

Boeheim Bierhalle

BOEHEIM BIER

HERZLICH
WILLKOMMEN

BOEHEIM BIER WIRD TRADITIONELL SEIT 1923 IN PEGNITZ (OBERFRANKEN)
GEBRAUT. SEIT 2016 INTERPRETIEREN WIR BOEHEIM BIER NEU:
INTERNATIONALE BIERSTILE UND EINFLÜSSE PRÄGEN UNSER TUN.

WIR WOLLEN MIT UNSERER BIERHALLE DIE IDEE DER KLASSISCHEN
FRÄNKISCHEN BRAUEREIWIRTSCHAFT NEU AUFLEBEN LASSEN.
HERZSTÜCK DER KÜCHE IST UNSER EXTRA AUS DEN STAATEN
IMPORTIERTER SMOKER. WIE BEI UNSEREM BIER WOLLEN WIR
AUCH AM ROST WEG VOM STANDARD UND HIN ZUR LIEBE
FÜR DAS BESONDERE.

Aus dem Smoker

JEWELLS INCL.
JALAPEÑO CHEDDAR
FLATBREAD' UND PICKLES
DOPPELTE FLEISCHPORTION + 4.5 EXTRA

PULLED PORK

GERUPFTER SCHWEINENACKEN

16 Std.

9.90

BELLY RIBS

DICKE BAUCHRIPPEN VOM SCHWEIN

6 Std.

9.90

BEEF BRISKET

OCHSENBRUST

18 Std.

10.90

PASTRAMI

EINE WOCHE LANG
GEPÖKELTE RINDERBRUST

2 Std.

10.90

The Boeheim BBQ Feast







Spezial

BELLY RIBS, BEEF BRISKET, PASTRAMI UND PULLED PORK
AUF EINER PLATTE SERVIERT MIT UNSEREN
HAUSGEMACHTEN SAUCEN, FLATBREAD UND PICKLES

1 PERSON
2 PERSONEN

15.90
29.90

Sides

ROAST POTATOES 	2.90
JUNGE GERÖSTETE KARTOFFELN MIT ROSMARIN	
BBQ SLOW BAKED BEANS 	2.50
WÜRZIGE BOHNEN LANGSAM GEBACKEN	4.50
AUF WUNSCH MIT KNUSPRIGEM BAUCHSPECK	
BAKED MAC 'N' CHEESE 	2.50
MACCARONINUDELN MIT SCHAFSKÄSE, BERGKÄSE	4.50
EMMENTALER, CHEDDAR, PANKOCRUNCH	
UND FRÜHLINGSZWIEBELN ON TOP	
FRÄNKISCHER COLE SLAW 	2.50
FRISCHER UND KNACKIGER FRÄNKISCHER KRAUTSALAT	4.50
AUF WUNSCH MIT KNUSPRIGEM BAUCHSPECK	
JALAPENO CHEDDAR FLATBREAD 	2.50
FLADENBROT MIT KÄSE UND JALAPEÑOS ¹	
SALAT 	2.90
BEILAGEN-SALADBOWL	

Brauhaus Bizza

RUSTIKALER DINKELTEIG MIT
BRAUGERSTE GEBACKEN

PASTRAMI, TOMATENMARMELADE
UND RUCOLA

9.90

PULLED PORK, ESSIGGURKE,
JALAPEÑOS¹ UND KÄSE

8.90

SPECK, ZWIEBEL UND LAUCH

7.90

PAPRIKA, TOMATE, SCHAFSKÄSE 
UND FRÜHLINGSZWIEBEL

7.90

Saucen

CHIMICHURRY

1.30

DER ARGENTINISCHE KLASSIKER. KRÄUTERSOSSE AUS OLIVENÖL,
KORIANDER, ROTER ZWIEBEL, ESSIG UND TOMATE

SMOKY CHIPOTLE AIOLI

1.30

IN UNSEREM SMOKER GERÄUCHERTE JALAPENOS
MIT KNOBLAUCH VERFEINERT. EXTRA CREMIG UND LEICHT SCHARF

Burger

MIT ROAST POTATOES
+2.50

BOEHEIM BURGER

10.90

BIO-BURGERPATTY VOM GLÜCKLICHEN HEREFORD-WEIDERIND
AUS FRANKEN MIT CHILLI-CHEESE-SAUCE, SALAT, TOMATE
UND BOEHEIM BURGERSAUCE IM BRIOCHE BUN

