldgelber, heller Maibock. Süß, würzig und angenehm bitter im Geschmack. *Golden yellow, light Maibock. Sweet, spicy and pleasantly bitter taste. 7,0% vol.*

Kurfalzbräu Radler | 0,3l/0,5l 4,00/5,70€
Traditional German Beer Mix Drink

Unser Kurfalzbräu Helles gemischt mit fruchtiger Zitronenlimonade. | *Helles mixed with lemonade.*

Bierprobe | Beer tasting 6 x 0,1l 10,50€



Sie können sich nicht entscheiden? Dann probieren Sie unsere leckeren Bierspezialitäten bei einer Bierprobe! *Can't decide? Try our delicious beer specialties at a beer tasting.*

BIER AUS DER FLASCHE

BEER FROM THE BOTTLE

Kurfalzbräu Spezial | 0,5l 5,70€
Traditional German Lager

Hell, mild gehopft und wohlschmeckend würzig im Geschmack. Goldenes Lagerbier mit vollmundigem Malzkörper und feiner Bittere im Abgang. | *Tasty, spicy and full-bodied german lager. 5,4 % vol.*

Kurfalzbräu Hopfen Helles | 0,33l ^{Aktionspreis!} 3,00€
Traditional Citra Helles

Hellgelb mit leichter Hefetrübung und feinporigem Schaum. Fruchtig-frische Noten von Zitrone und Limette aus Citra-Hopfen. | *Pale yellow with light yeast turbidity, fine-pored foam. Fruity-fresh notes of lemon and lime from Citra hops. 5,2 % vol.*

Welde No 1 Slow Beer Pils, alkoholfrei 0,33l 4,00€
Welde Weizen, alkoholfrei 0,5l 5,70€

Alle Fassbiere gibt's bei uns auch als Mass!





APERITIF & LONGDRINKS

| | | |
|---|--------------|------------------|
| Sekt "Feinwärts" Hausmarke, trocken ¹⁴ | 0,1l / 0,75l | 4,80 € / 28,00 € |
| Aperol Spritz ^{1,14} / Lillet Wild Berry ^{1,14} / Hugo mit frischer Minze ^{1,14} | 0,2l | 7,50 € |
| Cuba Libre ^{1,6,13} / Gin Tonic ¹² / Vodka Lemon ^{6,12} / Jacky Cola ^{1,6,13} | 0,3l | 7,50 € |
| Unsere Empfehlung Snowo Gin – Schwetzingen Dry Gin Snow 365 oder Manimal | 4cl | 9,90 € |

WEINE | WINE

| | | |
|--|-------------|-----------------|
| Rieslingschorle ¹⁴ / Roséschorle ¹⁴ spritzer white or rosé | 0,2l / 0,4l | 4,00 € / 6,50 € |
|--|-------------|-----------------|

Weißwein | White wine ¹⁴

| | | |
|--|----------------|------------------|
| Riesling, trocken Weingut Clauer Heidelberg, Baden | 0,2l / Flasche | 5,30 € / 19,50 € |
| "Les Plants Nobles" Chardonnay VdF Ropiteau Frères Burgund | 0,2l / Flasche | 6,30 € / 21,50 € |
| Grauburgunder Gutswein Weingut Jens Bettenheimer Rheinhessen | 0,2l / Flasche | 7,50 € / 25,00 € |
| Sauvignon Blanc II Weingut von Winning, VDP Deidesheim | 0,2l / Flasche | 8,80 € / 28,00 € |
| Auxerrois *BIO Weingut Klumpp Baden | 0,2l / Flasche | 8,90 € / 29,00 € |

Rotwein | Red wine ¹⁴

| | | |
|---|----------------|------------------|
| Spätburgunder, trocken Weingut Clauer Heidelberg, Baden | 0,2l / Flasche | 5,60 € / 21,50 € |
| "Cuvée Confidence" Côtes du Rhône AOC *BIO Domaine Fond Crôze Rhône | 0,2l / Flasche | 6,90 € / 23,50 € |
| "Cofrade" Tino Rioja DOC Bodegas del Medievo Rioja | 0,2l / Flasche | 8,40 € / 25,00 € |
| Fass 17 Rotweincuvée VDP *BIO Fürst Hohenlohe Oehringen Württemberg | 0,2l / Flasche | 8,50 € / 26,00 € |

Roséwein | Rosé ¹⁴

| | | |
|--|----------------|------------------|
| Rosé, trocken Weingut Clauer Heidelberg, Baden | 0,2l / Flasche | 5,30 € / 19,50 € |
| Vinho Verde Rosé Quinta das Arcas Vinho Verde - Portugal | 0,2l / Flasche | 6,70 € / 23,00 € |

