

WILLKOMMEN

IN DER GENUSSWERKSTATT

Feuerküche

Von feurig scharfen Senfkörnern bis zu angefeuertem Dry Aged Steak vom Grill - die Kraft ist überall spürbar: in der Art zu kochen, dem bewegenden Service sowie der spannend bodenständigen Präsentation.

Die GENUSSHANDWERKER erfinden und tüfteln, damit unsere „Feuerküche“ zündend neu auf den Teller kommt. Zudem ist unsere Heimat des südlichen Niedersachsens bekannt für Korn brennen, Senf mahlen, Salz gewinnen und die mittelalterliche Kunst, Bier zu brauen. Diese Wurzeln inspirieren uns und werden mit Liebe zum Kochhandwerk durch internationale Spezialitäten ergänzt.

Der Ablauf

In der Küche wird für Sie getüftelt:

Aus dem WERKSTATTBUCH wählen Sie Gegrilltes vom Slow & Fast Grill, Flat Bread („Flaches Brot“) oder täglich frische Salate. Sie haben keine Lust auf eine individuelle Zusammenstellung? Auch darauf sind die GENUSSHANDWERKER gut vorbereitet - vertrauen Sie auf die herzhaft guten Empfehlungen unseres Küchenchefs Malte Gunzert. Unser Restaurantleiter Rüdiger Meinzer hilft Ihnen bei Fragen zum Thema Wein und Spirituosen.



Rüdiger Meinzer
Gastronomischer Leiter



Malte Gunzert
Küchenchef



GENUSS®
WERKSTATT

PS.SPEICHER

WERKSTATTKARTE



**Grosser, gemischter, saisonaler Salat
mit French Dressing** € 8,50

Weitere Toppings

+ gebratene Pilze € 3,00

+ Ziegenkäse € 4,00

+ gebratene Rinderfiletstreifen € 8,00

+ 3 gebratene Riesengarnelen € 8,00

**Kleiner, gemischter, saisonaler
Salat** € 4,00

Flat Bread

mit Kirschtomaten und Pesto € 5,50

mit Ziegenkäse, Feigen,
Oliven und Lauchzwiebeln € 7,50

mit Parmaschinken, Rucola
und Kirschtomaten € 9,50

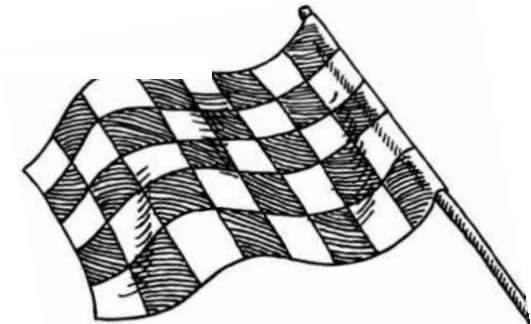
Werkstattklassiker

Bratcurrywurst mit Pommes frites
und kleinem Salat € 11,50

Neue Kartoffeln
mit Frühlingsgemüse, Kräutersauce und
kaltgepresstem Rabsöl € 14,00

Kalbsgulasch mit gebratenen Pilzen,
Bandnudeln und kleinem Salat € 14,50

Frikadellen mit sautiertem
Spitzkohl, Einbecker-Senfsauce,
Kartoffelstampf € 13,50



Wünschen Sie eine Auskunft bezüglich
Allergene, fragen Sie unsere GENUSS-
HANDWERKER nach unserer Allergenkarte.



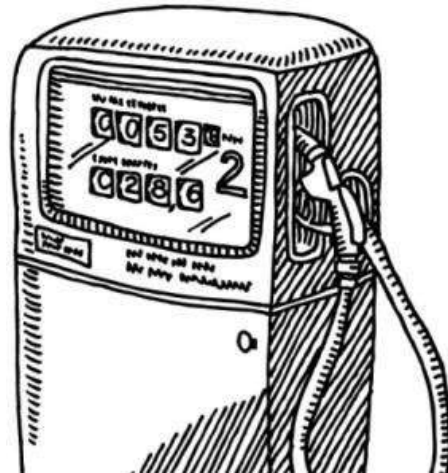
WERKSTATTKARTE

Werkstattempfehlungen von 12:00-14:00 Uhr

Suppe

Schaumsuppe von Erbsenschoten
mit gebackener Blutwurst

€ 7,00



Wünschen Sie eine Auskunft bezüglich
Allergene, fragen Sie unsere GENUSS-
HANDWERKER nach unserer Allergenkarte.

