

ERLEBE BIER

BRAUEREIFÜHRUNG

Lass dir die Handwerkskunst naturbelassener Bierspezialitäten näherbringen und erlebe eine Führung durch die „Gläserne Brauerei“.

SA, SO und an FEIERTAGEN
um 15:00 Uhr (ca. 45 min.)
Pro Person **13**

BIER-TASTING

Genieße die höchste Braukunst unserer Biere in einer geführten Verkostung und erfahre dabei mehr über die Herkunft und Brauart.

SA, SO und an FEIERTAGEN
um 17:30 Uhr (ca. 60 min.)
Pro Person **19**

FÜHRUNG TIEFSTER BIERKELLER DER WELT

Steige hinab in den historischen Basaltfelsenkeller und entdecke den tiefsten Lager- und Gärkeller der Welt (153 Stufen, 30 m tief unter der Erdoberfläche).

SA, SO und an FEIERTAGEN
um 16:00 Uhr (ca. 60 min.)
Pro Person **14**

GRUPPEN AB 10 PERSONEN AUCH UNTER
DER WOCHE NACH VORANMELDUNG:
ERLEBNIS@VULKAN-BRAUEREI.DE



VULKAN AirBar

Die mobile und smarte Zapfstation für deine Feier! Miete dir die VULKAN AirBar für 19 €. Verwöhne deine Gäste mit frisch gezapftem VULKAN Fassbier.

VULKAN BRAUEREI GMBH & CO. KG
Laacher-See-Str. 2 | 56743 Mendig

VULKAN

02652 520 330 info@vulkan-brauerei.de
www.vulkan-brauerei.de

**VULKAN
WERKS-
VERKAUF**

SPARE BIS ZU
70%
AUF'S BIER

JEDEN
1. SAMSTAG
IM MONAT!

Jetzt online vorbestellen:



SPEISEN UND BIO BIER

VULKAN

BRAUKUNST SEIT 1875

HOL' DIR DIE VULKAN-CLUB APP:

- ✓ 10% Bier-Rabatt
- ✓ Aktionen & Vorteile
- ✓ Zusatzfunktionen



Für mehr Bio
in der Profiküche

Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

WAS EIN GUTES BIER AUS-MACHT?

Für uns ist es die spannungsvolle Mischung aus Beständigkeit und Wandel. Der Vulkanismus formte unsere Heimat die Vulkaneifel, eine Welt aus Feuer und Wasser. Ursprünglich, kreativ und frei – so brauen wir unsere charaktervollen Biere. Mit regionalen Zutaten in bester Bioqualität für kompromisslose Geschmackserlebnisse. Alle unsere Biere sind so ungefiltert wie die Lebensfreude in der Eifel. Und damit wir sie noch lange genießen können, produzieren wir klimaneutral, nachhaltig und ökologisch, im Einklang mit unserer Natur.

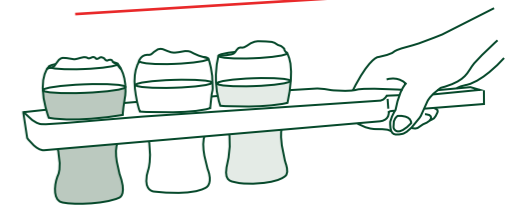
MACH' DIR BIO AUF!

SCHATZ-

WÄHLE DREI SORTEN AUS!

IDEAL ZUM PROBIEREN UNSERER SORTEN:

Tasting-Tray: 3 x 0,2 l-Gläser 9,00
Frisches Bio Fassbier



LASS DICH ÜBERRASCHEN!

Bio Limitiert 0,3 l 4,20
Mit unseren limitierten Brauspezialitäten sorgen wir regelmäßig für Abwechslung. So kannst du immer wieder neue Facetten der Vulkan Braukunst entdecken.