SOFTDRINKS

| | | |
|--|-------------|------------|
| Alwa Wasser in der Flasche | 0,25l/0,75l | 2,80/5,80€ |
| Tafelwasser aus dem Hahn tap water | 0,3l/0,5l | 2€/3€ |
| Coca Cola ^{1,6,13} | 0,33l | 3,80€ |
| Coca Cola light oder Zero ^{1,6,9,10,13} | 0,33l | 3,80€ |
| Fanta ^{1,6} , Sprite | 0,33l | 3,80€ |
| Kurpfalzbräu Cola Mix ^{3,6,13} Aktionspreis! | 0,33l | 3,00€ |
| Schweppes Bitter Lemon ^{6,12} , Ginger Ale ¹ | 0,2l | 3,80€ |
| Schütz Saftschorle | 0,2l/0,4l | 3,60/4,90€ |
| Schütz Saft pur | 0,2l/0,4l | 3,90/5,50€ |

♥ Saftsorten | Juices:

Orange | Apfel naturtrüb | Johannisbeere |
 Rhabarber | Maracuja ⁶
 Orange / apple / currant / rhubarb / passion ⁶

Hausgemachte Limonade

Homemade lemonade 0,4l 4,90€

- ♥ Holunder & Zitrone | Elderberry & lemon
- ♥ Mango & Minze | Mango & mint
- ♥ Himbeer & Limette | Raspberry & lime

SCHNAPS | LIQUOR

| | | |
|--|-----|--------|
| Prinz Alte Williams Christbirne ^{41% vol} | 2cl | 3,50 € |
| Prinz Alte Waldhimbeere ^{41% vol} | 2cl | 3,50 € |
| Prinz Alte Marille ^{41% vol} | 2cl | 3,50 € |
| Prinz Alter Bodenseepfel ^{41% vol} | 2cl | 3,50 € |
| "Egal" Melonen Schnaps ^{20% vol} | 2cl | 2,60 € |
| Edler Nussler ^{30% vol} | 2cl | 3,90 € |
| Ramazzotti ^{1 30% vol} | 4cl | 4,20 € |
| Jägermeister ^{1 35% vol} | 2cl | 2,80 € |

KAFFEE | COFFEE

| | |
|---|-----------------|
| Espresso / doppelter Espresso ¹³ | 2,80 € / 3,90 € |
| Cafe Crema ¹³ | 3,30 € |
| Cappuccino ¹³ | 3,60 € |
| Milchkaffee ¹³ | 3,90 € |
| Latte Macchiato ¹³ | 3,90 € |
| Tee (verschiedene Sorten) | 2,90 € |
| Heiße Schokolade Hot chocolate | 4,20 € |
| ☛ mit Sahne with whipped cream | + 0,50 € |
| ☛ mit Bailey's with Bailey's | + 1,00 € |
| Iced Latte ¹³ | 3,90 € |

SALATE & VORSPEISEN

SALADS & STARTERS

Flädlesuppe | *Flädle soup* 7,50 €
 mit Rindekraftbrühe und Flädle | *with beef broth and Flädle*

Kleiner gemischter Salat | *Small mixed salad* 5,50 €
 mit Kernen und Croutons | *with seeds and croutons*

Großer gemischter Salat | *Big mixed salad* 10,50 €
 mit Kernen, Croutons, Hausdressing und Baguette | *with seeds, croutons and baguette*

Rote-Bete Linsen Salat | *Beetroot-lentils salad* 13,50 €
 an hellem Balsamico-Dressing, Blattsalaten und Feta | *with balsamic dressing, lettuce and Feta cheese*

Neckartaler Lachssalat | *Neckartaler salmon salad*
 Blattsalate mit gebeiztem Lachs, Kernen und Balsamico-Dressing | *with lettuce, pickled salmon, seeds and balsamic dressing* 17,50 €

Braumeistersalat | *„Master Brewer“ Salad*
 Blattsalate mit gebratenen Hähnchenstreifen, Champignons, Hausdressing und Baguette | *Lettuce, chicken breast, dark mushrooms, bread* 15,80 €

BIERGARTEN SNACKS

SNACKS

Obazda | *Cheese „Bavarian Style“* 6,80 €
 mit ofenfrischer Brezel und Röstzwiebeln | *Pretzel with Bavarian camembert cheese cream and roasted onions*

Chicken Wings mit Barbecue-Biersauce | *Chicken wings with barbecue beer sauce*
 6 Stück | *6 pieces* – 9,50 €
 10 Stück | *10 pieces* – 14,50 €

♥ Mit Brot | *with bread* + 2,00 €

♥ Mit Pommes | *with fries* + 4,80 €

Käsebrezel | *Cheese pretzel* 6,50 €
 Brezel mit Käse überbacken und Salat Garnitur | *Pretzel gratinated with cheese with small salad*