Hauptgerichte

- 200g PS.SPEICHER-Burger
aus 100% Rindfleisch, rosa gebraten,
mit geschmolzenem Tilsiter, gebratenen
Zwiebeln, Speck, Krautsalat,
Einbecker Senfsauce und Pommes Frites € 14,00
- Aberdeen Flanksteak 250g mit Kräuterbutter
gegrilltem Gemüse und Pommes Frites € 26,00
- Norwegisches Fjordlachsfilet 150g
mit kleinem Salat und Bratkartoffeln € 25,00



ZUCKER-WERKSTATTKARTE

Süßes

Kleines Dessert des Tages € 5,00

Kuchen

Täglich frischer selbst gebackener Kuchen
Stück € 3,50

Wünschen Sie eine Auskunft bezüglich Allergene, fragen Sie unsere GENUSS-HANDWERKER nach unserer Allergenkarte.

Eis

Wir beziehen unser Eis für Sie von „Wiebkes Milchhaus“

Vanille, Schokolade, Erdnuss-Karamell, Haselnuss, Walnuss, Waldmeister, Joghurt, Rhabarber-Mohn

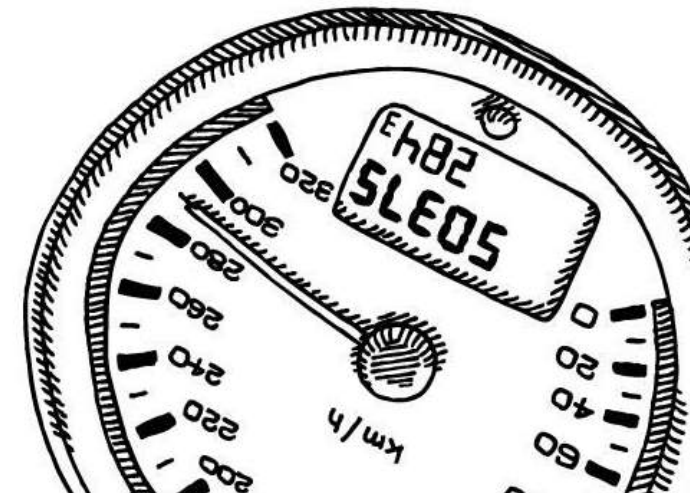
Kugel € 1,50

Joghurtbecher

Aufgeschlagener Joghurt mit Beerenkompott, Joghurt- und Rhabarber-Mohn-Eis € 8,00

Dieselbecher

Erdnuss-Karamell-, Hasel- und Walnuss-Eis mit flüssiger Schokoladensoße, gerösteten Nüssen und Sahne € 7,50



GETRÄNKE

BIER, ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser

Gerolsteiner Medium	0,25 l	€ 2,90
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	€ 2,90
Gerolsteiner Medium	0,75 l	€ 6,30
Gerolsteiner Naturell	0,75 l	€ 6,30

Sanfte Tankstelle (0,2l / 0,4l)

Coca Cola*	€ 2,90 / € 4,20
Coca Cola light*	€ 2,90 / € 4,20
Sprite	€ 2,90 / € 4,20
Apfelsaftschorle	€ 2,90 / € 4,20
fritz limo Orange	0,2 l € 3,00

Thomas Henry Bitter Lemon**	0,2l	€ 3,50
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l	€ 3,50
Thomas Henry Tonic Water**	0,2l	€ 3,50

Beckers Bester Säfte (0,2 l / 0,4 l)

Auch als Schorle erhältlich.

Orangensaft	€ 3,00 / € 4,90
Kirschsafte	€ 3,00 / € 4,90
Bananensaft	€ 3,00 / € 4,90
Johannisbeersaft	€ 3,00 / € 4,90
Ananassaft	€ 3,00 / € 4,90
Traubensaft	€ 3,00 / € 4,90
Maracujanektar	€ 3,00 / € 4,90
Rhabarbersaft	€ 3,00 / € 4,90
Kiba	€ 3,00 / € 4,90

Bier

Einbecker Landbier (vom Fass)	0,2 l / 0,3 l / 0,4 l	€ 2,20 / € 3,00 / € 3,90
-------------------------------	-----------------------	--------------------------

Einbecker Brauherren Pils (Flasche)	0,33	€ 3,20
-------------------------------------	------	--------

Einbecker Brauherren Pils alkoholfrei (Flasche)	0,33 l	€ 3,20
-------------------------------------------------	--------	--------