ALLES ZUM
AKTUELLEN
SUD:



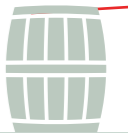
HOLZFASSGEREIFT IN UNSEREM 30M TIEFEN BIERKELLER



JETZT IN BIO: B
Bourbon Barrel Doppelbock 0,375 l Fl. 8,90
ALK.: 9,5 % | FARBE: Bernstein
AROMA: malzig, Karamell, Vanille & Kokosnuss
GEREIFT IN: Bourbon-Fässern

Imperial Cuvée Stout x Porter 0,375 l Fl. 8,90
ALK.: 10,5 % | FARBE: Tiefschwarz
AROMA: fruchtig-süße Dörrobstnoten, dezent malzig
GEREIFT IN: Grand Marnier- und Weinbrand-Fässern

KELLER-
FÜHRUNG
AUF DER
RÜCKSEITE
ENTDECKEN



ERLEBE FROSTIG-KÜHLEN GENUSS

EISBOCK ca. 2 cl 7,00
Die eiskalte Extravaganz: Unser Bio Weizen oder Bio Dunkel als einzigartiges Eisbock-Erlebnis. Live am Tisch erlebst du, wie die Essenz des gefrorenen Bieres aus dem Erlenmeyer-Kolben in dein Glas rinnt.

BEI - 18°C TIEF-
GEFROREN

NUR IM
GASTRAUM



MIT GUTEN FREUNDEN TEILT MAN EIN FÄSSCHEN

10 LITER FASS Bio Hell 95,00
Zusammen schmeckt ein kühles Helles doch viel besser als allein! Damit du es dir mit deinen Freunden so richtig gut gehen lassen kannst, gibt es unser 10L-Fässchen. PROST auf Euch!

ALK.: 4,9 %
FARBE: Bernstein
AROMA: malzig & mild



ZUM SELBER-
ZAPFEN

KISTE

Bioland

Wir sind Partner

**GEBRAUT MIT GERSTEN-
MALZ UND HOPFEN
AUS BIOLAND-ANBAU
OHNE GENTECHNIK.**

BRAU- KUNST

**Bio Hell 0,4l 4,80
1,0l 9,90**

ALK.: 4,9 % | FARBE: Bernstein
AROMA: malzig & mild

→ als **Herrengedeck 6,90**
Bio Hell + 2 cl Bierbrand
separat bestellt **8,80**

Bio Weizen 0,4l 4,80

ALK.: 5,3 % | FARBE: Bernstein
AROMA: blumig & bananig

Bio Pils 0,4l 4,80

ALK.: 4,9 % | FARBE: Hellgold
AROMA: feine Hopfen Bittere

→ als **Herrengedeck 6,90**
Bio Pils + 2 cl Bierbrand
separat bestellt **8,80**

Bio Pale Ale 0,3l 4,20

ALK.: 5,6 % | FARBE: Gold-Orange
AROMA: tropisch fruchtig

Bio Dunkel 0,4l 4,80

ALK.: 5,1 % | FARBE: Dunkelbraun
AROMA: malzig & süßlich

→ als **Herrengedeck 6,90**
Bio Dunkel + 2 cl Bierbrand
separat bestellt **8,80**

**Bio Natur-Radler 0,33l 4,20
Flasche**

ALK.: 2,9 % | FARBE: Goldgelb
AROMA: erfrischend zitronig

ALKOHOLFREIER HOPFENGENUSS

**Bio Hell Alkoholfrei 0,33l 4,20
Flasche**

ALKOHOLFREI | FARBE: Bernstein
AROMA: erfrischend malzig

VOLLER GESCHMACK & WENIGER SÜSS

**Bio Natur-Radler Alkoholfrei 0,33l 4,20
Flasche**

ALKOHOLFREI | FARBE: Goldgelb
AROMA: erfrischend zitronig

NEU: JETZT PROBIEREN!

