

Quelle: orange7

Datum: 01.06.2017

Seite: 13

## MODERNE GASTLICHKEIT IM WIRTSHAUS

Das Bitburger Bierhaus Am Spittel wartet jetzt mit einem neuen Speisekonzept auf. Der Gastgeber der Marke Eifel bezieht das Fleisch von Rind und Schwein ausschließlich vom Traditionsmetzger in der Region. Und sonntags sind Familien am Schnitzelbuffet willkommen.



*Nachhaltig und nachvollziehbar: Küchenmeister Manfred Palgen aus Herforst bringt die Produkte aus der Eifel mit Liebe auf den Teller.*

**T**omaten, Salatblätter, Scheiben von Essiggurken und eingelegten Zwiebeln stehen bereit, genauso wie die Hamburger-Soße und das Ketchup. Die frische Zwiebel schneidet Küchenchef Manfred Palgen in dicke Ringe, taucht sie kurz in Bierteig und frittiert sie schön knusprig. Dann erst legt er das Rindfleisch-Patty für den Burger auf den Grill, überschmelzt es zuletzt mit Käse.

**Das Roggenbrötchen darf sich auf** dem heißen Grill ganz kurz den Knusper abholen, dann kann es losgehen: Auf dem angewärmten Teller türmt Manfred den Cheeseburger vom Eifelrind. Mit genauso viel Liebe zum Detail bringt er den Burger mit Pulled Porc, mit Hähnchenfilet oder den Veggie-Burger auf den Teller. Burger und Schnitzel bilden den Schwerpunkt der neuen Speisekarte im Bitburger Bierhaus. Hinzu gesellen sich die Preise Einfallreichum und die Portion Qualitätsanspruch. Das Wirtshaus gehört neuerdings zu den Gastgebern der Marke Eifel. Folglich bezieht der Küchenmeister sein Rind- und Schweinefleisch beim Eifel-Metzger in Prüm. Jeder Gast soll nachvollziehen können, wo ein Tier geboren und aufgewachsen ist. Das gilt auch für die Eifel-Tapas – den „Bierhaus Köstlichkeiten“, die

gerne als Vorspeise oder zum Bier bestellt werden. Auch an jene Gäste ist gedacht, die sich lieber fernab vom Fleisch vegetarisch oder vegan ernähren. Neben einer Auswahl an Salaten finden Ersterer auch den Burger mit Gemüsepatty auf der Karte. Und für Veganer bereitet Manfred gerne Maultaschen zu, die nicht nur fleischfrei, sondern auch ohne Ei, Milch oder Käse schmecken. Sonntags ist im Wirtshaus Familien-Tag. Von 12 bis 15 Uhr präsentiert sich das Hähnchen- oder Schweinefleisch mit Panaden, Soßen, Salaten und Beilagen aus Spanien, Italien, Österreich oder Deutschland. Am 25. Juni wird das Familien-Schnitzelbuffet italienisch angehaucht sein.

**Wenn abends um 22 Uhr die Küche** schließt, ist hier noch lange nicht Schluss mit dem gemütlichen Treiben. 20 Biersorten der Bitburger Braugruppe hat das Wirtshaus im Ausschank, sechs davon laufen frisch vom Fass. Ein Saisonbier wechselt monatlich – im Moment ist das ein naturtrübes Kellerbier. Es kann aber auch ein Pale-Ale von Köstritzer sein. Oder eines der trendigen Craftwerk-Biere, die mit einer neuen Hopfensorte gebraut werden und den Kenner mit Aromen von Mandarine oder Litschi verwöhnen.

&gt;&gt; Info

**Besonderheit**

Gastgeber der Marke EIFEL

**Spezialitäten**

Bierhaus mit 20 Biersorten im Ausschank

**Speisekarte**

Eifler Tapas, Burger und Schnitzel

**Sitzplätze**

- Restaurant und Wirtshaus: 80 Sitzplätze
- Terrasse: 120 Sitzplätze

**Öffnungszeiten Küche:**Montag bis Sonntag:  
12.00 bis 22.00 Uhr**Öffnungszeiten Wirtshaus:**

- Sonntag bis Donnerstag: 12.00 bis 1.00 Uhr
- Freitag und Samstag: 12.00 bis 2.00 Uhr



*Die Optik des modernen Wirtshauses stammt aus der Konzeptfabrik der Bitburger Braugruppe.*



Bitte ein Beck  
**Bitburger**  
BIERHAUS

Am Spittel 1 · Bitburg  
Tel.: 06561-7068538  
m.mueller-bierhaus@web.de  
<https://de-de.facebook.com/bitburgerbierhausbitburg/>