Warsteiner Pils (vom Fass)	0,25 l / 0,4 l	€ 2,80 / € 4,00
----------------------------	----------------	-----------------

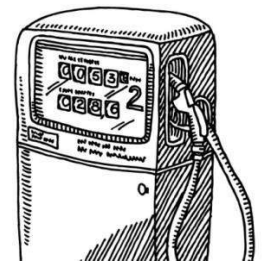
König Ludwig Hefeweizen (vom Fass)	0,3 l / 0,5 l	€ 3,20 / € 4,60
------------------------------------	---------------	-----------------

König Ludwig Weizen alkoholfrei (vom Fass)	0,3 l / 0,5 l	€ 3,20 / € 4,60
--------------------------------------------	---------------	-----------------

Alster	0,25 l / 0,4 l	€ 2,80 / € 4,00
--------	----------------	-----------------

*Farbstoff, Koffein

**Chininhaltig

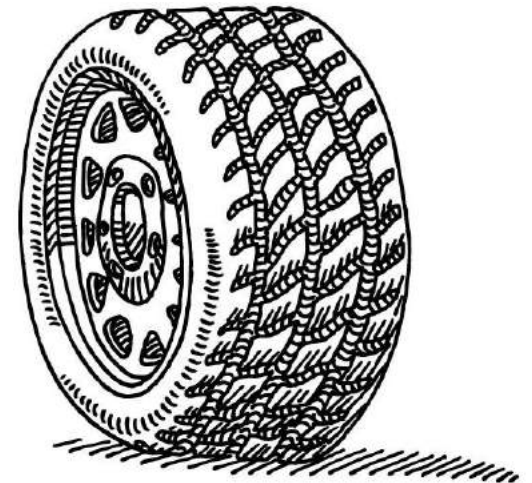


HEISSGETRÄNKE

WERKSTATTFEUER

Heißgetränke

Pott Kaffee Crème	€ 2,90	Ronnefeldt Tee, Kännchen	€ 4,90
Pott Kaffee Crème entkoffeiniert	€ 2,90	Assam Bari, Darjeeling, Earl Grey, Verveine, Refreshing Mint, Green Dragon, Morgentau, Sweet Berries, Cream Orange, Golden Jasmine, Wellness, Aryurveda	
Espresso	€ 2,90		
Espresso Macchiato	€ 2,90		
Doppelter Espresso	€ 4,20	Frischer, selbst hergestellter Pfefferminztee	€ 5,20
Latte Macchiato	€ 3,90		
Cappuccino	€ 3,70		
Pott Milchkaffee	€ 3,90		
Schokolade mit Sahne	€ 4,00		
Sirup (Karamell, Kokos, Vanille)	€ 0,50		



GETRÄNKE

APERITIF / PROSECCO / SEKT / CHAMPAGNER

Aperitifs

Miamée Rouge Spritz	€ 6,50
Aperol Spritz*	€ 6,50
Hugo	€ 6,50
Campari Orange*	€ 6,50
Vermouth Belsazar weiß/rot	€ 6,50

Alkoholfreier Hugo	€ 5,50
Driver (Alkoholfreier Cocktail)	€ 5,50

Longdrinks

von Hallers Gin Tonic***	€ 9,50
Hendricks Gin Tonic***	€ 14,00
Cuba Libre* **	€ 8,50
Vodka Lemon***	€ 8,50

*mit Farbstoff

**mit Koffein

***mit Chinin

Prosecco / Sekt / Champagner

Sekt Hardenberg Cuvée, trocken	
0,1 l / 0,75 l	€ 4,90 / € 24,50

Prosecco,	
0,1 l / 0,75 l	€ 4,90 / € 26,90

Champagner Taittinger	
Brut, Réserve	
0,75 l	€ 75,00
0,375 l	€ 39,00

Champagner Taittinger	
Brut, Prestige Rosé	
0,75 l	€ 85,00

Vivace Secco	
Weingut Zur Schwane,	
Franken (alkoholfreier Sekt)	
0,1 l / 0,75 l	€ 4,90 / € 24,50



WEINGÜTER

AUSGEWÄHLTE TÜFTLER GUTER TROPFEN

Weingut Dreissigacker - Bechtheim / Rheinhessen

Das familiengeführte Weingut setzt beim Anbau ihrer Weine einzig auf Ökologie, Nachhaltigkeit und den sorgfältigen Umgang mit natürlichen Ressourcen. Dabei ist das Ziel des Weingutes aus „Gutem - Hervorragendes“, aus „Wohlschmeckendem - Aufregendes“ und aus „Gefälligem - Charakterstarkes“ entstehen zu lassen.