**Bio Weizen Alkoholfrei 0,4l 4,90
vom Fass**

ALKOHOLFREI
FARBE: Strohgelt
AROMA: bananig, leichte
Hopfen-Note

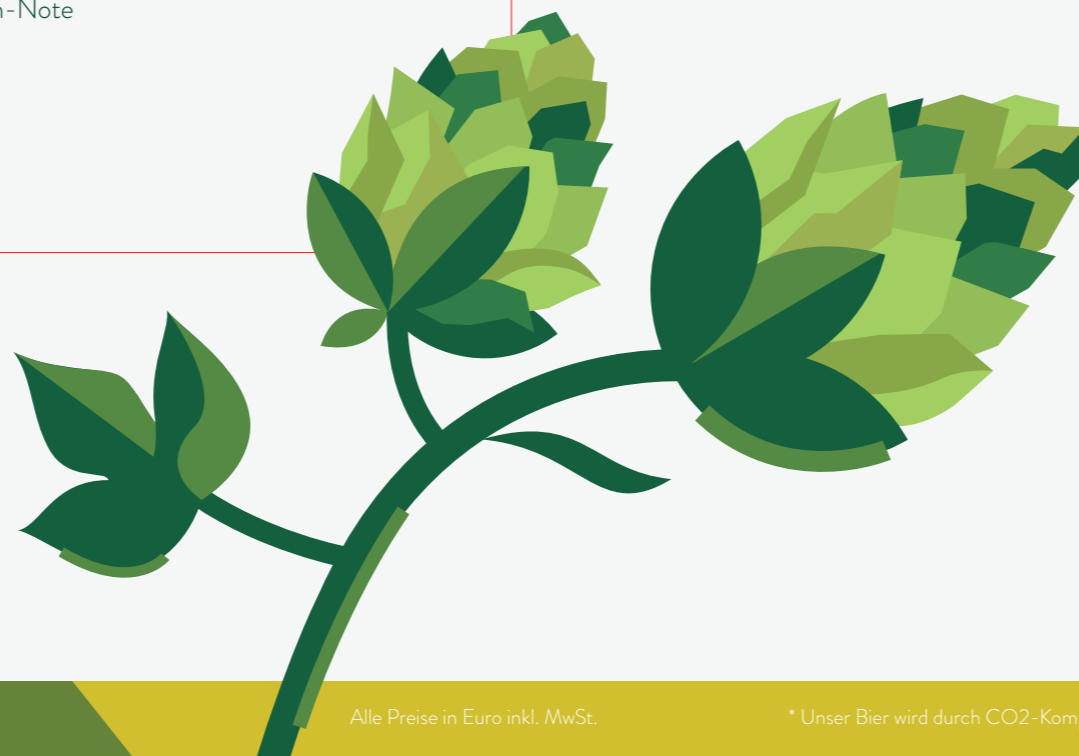


HIER IM SHOP



FASSBIER 2 GO

Dein Lieblingsbier jetzt
auch zum Selbstabfüllen
im Vulkan-Growler.



BIO? LOGISCH!

Unsere Brauerei ist nach Bioland-Richtlinien zertifiziert.
Wir brauen für Dich besondere Biere mit höchstem An-
spruch an den Geschmack & Verantwortung für die Umwelt.

MALZ: Unsere Gerste beziehen wir von
Bio-Bauern aus der Eifel. Wir verwenden
nur Malz aus Qualitätsbraugerste aus bio-
logischem Anbau. Auch das Vermälzen
zu unserem Bio-Braumalz findet bei
spezialisierten, regionalen Betrieben statt.

HOPFEN: In unsere Biere kommt nur
100% Bio-Hopfen aus dem Anbaugebiet
Hallertau & Franken. Bio-Hopfen ist
komplett frei von Pestiziden und von
synthetischem Pflanzenschutz.

HEFE: Für die Gärung verwenden wir aus-
schließlich Bio-Hefen, auch aus eigener
Reinzucht. Dazu sind wir nicht verpflich-
tet, aber wir machen es aus Überzeugung.



Unser 1. Braumeister
Marc Kovacs sorgt mit
seinem Team und
seiner Expertise für
den unverwechsel-
baren Geschmack
unserer Bio Biere.
Seit 2016 ist er nun
schon dabei.