Currywurst 12,00 €
 mit Pommes und hausgemachter Currysauce | *sliced sausage with fries and homemade curry sauce*

WIR LIEBEN SCHNITZEL

WE LOVE SCHNITZEL

Schnitzel „Wiener Art“ | 18,90 €
Schnitzel „Vienna Style“
 mit Pommes und kleinem Beilagensalat | *Breaded and fried pork escalope with french fries and side salad*

Kurpfälzer Kochkäs' Schnitzel | 20,20 €
Schnitzel „Kurpfalz Style“
 mit Rosmarinkartoffeln, Kochkäse und kleinem Beilagensalat | *„Schnitzel“ with melted cheese on top, served with rosemary potatoes and side salad*

Original Kurpfälzer Kalbsschnitzel | 28,80 €
Original Kurpfälzer veal Schnitzel
 mit lauwarmen Kartoffelsalat und kleinem Beilagensalat | *Breaded and fried veal escalope with warm potato salad and side salad*

KURPFALZBRÄU

KLASSIKER | CLASSICS

Kurpfälzer Bratwürste | *traditional sausages* 16,90 €
 an dunkler Weizenbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelstampf | *with gravy sauce, sauerkraut, mashed potatoes*



Rumpsteak (300g) 31,50 €
 mit Rosmarinkartoffeln, buntem Grillgemüse und Kräuterbutter | *with rosemary potatoes, grilled vegetables and herbal butter*

Gebratene Maultaschen | *Maultaschen* 17,20 €
 2 Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln, Kartoffelsalat und dunkler Weizenbiersauce | *2 filled pasta squares with braised onions, potato salad and dark gravy*
 + extra Maultasche für den großen Hunger + 3,80 €

Hansi's Goldhuhn 19,50 €
 Filet von der Maispoularde mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und Kräuterdip | *Corn-fed poulard filet with rosemary potatoes, grilled vegetables and sour creme*

Gebeizter Lachs | *Smoked salmon* 20,50 €
 mit Ofenkartoffel, marinierten Babyspinat, saisonalem Gemüse und Sour Creme | *with baked potato, baby spinach, vegetables and sour creme*

VEGETARISCH & VEGAN

VEGETARIAN & VEGAN

Käs'spätzle | Cheese Spaetzle 14,80 €
 mit Bergkäse, geschmelzten Zwiebeln, Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat | *with alpine cheese, fried onions & side salad*

Gebackene Ofenkartoffel | Baked Potato (vegan) 13,80 €



mit saisonalem Gemüse, gerösteten Kernen, mariniertem Babyspinat und Dip | *with seasonal vegetables, roasted seeds, spinach leaves & dip*

Vegane Maultaschen | Vegan Maultaschen 16,80 €



3 Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat | *3 filled pasta squares with braised onions and potato salad*

+ extra Maultasche für den großen Hunger + 3,50 €

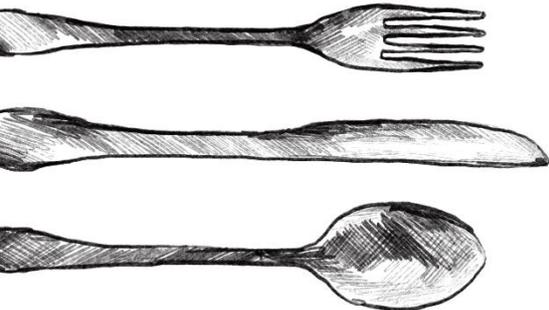
FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE | FOR THE LITTLE ONES

Kids Käsespätzle | Kids cheese spaetzle 9,50 €
 mit Bergkäse und Röstzwiebeln | *with alpine cheese and fried onions*

Kids Currywurst | traditional sausage 9,50 €
 Mit Pommes und hausgemachter Currysauce | *with fries and homemade currysauce*

Hähnchen Nuggets | Chicken Nuggets 9,50 €
 mit Pommes frites | *with french fries*

Spätzle mit Rahmsauce 6,50 €
Spaetzle with cream sauce



BEILAGEN | SIDE ORDERS

Spätzle | *Spaetzle* 4,80€
 Pommes Frites | *French fries* 4,80€
 Warmer Kartoffelsalat | *warm potato salad* 4,80€
 Kartoffelstampf | *mashed potatoes* 4,80€
 Sauerkraut 5,00 €
 Laugenbrezel | *Pretzel* 2,00€
 Butter 0,50€
 Weizenbiersoße | *dark gravy* 2,50€
 Rahmsauce | *cream gravy* 2,50€
 Vegane Sour Crème | *vegan sour creme* 1,50€
 Ketchup/Mayo 0,50€