Weingut Endrizzi - San Michele all'Adige / Südtirol

Klima, Böden und Menschen sind die drei Wurzeln der Qualität. Das Weingut Endrizzi liegt an der geschützten Alpensüdseite, wo sich das mediterrane Klima mit dem kühlen Alpenklima der Dolomiten vereint.

Weingut Bercher - Burkheim / Baden

Das Weingut Bercher ist ein traditionelles Weingut am Kaiserstuhl. Die eingespielte Zusammenarbeit der Generationen und die Verbindung von Tradition und Moderne ist das Geheimnis dieser Weine.

Weingut am Stein - Würzburg / Franken

Ein Weingut eingebettet inmitten der bekannten fränkischen Lage - dem Würzburger Stein. Den Anforderungen einer zeitgemäßen und qualitätsorientierten Weinerzeugung wird das Ehepaar Knoll in einer Kombination von Freude, Engagement und fachlichen Kenntnissen gerecht.

Weingut Rings - Freinsheim / Pfalz

Das Weingut Rings liegt in Freinsheim in der Pfalz. Die Gründung erfolgte im Jahre 1960 durch Friedrich Weinsheimer. Der Anbau erfolgt beim Weingut Rings naturnah und umweltschonend. Qualitätskriterien der Weine aus dem Rings sind neben strenger Ertragsreduzierung und rigoroser Traubenselektion bei der Ernte auch die späte Lese per Hand.

Weingut zur Schwane - Vollkach / Franken

Mitten im fränkischen Rebland liegt, idyllisch gelegen zwischen Weinbergen und Wäldern, das Weingut „Zur Schwane“. In den 30er Jahren übernahm Familie Pfaff das Weingut. Nach der Übernahme des Weingutes im Jahr 1996 erweiterte Eva Pfaff-Düker rasch von 9 auf ca. 25 Hektar Rebflächen. Mittlerweile leitet die diplomierte Oenologin gemeinsam mit ihrem Ehemann Ralph Düker das Weingut mit sehr viel Geschick.

Weingut Künstler - Hochheim am Main / Rheingau

Das Weingut Künstler befindet sich seit 1648 in Familienbesitz. Die Weine haben ein enormes Lagerpotential und entfalten ihre wahre Pracht erst nach einigen Jahren. Durch die jährlichen nationalen und internationalen Auszeichnungen gehört das Weingut heute zu den renommiertesten Weingütern in Deutschland.



WEINGÜTER

AUSGEWÄHLTE TÜFTLER GUTER TROPFEN

Weingut Raddeck - Nierstein am Rhein / Rheinhessen

Die Lust am Wein kann sich auch in Einbeck entfachen. So zog es die Einbeckerin Anna Jungesblut nach Ihrem Weinbaustudium über diverse Praktika in Neuseeland wieder zurück nach Deutschland. Gemeinsam mit Ihrem Mann Stefan Raddeck führen Sie Ihr BioWeingut in Nierstein. Ihre Freude am Wein wollen Sie durch genussreiche und charaktervolle Weine teilen. Der Rote Hang in Nierstein mit seinem rotem Schieferbode zählt zu den berühmtesten Rieslinglagen Deutschlands.

Weingut Pfannebecker

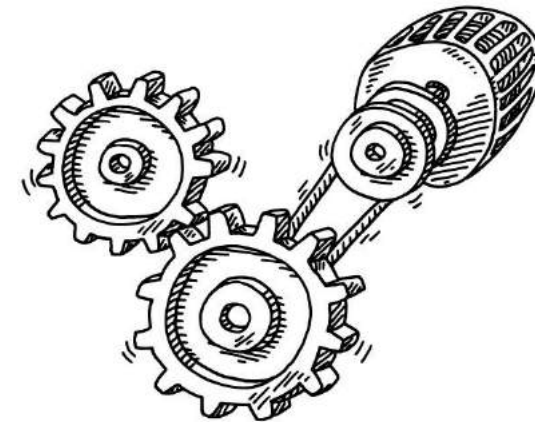
Die Pfannebeckers betreiben seit Jahrhunderten im südlichen Rheinhessen Weinbau. Das Weingut hat sich mit eleganten trocknen Weinen aus Riesling sowie weißen und roten Burgundersorten einen Namen gemacht. Hinzu kommen Spezialitäten wie Goldmuskateller, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon und Syrah.