DE-ÖKO-006



EIFEL

**ALS EIFELPRODUZENT
BEZIEHEN WIR ÜBER
90% ALLER ROHSTOFFE
AUS DER EIFEL.**



**BIO KORN
BAUERN**

BIO LAACHER KLOSTERBIER 0,3l 4,20

Untergäriges Helles-Vollbier gebraut mit dem Original
Klosterwasser aus den Tiefen der Forstquelle Maria Laach.
Entwickelt und unter Aufsicht der Mönche der Benediktiner-
abtei Maria Laach hergestellt.

ALK.: 5,3 % | FARBE: Sattes Gold
AROMA: malzig & vollmundig

IM TONBECHER
DER LAACHER
HANDWERKER-
MÖNCH
SERVIERT

TONBECHER
UND BIER
IM SHOP
ERHÄLTlich

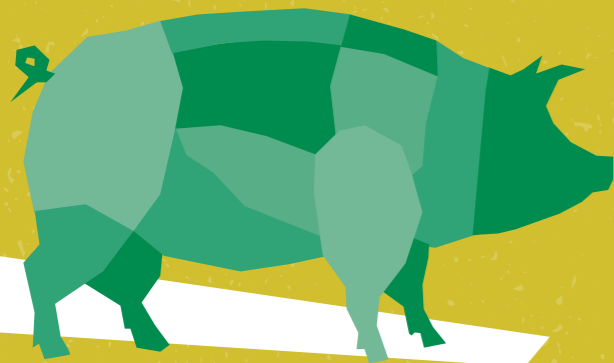
ERSTES BIOLAND- BRAUHAUS

IN RHEINLAND-PFALZ

Mit der Einhaltung der Bioland-Richtlinien gewährleisten wir einen hohen Tiergesundheits- und Tierwohlstatus: Durch artgerechte Haltung und fürsorgliche Betreuung. Ganz praktisch gehört dazu zum Beispiel: Ausreichend Platz zum Toben, Spielen & Wühlen, Ruheraum, natürliches Licht, Schatten, Windschutz sowie Frischluft und -wasser während des gesamten Jahres.



Küchendirektor Karsten Ulloth und sein Team achten auf die perfekte Verarbeitung unseres Bio Fleisches



WIR BEZIEHEN BIO FLEISCH AUS DER REGION

Direkt vom Hof Klostergut Maria Laach – nur 5 Kilometer von unserem Brauhaus entfernt!

WIE VIEL PLATZ HAT EIN SCHWEIN?

0,75 m² Gesetzl. Mindeststandard pro Tier

2,3 m² Bioland Mindeststandard pro Tier

200% mehr Platz als in konventioneller Halteform

SEIT 2011:
STOLZER
PARTNER DER
REGIONAL-
MARKE EIFEL



- ✓ Regionale Produkte aus dem Naturraum der Eifel
- ✓ Aufzucht und Haltung nach hohen Qualitätsstandards
- ✓ Regelmäßige Kontrolle von unabhängigen Instituten

LOKALE ZUTATEN, ECHTE QUALITÄT

Wir leben die Prinzipien der Nachhaltigkeit und unterstützen damit die Umwelt unserer geliebten Eifel.

FÖRDERUNG LOKALER GEMEINSCHAFTEN

Als erfahrene Eifel-Gastgeber lassen wir die Seele der Eifel für euch spürbar werden – von der herzlichen Begrüßung bis zum letzten Bissen, nicht zu vergessen unsere beeindruckenden Führungen ...

Wir wählen Produkte aus der Eifel, um Frische & höchste Qualität zu garantieren. So wird unsere Küche zur echten Brauhausküche und jeder Teller serviert ein unverwechselbares Geschmackserlebnis.

NACHHALTIGKEIT IM FOKUS

Wir unterstützen aktiv die lokale Landwirtschaft & Handwerkskunst. Unsere langjährige Partnerschaft mit lokalen Erzeugern spiegelt unser Bestreben nach Authentizität wider. Somit stärken wir auch die lokale Wirtschaft.

UNVERGESSLICHE EIFEL-ERLEBNISSE



Das Schweinefleisch aller Bio Gerichte kommt vom Hof von Michael Ullenbruch (rechts im Bild), direkt vom Laacher See. Auch den Großteil unserer Braugerste beziehen wir von Michael. Hier zu sehen mit Vulkan Brauerei Geschäftsführer Malte Tack.