PULLED PORK BURGER

8.90

PULLED PORK, KRAUTSALAT, SALAT, CAROLINA BBQ SAUCE,
TOMATE UND CHIPOTLE MAYO IM BRIOCHE BUN

BIG KAHUNA BURGER

8.90

GEGRILLTE HÜHNERBRUST, GUACAMOLE, ANANAS, SPROSSEN,
SALAT UND HONIGZWIEBELN IM BRIOCHE BUN

BANH MI BURGER

8.90

PULLED PORK, GEPICKELTER RETTICH MIT KAROTTEN, GURKEN,
TOMATEN, KORIANDER UND CHIPOTLE MAYO IM BRIOCHE BUN

VEGGIE BURGER

7.90

KARTOFFEL-KÄSEPATTY, RÖSTZWIEBELN, SALAT
UND BOEHEIM BURGERSOSSE IM BRIOCHE BUN

**UNSERE PATTYS KOMMEN VON DER TEXAS
LONGHORN RANCH, DER BIO ZERTIFIZIERTEN
RINDERZUCHT VON ANNA UND ALEXANDER
LEICHTENSTERN AUS PREBITZ IN DER OBERPFALZ**

SERVIERT MEDIUM / WELL DONE

Salate

RAINBOW SALAD BOWL **7.90**

BUNTER SALAT, TOMATE, ROTE BEETE, GURKE,
ZWIEBEL, KRESSE, KAROTTE, PAPRIKA,
CROUTONS, HONIG-SENF-BALSAMICO DRESSING,
GEPICKELTE RADIESCHEN UND FLATBREAD

TOPPED SALAD BOWL **13.90**

WAHLWEISE BRISKET, PULLED PORK ODER PASTRAMI,
FRISCHES GEMÜSE DER SAISON, CROUTONS,
HONIG-SENF-BALSAMICO DRESSING
UND FLATBREAD MIT DIP NACH WAHL

Für die Kids

KÄSENUDELN **4.50**

MACCARONINUDELN MIT VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN

ROAST POTATOES **2.90**

JUNGE GERÖSTETE KARTOFFELN MIT ROSMARIN

Desserts

NYC CHEESECAKE

MIT AHORN-LIMETTEN-GLACE,
SAHNE UND OBST DER SAISON

3.90

BOEHEIM BIERPARFAIT

MIT SALZBREZELCRUNCH

3.90

BRATAPFEL-PARFAIT

MIT ZIMT UND MARZIPAN

3.90

BANANEN-KARAMELLPARFAIT

MIT BANANE, SCHOKOLADE, ERDNÜSSEN UND KARAMELL

3.90

CRUMBLE DER SAISON

MIT SAISONALEM OBST GRATINIERT

3.90



BOEHEIM BIER

4.9%	BOEHEIM HELL UNSER HELLES KOMMT MIT TYPISCHER MALZNOTE. KALT GEHOPFT ENSTEHT UNSER NEUES AROMA.	0.3L 0.5L	2.90 3.60
5.8%	BOEHEIM IPA UNSER INDIA PALE ALE. ETWAS HERB, ABER NICHT ZU SEHR. MIT ERFRISCHENDER MARACUJA-, ZITRUS- UND ANANASNOTE.	0.3L	4.50
5.5%	BOEHEIM SPEZIAL UNSER MALZIG SÜSSES SPEZIALBIER. VON HAND GEBRAUT SEIT 1923.	0.3L 0.5L	3.20 4.50
5.2%	BOEHEIM PILS EIN ECHTES PILS, KALT GEHOPFT UND SO HERB WIE FRÜHER.	0.3L 0.5L	3.20 4.50
	PROBIERSTANGE Spezial VIER BOEHEIM BIERE ZUM PROBIEREN WIRD IN 0.2L GLÄSERN SERVIERT	4X 0.2L	8.50
	WOCHENBIER WECHSELNDE SPEZIALITÄTEN AUS UNSEREM FÜNFTEN ZAPFHAHN. DEIN SERVICE HÄLT DICH GERNE AUF DEM LAUFENDEN.		
4.9%	MLÍKO (MILCH) EINE TSCHECHISCHE SERVIERTECHNIK, BEI DER DAS GLAS MIT NASSEM SCHAUM VON UNSEREM HELLEN BIER GEFÜLLT WIRD. HIER KOMMT DIE SÜSSE NOTE DES BIERES ZUM VORSCHIEIN. ZÜGIG TRINKEN!	0,3L	2.50
~3%	RADLER (NATURTRÜB) UNSER BOEHEIM HELL MIT NATURTRÜBER ZITRONENLIMO	0.5L	3.60