Seit dem Jahrgang 2003 verantwortet Max Pfannebecker den Ausbau und die Stilistik der Weine. Max' Großvater Wolfgang Pfannebecker hatte den heutigen Gutshof 1960 gegründet. Er war mit der Familie aus dem zu eng gewordenen Hof im alten Ortskern von Pfeddersheim ausgesiedelt und errichtete das neue Zuhause am Ortsrand von Pfeddersheim, in der Weinbergslage Kreuzblick. Sein Sohn Holker studierte in Geisenheim Weinbau. Die Eltern von Max übernahmen 1979 den Hof. Alle Generationen leben und arbeiten heute gemeinsam im Hof für das Weingut.



OFFENE WEINE

WEISSWEINE



Rheinhessen

2015er Trilogie Cuvée halbtrocken
Weingut Raddeck
0,1 l € 4,00
0,2 l € 7,50

2015er Werkstoff Weißwein-Cuvée
Weingut Pfannebecker
0,1 l € 4,00
0,2 l € 7,50

2015er Grauburgunder
Weingut Dreissigacker
0,1 l € 5,00
0,2 l € 9,50

Pfalz

2015er Freinsheim Sauvignon Blanc
Weingut Rings
0,1 l € 5,00
0,2 l € 9,50

Baden

2015er Weissburgunder
Weingut Bercher
0,1 l € 4,00
0,2 l € 7,50

Franken

2015er Muschelkalk Silvaner
Weingut am Stein
0,1 l € 4,50
0,2 l € 8,00

2015er Frank & Frei, Müller-Thurgau
Weingut am Stein
0,1 l € 4,00
0,2 l € 7,50

2015er Hardenberg Edition
Silvaner, Weingut zur Schwane
0,1 l € 4,00
0,2 l € 7,50

Rheingau

2015er Riesling
Weingut Künstler
0,1 l € 4,50
0,2 l € 8,00



OFFENE WEINE

WEISSWEINE, ROSÉWEINE, ROTWEINE

WEISSWEINE

Italien

2015er Chardonnay D.O.C.
Weingut Endrizzi, Toscana
0,1 l € 4,00
0,2 l € 6,80

2015er Pinot Grigio D.O.C.
Weingut Endrizzi, Toscana
0,1 l € 4,00
0,2 l € 6,80

ROSÉWEINE

Deutschland

2016er Rosa Munde, Spätburgunder rosé
Weingut am Stein, Franken
0,1 l € 4,50
0,2 l € 7,50

Frankreich

2015er Château des Sarrins
Côtes de Provence
0,1 l € 5,00
0,2 l € 9,50

ROTWEINE

Deutschland

2014er Spätburgunder
Weingut Bercher, Baden
0,1 l € 5,00
0,2 l € 9,50

Italien

2014er Morellino di Scansano
D.O.C.G. Weingut Endrizzi, Toscana
0,1 l € 4,00
0,2 l € 7,50

2014er Serpaiolo Rosso Maremma
IGT, Weingut Endrizzi, Toscana
0,1 l € 4,00
0,2 l € 7,50

Spanien

2012er Baron de Ley, Reserva Rioja
0,1 l € 5,50
0,2 l € 10,50

Frankreich

2014er Cabernet Sauvignon,
Gèrard Bertrand
0,1 l € 4,00
0,2 l € 7,50



FLASCHENWEINE

WEISSWEINE DEUTSCHLAND

WEISSWEINE

Deutschland

2015er Trilogie Cuvée Weiß halbtrocken Weingut Raddeck	€ 23,00	2015er Weissburgunder Weingut Bercher, Baden	€ 27,00
2015er Riesling Weingut Raddeck	€ 34,00	2015er Muschelkalk Silvaner Weingut am Stein, Franken	€ 28,00
2015er Weissburgunder, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	€ 28,00	2015er Frank & Frei, Müller-Thurgau Weingut am Stein, Franken	€ 28,00
2015er Grauburgunder, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	€ 34,00	2015er Hardenberg Edition Silvaner, Weingut zur Schwane Franken	€ 22,00
2015er Werkstoff Weißwein-Cuvée Weingut Pfannebecker, Rheinhessen	€ 29,00	2015er Riesling Weingut Künstler, Rheingau	€ 28,00
2014er Freinsheim Sauvignon Blanc Weingut Rings, Pfalz	€ 34,00	2015er Hochheimer Stilweg Riesling Alte Rebe Weingut Künstler, Rheingau	€ 45,00