ENTDECKE
HIER MEHR:



VORWEG

Metthappen^{b, c, f, g} 8
Zwiebel-Mett | Butter | Bierbrot

Griebenschmalz 7
Eifelschmalz | Bierbrot

Dreierlei Frischkäse 9
Lachs | Rucola | Tomate-Basilikum | Bierbrot

BRAUHAUS-FRISCH FRITTIERT
Chips & Dips 9
Kartoffelchips | Sour Cream | Salsa

SUPPEN

Kartoffelsuppe 6
Brotwürfel | Majoran

+ Bio-Mettwurst 2

Gulaschterrinen 8
Rindfleisch | pikant | Bierbrot

SCHWEINE-SCHNITZEL

Wiener 19
Fritten | Salat

Jäger^a 21
Champignonrahmsauce | Fritten | Salat

UNSER WICHTIGSTER MANN WÄHLT:

Braumeister 24
Biersauce | Bratkartoffeln | Speckscheiben | Bio-Spiegelei | Salat

KLASSIKER

Bio Blut-, Leber- und Mettwurst 19
Sauerkraut | Kartoffelpüree

Zwei Bio-Bratwürste mit Currysoße^{c, f, g} 19
Fritten | Krautsalat

Bio Leberkäse^g 19
Bio-Spiegelei | Biersauce | Kartoffelpüree

Schweinefilet Medaillons^a 24
Champignonrahmsauce | Eierspätzle | Salat

Bio Hacksteak^c 22
Pfefferrahmsauce | Apfelrotkohl | Kartoffel-Kroketten

WILD AUS DER EIFEL

Wildgulasch^{b, c} 20
Burgundersauce | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße

FISCH

Forelle 25
Müllerin Art | Mandelbutter | Petersilienkartoffeln | Salat

Bio Fish & Chips 22
Bio-Alaska-Seelachsfilet-Nuggets | Fritten | Tatarsauce

VEGGIE & VEGAN

Eierspätzle^a 18
Parmesan-Sahnesauce | Gemüse

Bio-Feta Burger^{a, b} 17
Salat | Tomate | Gurke | Rote Zwiebel | Salsa | Brioche-Brötchen

VEGANER GENUSS IN HÜLSE & FÜLLE

Rotes Linsencurry pikant 16
Zitronen-Sojajoghurt | Ofenkartoffel

BESONDERS ZART & SAFTIG

Bio Schweinebauch^{c, g} 24
24h Sous-Vide gegart
Pommery-Senf-Soße | warmer Spitzkohlsalat | Kartoffelklöße

SAUGUTE HAUSMANNSKOST

Schweinehaxe^{b, c, d} 20
Biersauce | Sauerkraut | Kartoffelklöße

Schweinebraten^{a, b, c} 21
Biersauce | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße

Bio Sauerbraten^c 24
vom Schwein
Burgundersauce | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße

Roastbeefstreifen 25
Essiggurken | Zwiebeln | Pilze | Senf | Sahnesauce | Bandnudeln | Salat

Hähnchenbrust Geschnetzeltes^a 19
Champignonrahmsauce | Eierspätzle | Salat

GRÜNZEUG

Blattsalate
Rohkost | Honig-Senf-Dressing | Bierbrot
– mit mittelaltem Gouda 17
– mit Hähnchenbruststreifen 18

ECHE BRAUHAUSKÜCHE

PRACHTSTÜCKE

4 WOCHEN AM STÜCK GEREIFT

Rumpsteak Black Angus
Ladies cut 250 g 26
Boys cut 400 g 34

Tomahawk Steak vom Schwein 30
750 g mit Knochen | Kräuterbutter

LAACHER BIO RIND VOM KLOSTERGUT MARIA LAACH

Brauhaus-Burger 18
Bio-Rinder Patty | medium-well | Salat | Tomate | Gurke | Rote Zwiebel | Bio-Cheddar | pikante Burgersauce | Brioche-Brötchen