NACHTISCH | DESSERTS

Lauwarmer Apfelstrudel | Warm apple strudel 8,90 €
 mit Vanillesauce, Vanilleeis und Schlagsahne | *with vanilla sauce, vanilla ice cream and whipped cream*

Kaiserschmarrn | Kaiserschmarrn 8,90 €
 mit Apfelkompott und Vanillesauce | *scrambled pancakes with apple purée and vanilla sauce*

Schokoladensoufflé | Chocolate soufflé 9,50 €
 mit geschmolzenem Kern, Vanilleeis und roten Beeren | *with melted core, vanilla ice cream and red berries*

Kugel Eis | Scoop of ice cream
 Vanille | Schokolade | Heidelbeere
vanilla | chocolate | blueberry 2,00 €
 ☪ mit Sahne | *with whipped cream* + 1,00 €

Kuchenhunger?

Stück Kuchen 5,50 €
 Omas Landkuchen (wechselnde Sorten)
 | *piece of cake (varying kinds)*

Allergien? Kein Problem! Fragen Sie nach unserem Allergenordner. *Allergies? No problem! As the staff for our allergen list.*

Inhaltsstoffe

| | | | |
|------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|---------------------|
| 1) mit Farbstoff | 4) geschwefelt | 7) mit Geschmacksverstärkern | 11) enthält Taurin |
| 2) geschwärzt | 5) mit Phosphat | 8) gewachst | 12) chininhaltig |
| 3) mit Konservierungsstoffen | 6) mit Antioxidationsmittel | 9) mit Süßungsmittel(n) | 13) coffeinhaltig |
| | | 10) enthält Phenylalaninquelle | 14) enthält Sulfite |

WIE ALLES BEGANN... | HOW IT ALL STARTED...

Im Jahre 1919 kam der junge Braumeister Hans Hirsch nach Schwetzingen. Er stammte aus Bayreuth und ging im Anschluss an seine Gesellenprüfung an der Brauerschule Doemens nach altem Zunftbrauch auf die Walz. In Schwetzingen verlor Hans Hirsch sein Herz an Elisabeth „Liesel“ Welde. Die beiden heirateten und Hirsch legte seine Meisterprüfung zum Braumeister 1920 in Mannheim ab. Hans Hirsch machte die Brauerei zu seinem Lebenswerk.

Mit ihm begann für Welde ein Aufschwung, den damals, in diesen schwierigen Nachkriegsjahren, niemand erwartet hätte. Hans Hirsch brachte von seiner Zeit auf der Walz und von der Lehrzeit in München Bierrezepte mit, die bis heute mit ihrem vollen Geschmack überzeugen. Süffig, kräftig und mit althergebrachter ehrlicher Handwerkskunst gefertigt – das sind die Kurpfälzer Biere aus Hirschs Sudhaus. Viele alte Akten und Bücher aus Hirschs Zeit sammelten sich im Laufe der Zeit an, zusammengetragen aus verschiedenen Kellern und Dachböden. Die Aufzeichnungen von Hans Hirsch haben unsere Brauer dazu inspiriert, Biere nach alter Tradition handwerklich zu brauen.

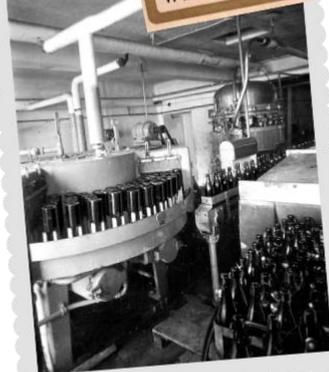
The young Master Brewer Hans Hirsch came to Schwetzingen in 1919. Born in Bayreuth, as is the established tradition of brewers, he took to the road after passing his apprenticeship examination at the Doemens Brewery College in Munich. In Schwetzingen, Hans Hirsch lost his heart to Elisabeth „Liesel“ Welde. The two married and Hirsch passed his examination to become a Master Brewer in 1920 in Mannheim. Hans Hirsch made the brewery his life's work. This began a boom at Welde, which, no one would have expected at that time in these difficult post-war years.

Hans Hirsch brought with him beer recipes from his time on the road and from his apprenticeship in Munich, the full-bodied taste of which customers still love today. Smooth, strong and brewed with traditional honest craftsmanship – these are the Kurpfalz beers from Hirsch's brewhouse. Many old records and books from Hirsch's time accumulated over time, collected from various cellars and attics. The records of Hans Hirsch have inspired our brewers to brew beers in the traditional Kurpfalz way.

Etikett
Festbier,
1954



Braumeister
Hans Hirsch,
1938



Füllerei der Welde Brauerei in
Schwetzingen, ca. 1950