FLASCHENWEINE

WEISSWEINE / ROSÉWEINE

WEISSWEINE

Italien

2015er Chardonnay D.O.C.
Weingut Endrizzi, Toscana € 24,00

2015er Pinot Grigio D.O.C.
Weingut Endrizzi, Toscana € 24,00

ROSÉWEINE

Deutschland

2016er Rosa Munde, Spätburgunder Rosé
Weingut am Stein, Franken € 28,00

Frankreich

2010/12er Château des Sarrins
Côtes de Provence € 35,00



FLASCHENWEINE

ROTWEINE

ROTWEINE

Deutschland

2014er Spätburgunder
Weingut Bercher, Baden € 34,00

2012er Limberg XI
Weingut Bercher, Baden € 49,00

Italien

2014er Serpaiolo Rosso Maremma
IGT, Weingut Endrizzi,
Toscana € 24,00

2014er Morellino di Scansano
D.O.C., Weingut Endrizzi
Toscana € 24,00

2012er Rosso de Montalcino
D.O.C., Villa Poggio Salvi
Toscana € 69,00

2011er Gran Masetto,
Weingut Endrizzi
Toscana € 69,00

Frankreich

2015er Cabernet Sauvignon
Gèrad Bertrand € 25,00

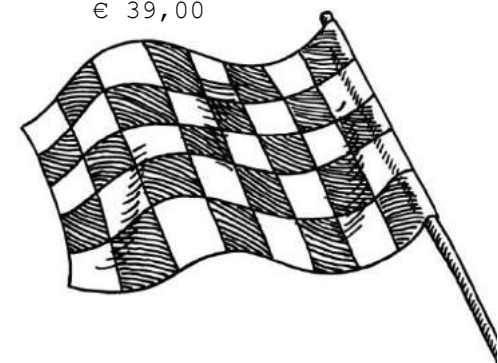
2010/12er Château des Sarrins
Côtes de Provence € 35,00

2014er Château de la Commanderie
Lalande de Pomerol € 39,00

Spanien

2012er Baron de Ley, Reserva
Rioja € 35,00

2012er Sela D.O.C.
Rioja € 39,00



GETRÄNKE

SPIRITUOSEN

Spirituosen

Whiskey Bowmore 12 years, 4 cl	€ 8,50
Scotch Carduh 15 years, 4 cl	€ 8,50
Mauricius Gold Rum, 4 cl	€ 8,50
von Hallers Gin, 4 cl	€ 6,00
Hendricks Gin, 4cl	€ 10,50
NONINO Grappa Merlot, 2 cl	€ 6,90
NONINO Grappa Chardonnay, 2 cl	€ 7,90
Averna, 2 cl	€ 3,50

Hardenberg Spirituosen (2cl)

Hardenberg Vodka	€ 2,40
Lehment Rostocker Doppelkümmel	€ 2,80
Lehment Rostocker Aquavit	€ 2,80
Hardenberg Hochzeitsweizen	€ 3,50
Hardenberg Doppelkorn	€ 2,50
Hardenberg Persico Sauerkirsch	€ 1,90
Kleiner Keiler Scharfe Kirsche	€ 2,50
Schwartzhog Kräuterlikör	€ 3,00
Wilthener Gebirgskräuterlikör	€ 3,00
Antica Sambuca	€ 3,90
Hardenberg Obstler	€ 2,40
Hardenberg Williams Christ	
Birnenbrand	€ 3,80
Danziger Goldwasser	€ 3,80
Wilthener Nr. 1, XO	€ 4,00



KONTAKT

ÖFFNUNGSZEITEN

FREIgeist Einbeck GmbH & Co. KG
GENUSSWERKSTATT / PS.SPEICHER
Tiedexer Tor 3b / 37574 Einbeck
Telefon 05561 319997-0 / Telefax-999
info@genusswerkstatt-einbeck.de
www.genusswerkstatt-einbeck.de
www.freigeist-einbeck.de

ÖFFNUNGSZEITEN

PS. Speicher:

Dienstag bis Sonntag: 10:00 – 18:00 Uhr; Montag: Ruhetag

FREIgeist Einbeck:

Rundum die Uhr

GENUSSWERKSTATT:

Montag ab 18:00 Uhr

Dienstag bis Freitag: 11:30 – 23:00 Uhr

Samstag & Sonntag: 10:00 – 23:00 Uhr

(Veranstaltungen auf Anfrage: veranstaltung@freigeist-einbeck.de)

Küche:

Montag 18:00 – 21:00 Uhr

Dienstag bis Sonntag: 12:00 – 21:00 Uhr



GENUSS®
WERKSTATT

PS.SPEICHER