+ Extra Bio-Patty 7
+ Extra Bio-Cheddar 1
+ Speckscheiben 2

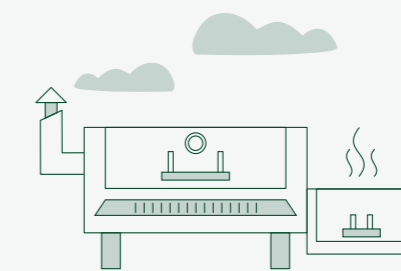
KIDS

Rabatz 8
Chicken Nuggets | Fritten | Ketchup | Mayo

KiWie 9
Kleines Schweineschnitzel | Fritten | Ketchup | Mayo

Bio Piraten-Happen 11
Bio-Alaska-Seelachsfilet-Nuggets | Fritten | Ketchup | Mayo

BBQ SPECIALS



Spare-Ribs aus dem Smoker 24
600 g | 6 Stunden | 100°C | Kirschholz-Rauch | BBQ-Soße

Pulled Pork Burger aus dem Smoker 17
12 Stunden | 100°C | Salat | Krautsalat | Tomate | Gurke | Rote Zwiebel | BBQ Soße | Brioche-Brötchen

Pulled Pork Teller aus dem Smoker 19
12 Stunden | 100°C | Ofenkartoffel | Krautsalat | Sour Cream | BBQ-Soße

BEILAGEN

HEISS & FEURIG

Chili-Cheese-Fritten^{a, e, f, g} 7
Fritten 5
Kartoffelspalten 5
Kartoffelchips 5
Ofenkartoffel | Sour Cream^{b, d} 6
Bratkartoffeln | Speck-Zwiebeln 5
Eierspätzle 5

Beilagensalat 6
Hausgemachter Krautsalat 5
Zwiebel-Champignons 6
Grillgemüse 7
Maiskolben 5

HAUSGEMACHTE SOßEN UND DIPS

Biersauce^a 4
Pfefferrahm^a 4
Champignonrahm^a 4
BBQ^{a, b} 3
Salsa^{a, b} 3
Kräuterbutter 3
Sour Cream^d 3

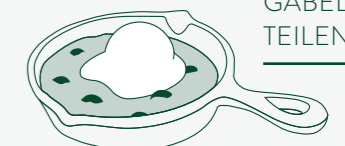
NACHSCHLAG

Vulkan-Ausbruch 6
Vanilleeis | Himbeersauce | Sahne

Emmas Eisbecher 8
Schokoeis | Erdbeereis | Vanilleeis | Kirschen | Schokosauce | Sahne

IM PFÄNNCHEN SERVIERT

Hot Chocolate Cookie 8
Vanilleeis



MIT RÄUBER-GABELN ZUM TEILEN

EDLE TROPFEN & DURST- LÖSCHER

Eifel-zertifiziert bio

VULKAN SPIRITUOSEN

AUS 100% VULKAN BIERWÜRZE

Vulkan Whisky 4cl **7,20**
Unser Whisky aus 100% Vulkan Bierwürze reift zunächst in Bourbon- und im Anschluss in Ex Isle-of-Islay-Fässern. Die Kombination aus reifen Früchten und Karamell mit einem anschließend rauchig und torfigen Geschmacksprofil zeichnen diesen einzigartigen Tropfen aus.

ALK.: 43 % | FARBE: Kupfer
AROMA: reife Früchte, Karamell & Rauch

IN BOURBONFÄSSERN GEREIFT

Vulkan Bierbrand 2cl **4,00**

Vulkan Bierlikör 2cl **3,50**

Vulkan Brauerschokolade 2cl **3,50**

Bio Hopfen Gin 2cl **4,00**



HIER IM SHOP ERHÄLTlich

HOCHPROZENTIGES

Original Eifelfeuer 2cl 3,50	Underberg 2cl 3,10	Vodka 2cl 3,10
Original Basaltfeuer 2cl 3,50	Kümmerling 2cl 3,10	Roter Genever 2cl 3,10
Nelches Birne 2cl 4,00	Fernet Branca 2cl 3,10	Windspiel Kraut & Knolle 2cl 3,50
Obstler 2cl 3,50	Ramazotti 2cl 3,10	BZONE Doppelkorn 2cl 3,50
Malteser Aquavit 2cl 3,10	Asbach Uralt 2cl 3,10	BZONE Grapea Weinbergpfirsich 2cl 3,50
Jägermeister 2cl 3,10	Baileys 2cl 3,10	