Weizen

5.1% **WEISSER FRANKE** 3.70
EIN TYPISCH HELLES, OBERGÄRIGES
HEFEWEISSBIER, HEFETRÜB.
VON RITTER BIER AUS NENNSLINGEN
WORLD BEER CUP SILVER AWARD.
STAMMWÜRZE 13.1%

5.1% **SCHWARZER RITTER** 3.70
DUNKLES WEISSBIER. FEIN SPRITZIG,
HEFETRÜB UND LEICHT WÜRZIG.
VON RITTER BIER AUS NENNSLINGEN
WORLD BEER CUP GOLD AWARD.
STAMMWÜRZE 13.1%

5.2% **KLOSTER WEISSBIER** 3.70
VON DER KLOSTERBRAUEREI SCHEYERN
STAMMWÜRZE 12.4%



**Weiteres Craftbier
findest du in unserer
Bierkarte**

Wein

WEISSWEIN VON MARTIN SCHWAB
AUS THÜNGERSHEIM

RIESLING TROCKEN

BOCKSBEUTEL

OFFEN
FLASCHE

0.2L
0.75L

4.50
17.90

BACCHUS HALBTROCKEN

OFFEN
FLASCHE

0.2L
0.75L

4.90
18.90

ROTWEIN VON PETER DOLLE
AUS ÖSTERREICH

BLAUER ZWEIGELT

OFFEN
FLASCHE

0.2L
0.75L

4.90
18.90

ROTWEIN VON FRANCISCO PARRA
AUS SPANIEN

BODEGAS PARRA JIMÉNEZ

OFFEN
FLASCHE

0.2L
0.75L

4.90
18.90

NYMPHENBURG SEKT

OFFEN
FLASCHE

0.1L
0.75L

2.90
18.50

WEINSCHORLE⁹

0.2L

2.90

NEGRONI SBAGLIATO¹

CAMPARI, ROTER VERMOUTH,
NYMPHENBURG SEKT

7.50

LILLET SPRIZZ

LILLET BLANC, NYMPHENBURG SEKT

7.50

Highballs

THE REAL CUBA LIBRE
SANTIAGO DE CUBA ANEJO
UND COCA COLA ¹⁺⁴⁺⁵

7.50

BOURBON HIGHBALL
JIM BEAM DOUBLE OAK,
GOLDBERG GINGER ALE ¹

8.90

NEGRONI
DORNKAAT DRY GIN, CAMPARI,
BOURSHIK'S VERMOUTH ¹

7.50

WHISKY SOUR
JIM BEAM BOURBON,
ZUCKER, ZITRONE

7.50

GIN AND TONIC
DORNKAAT DRY GIN,
GOLDBERG DRY TONIC ⁶

7.50

AMERICANO
BOURSHIK'S VERMOUTH,
CAMPARI, SODA ¹

7.50

MOSCOW MULE
PARTISAN VODKA, LIMETTE, INGWER,
GOLDBERG INTENSE GINGER ¹

7.50

DARK & STORMY
SAILOR JERRY SPICED RUM, LIMETTE,
GOLDBERG INTENSE GINGER ¹⁺³⁺⁸

8.50

VODKA SODA
PARTISAN VODKA, LIMETTE, SODA

6.80

HARVEY WALLBANGER
PARTISAN VODKA, ORANGENSAFT
GALLIANO VANILLA

7.50

GIN FIZZ
GIN, ZITRONE, ZUCKER, SODA

7.50

MONDINO TONIC
MONDINO, GOLDBERG DRY TONIC,
ORANGENZESTE

7.50

Kurze

HASELNUSS	2CL	3.50	JÄGERMEISTER MANIFEST	2CL	4.00
	4CL	6,50		4CL	7.50
WILLI	2CL	3.50	JÄGERMEISTER	2CL	2,90
	4CL	6,50		4CL	5.50
VON DER BRENNEREI HAAS AUS PRETZFELD			BERLINER LUFT	2CL	2,90
				4CL	5.50
			APFELSTRUDLER	2CL	2,90
				4CL	5.50



MINDESTBESTELLMENGE 2 STÜCK.
DENN GESCHNÄPSELT WIRD NUR ZU ZWEIT :)

Whisky

AUCHENTOSHAN AMERICAN OAK SINGLE MALT SCOTCH	40% VOL.	2CL	4.90
GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE SINGLE MALT SCOTCH	40% VOL.	2CL	4.90
LAPHROAIG ISLAY SINGLE MALT SCOTCH 10 YEARS	40% VOL.	2CL	5.50
ABERLOUR SHERRY CASK SINGLE MALT SCOTCH 12 YEARS	40% VOL.	2CL	5.90
BOWMORE DARKEST SINGLE MALT SCOTCH 15 YEARS	43% VOL.	2CL	8.90



Alkoholfreies

WEISSE LIMO NATURTRÜB GELBE LIMO COLA MIX VON DER BRAUEREI WURM AUS PAPPENHEIM	0.5L	3.40
SCHLUCKI COLA VON DER GEORG SCHULER MINERALWASSERFABRIK AUS BAMBERG	0.33L	2.90
FRITZ COLA ZUCKERFREI WIE FRITZ COLA, NUR OHNE ZUCKER!	0.33L	2.90
ROSENBLÜTEN LIMO NATUR OLDSCHOOL LIMO VON EIZBACH AUS MÜNCHEN	0.33L	2.90
BIOZISCH MATCHA WACHMACHER VON VOELKEL	0.33L	3.60
TONIC WATER GINGER ALE INTENSE GINGER MISCHGETRÄNKE VON GOLDBERG & SONS	0.2L	2.90

**SCHORLEN MIT SAFT VON DER
BURKHARDT OBSTPRESSE**

APFEL NATURTRÜB, RHABARBER,
KIRSCHÉ², ORANGE

0.25L
0.5L

2.50
3.90

**SAFT VON DER
BURKHARDT OBSTPRESSE**

APFEL NATURTRÜB, RHABARBER,
KIRSCHÉ², ORANGE

0.25L
0.5L

2.90
4.50

SODA AUS DER KARAFFE

WAHLWEISE MIT GURKE, LIMETTE,
ORANGE ODER INGWER

0.25L
0.5L

2.50
3.50

**MINERALWASSER AUS DER
FLASCHE VON KONDRAUER**

LAUT ODER LEISE

0.25L
0.75L

2.20
5.50

Sprudler

UNSERE HAUSLIMO

GRASSLAND

HÖLUNDER, ZITRONE,
MINZE UND SODA

4.20

STRANGER

BASILIKUM, INGWER,
LIMETTE, MINZE UND SODA ¹⁺³

4.20

CHERRYBLOSSOM

SAUERKIRSCH, APFEL,
ZITRONE, MINZE UND SODA ²

4.20

GURKIN

GURKENPÜREE, LIMETTENSAFT,
INGWERSIRUP UND SODA

4.90

GRAPE´EM BY THE BERRIES

ORANGEN- UND ZITRONENSAFT,
HIMBEERSIRUP UND SODA ²

4.90

MR. MIYAGI

STARKER SCHWARZTEE,
ZITRONENSAFT, ANGOSTURA UND
WURM ZITRONENLIMO ¹⁺⁶

4.90

Kaffee⁵

VON DER MACHHÖRNDL
RÖSTEREI IN GOSTENHOF

ESPRESSO

2.20

AMERICANO

2.60

CAPPUCCINO

3.20

MILCHKAFFEE

3.20

Tee

AUS FRISCHEN ZUTATEN

MINZE-LIMETTE-HONIG 3.20

INGWER-HONIG

3.20



Die Geschichte des Barbecues

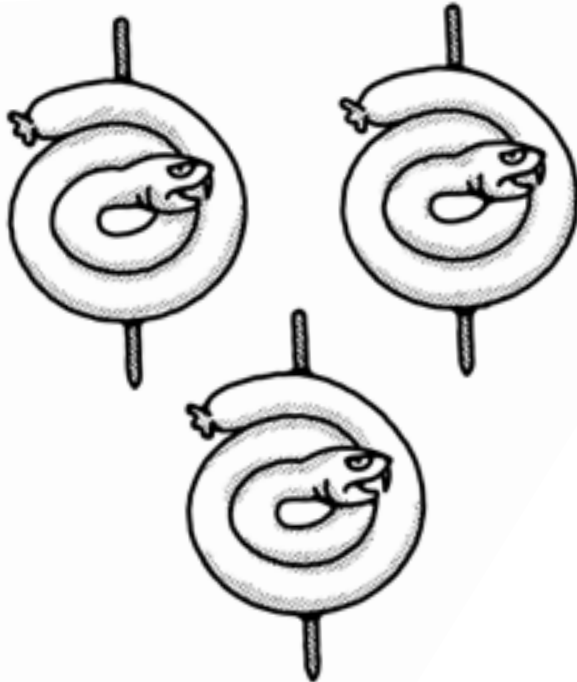
Ist Barbecue die amerikanische Antwort auf Grillen? Nope! Beim Grillen (englisch: „to grill“) kommt es auf eine möglichst hohe Temperatur an, damit das Fleisch schnell braun und knusprig wird. Beim echten Barbecue hingegen gart das Fleisch bei niedriger Temperatur langsam im Rauch. Größere Stücke verbringen bis zu 25 Stunden im Ofen ehe sie fertig sind.