LEGENDE

a = mit Farbstoffe, b = konserviert, c = mit Antioxidationsmittel, d = mit Geschmacksverstärker, e = mit Süßungsmittel, f = Stabilisator, g = Säuerungsmittel, h = koffeinhaltig, i = chininhaltig, Die Liste der Allergene können Sie auf Nachfrage bei Ihrer Bedienung einsehen.



ENTDECKE AUTHENTISCHE WEINE AUS UNSERER REGION

WEINE

MITTLERRHEIN WEINGUT STURM - BIO -

Riesling Gutswein
„vom Schiefer“ trocken 0,2l **7,90**

Sommer-Cuvée
Tant Rosa (Zart-rosé gefärbte Cuvée von Pinot Noir, Riesling, Kerner) trocken 0,2l **6,90**

Blanc de Blancs
säurearm Weißburgunder, Müller-Thurgau trocken 0,2l **6,90**

AHR WEINGUT BÄCKER WALPORZHEIM - BIO -

Regent QbA
tanninbetont, kräftig, nachhaltig trocken 0,2l **6,90**

Spätburgunder QbA
harmonisch mit feiner Frucht trocken 0,2l **7,90**

WEINGUT REVERCHON SAAR

Schiefer Riesling
trocken 0,2l **5,90**

Mineral Riesling
feinherb 0,2l **5,90**

Weinschorle
0,2l **5,30**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

RHODIUS Gourmet
classic | medium | naturelle
0,25 l Fl. **3,30**
0,75 l Fl. **7,50**

RHODIUS Apfelschorle
0,4l **4,80**

AFRI Cola ^{a,b,c,e,h}
AFRI light ^{a,b,c,e,h}
0,4l **4,80**

Bluna
Orange ^{a,b,c} | Zitrone ^b
0,4l **4,80**

Voelkel BioZisch Schorlen
Holunder, Himbeer Cassis,
Rhabarber 0,33 l Fl. **4,20**

Ai:Tea Bio Eistee
Zitrone, Pfirsich, Granatapfel
0,33 l Fl. **4,20**

DIE WEINE
UNSERER REGION
ERZÄHLEN DIR VON
**DER KRAFT
DER NATUR:**

DER LAACHER
VULKANAUSBRUCH
VOR 13.000 JAHREN
REICHERTE DIE
EIFELER BÖDEN
MIT BIMS UND
SCHIEFER AN,
WAS SICH NOCH
HEUTE IN EINEM
CHARAKTERSTARKEN
GESCHMACKSPROFIL
AUSWIRKT.



100% DIREKTSAFT

Voelkel Bio Säfte
Naturtrüber Apfelsaft, Orangen-
saft, 7 Zwerge Kindersaft
0,2 l Fl. **3,90**

**Voelkel BioZisch Bitter
Lemon** ^{a,b,c,i} 0,33 l Fl. **4,20**

**Riedenburger Bio Dinkelmalz
Alkoholfrei**
0,33 l Fl. **4,20**

KAFFEE → IN DER DAUNER RÖSTEREI GERÖSTET

RÖSTUNG: HELL & HARMONISCH

RÖSTUNG: KRÄFTIG & HERZHAFT

Kaffee Crema ^h **2,80**

Milchkaffee ^h **3,50**

Espresso ^h **2,80**

Doppelter Espresso ^h **4,50**

Cappuccino ^h **3,50**

Latte Macchiato ^h **3,50**

WARMES

koffeinfreier Kaffee **2,80**

Heiße Schokolade **3,50**

Große Tasse Tee **3,50**
verschiedene Sorten