WHAT THE HELL IS BBQ?

Dass Barbecue immer beliebter wird – unbestritten. Dass es auf eine lange Geschichte zurückblicken kann – auch. Schon unsere steinzeitlichen Vorfahren garten Fleisch über dem Feuer. Und im 15. Jahrhundert war diese Art der Zubereitung in der Karibik und weiten Teilen Südamerikas Alltag. Spanische Eroberer beispielsweise berichten davon, wie Einheimische im heutigen Haiti Fleisch auf einer Feuerstelle auf einem Holzgerüst garten. Die Konstruktion nannten sie „Barbacoa“, daher kommt wahrscheinlich das Wort Barbecue.

Im 19. Jahrhundert haben Sklaven in den Südstaaten der USA damit angefangen, Rinderbrust und Schweinerippen – aus der damaligen Sicht minderwertige Fleischreste – in ausgehobenen Erdgruben (BBQ-Pits) zu smoken und so zu köstlichen Gerichten zu veredeln. Kein Wunder, dass auch der Rest der amerikanischen Bevölkerung Smoked Barbecue bald für sich entdeckte.

BBQ ist in der afroamerikanischen Küche verwurzelt. Aber auch deutsche Auswanderer haben Pionierarbeit für die Verbreiterung und Verfeinerung des BBQ geleistet: Deutsche Metzger nahmen dafür das ihrer Meinung nach beste Stück vom Schwein, die Schulter (oder wie wir Franken sagen: „das Schäufele“). Daraus entstand das Pulled Pork (Schulter und Nacken). Der Mix aus deutscher Fleischerkunst und der Hog Cooking Kultur der Südstaaten legte so den Grundstein für das heutige Barbecue.



Einst Essen armer Leute, um weniger begehrte Fleischstücke zart zu garen, hat sich BBQ extrem weiterentwickelt: Besonders in den Südstaaten der USA gilt BBQ fast als eine Art Religion, ist Teil des Identitätsgefühls und darf auf keiner Feier fehlen. Schweineschulter, Rinderbrust (Brisket) und Schweinerippchen (Ribs) bilden die Heilige Dreifaltigkeit (Holy Trinity) des Barbecue.

BBQ ist so individuell wie die Menschen, die es lieben: Jeder verwendet andere Gewürze, andere Teilstücke vom Fleisch. Manch einer gart lieber meatfree. Heute gibt es fast keine Zutat, die man nicht smoken könnte, um sie mit dem charakteristischem Raucharoma zu veredeln. Das klassische Barbecue wird immer beliebter

und verbreitet sich weit über die Grenzen der Südstaaten hinaus. BBQ verkörpert den amerikanischen Schmelztiegel – für die Boeheim Brauerei und die Bierhalle der perfekte Spagat zwischen Tradition und Moderne.

Guten Appetit!

**DANKE FÜR DEINEN BESUCH
UND BIS BALD!**

Boeheim Bierhalle

BOEHEIM.DE / BIERHALLE



FACEBOOK / BIERHALLENUERNBERG

INSTAGRAM / BOEHEIMBIER

ZUSATZSTOFFE:

- ¹ FARBSTOFF
- ² ANTIOXIDATIONSMITTEL
- ³ GESCHMACKSVERSTÄRKER
- ⁴ MIT PHOSPHAT
- ⁵ KOFFEINHALTIG
- ⁶ CHININHALTIG
- ⁷ MIT SÜSSUNGSMITTEL

EINE LISTE MIT DEN ALLERGENKENNZEICHNUNGEN
LIEGT FÜR DICH AN DER BAR BEREIT. BEI INTERESSE,
BITTE EINFACH DEN SERVICE FRAGEN.

ALLE PREISE IN EURO (€)

BOEHEIM BIERHALLE
BRUNNENGASSE 11
90402 NÜRNBERG

TEL. 0911-953 299 35
BIERHALLE@BOEHEIM.DE

GESTALTUNG: TABEA RAAB UND MARCEL VOGET

MARCELVOGET.COM
TABEA-RAAB.DE

V-171014