Ausgabe 2023/2024

FOXY BRÄU

Restaurant | Brauerei

Liebe Gäste,

im Foxy Bräu mitten im malerischen Kurpark von Bad Wildbad im Schwarzwald haben wir mit einem tollen Team unsere wahre Berufung gefunden. In unserem Restaurant bieten wir traditionelle wie moderne Brauhausküche. Wir bestehen auf Qualität und Frische bei unseren Produkten und das werden Sie auch schmecken. Wir sind Naturpark-Wirt, gehören zu den Gastronomen **„Schmeck den Süden“** und sind stolz auf unsere Auszeichnung mit 3 Löwen, die unserer Selbstverpflichtung zu Regionalität und Nachhaltigkeit Rechnung tragen.

Wir freuen uns, Sie mit handwerklich gebrauten Bieren unserer Hausbrauerei verwöhnen zu können. Tauchen Sie bei uns ein in eine Welt voller Genuss und Gastfreundschaft. Lernen sie unser herzliches Foxy-Team kennen und verbringen Sie eine schöne Zeit. Besuchen Sie uns mit Freunden und der Familien, feiern Sie in unserem wunderschön gelegenen Restaurant Ihre Feste. Wir freuen uns auf Ihren Besuch,

Jessica Fox und Jürgen Göbel

für das ganze Foxy-Team



Jetzt im Foxy.

Das Steak ruft

Erleben Sie ein Fest der Sinne und Gaumenfreuden. In unserem Restaurant erwartet Sie ein saftiges, zartes und aromatisches Steak. Von der sorgfältigen Auswahl erstklassiger Fleischsorten über Dry-Aged-Trockenreifung bis zur perfekten Zubereitung auf dem heißen Stein oder im Beefer – wir widmen uns mit Hingabe Ihrem Steak-Genuss. Lassen Sie sich von der köstlichen Kruste und dem unvergleichlichen Geschmack verführen. Ob klassisch oder modern, unser Steak-Angebot lässt keine Wünsche offen. Entdecken Sie die Magie des perfekten Steaks und lassen Sie sich in eine kulinarische Welt entführen, die Sie für immer begeistern wird. **Willkommen zu Ihrem Steak-Erlebnis!**

Mehr auf Seite 4 und 5

Bier im Herzen

Entdecken Sie die wunderbare Welt des Bieres in unserem einladenden Ambiente. Von erfrischend hopfigen Sorten bis hin zu vollmundig malzigen Spezialitäten – wir haben das perfekte Bier für Sie! In unserer Hausbrauerei kreieren wir mit Leidenschaft einzigartige Aromen, die Ihr Herz höherschlagen lassen werden. Genießen Sie die gesellige Atmosphäre und kosten Sie unsere Auswahl an Klassikern wie **„Trommers Trübes“**, **„Eber Export“** und **„Betörend Böhmisch“** oder saisonale Biere wie **„Königlicher Keiler“** und **„Fröhliches Früchtchen“**. Ob Bierliebhaber oder Neugieriger – bei uns erleben Sie das Bierhandwerk mit all seinen Facetten. **Unsere Biere lassen die Herzen höherschlagen. Prost!**

Mehr auf Seite 8 und 9

foxybraeu
foxybraeu
www.foxybraeu.de

Willkommen im Foxy.

Der Foxy-Lifestyle

Das Essen im Foxy Bräu ist saisonal und regional orientiert. In unserer Küche legen wir größten Wert auf frische, regionale Produkte. Angefangen vom Salat über die Schnitzel bis zum Burger und hauseigenen Bier. Im Foxy Bräu lässt sich's leben. Wir bieten moderne Brauhausküche, mit unserem Anspruch auf Regionalität und Nachhaltigkeit sind wir gleichzeitig im besten Sinne heimatverbunden. Wir haben Spaß an unserer Arbeit und finden Erfüllung. Wer zu uns kommt, soll wissen: Im Foxy Bräu kann man Genießen mit gutem Gewissen.





Die „Foxy-Family"

Im Foxy Bräu geht jeder auf. Jeder bringt an seinem Platz seine Kreativität und Fähigkeiten ein. Ob in der Küche oder in der Brauerei, ob am Tresen oder im Service, jeder ist an seinem richtigen Platz. Alle arbeiten Hand in Hand zusammen. Alle zusammen ergeben das große Ganze: Das Foxy Bräu als Ort zum Wohlfühlen und Genießen, zum Abschalten vom Alltag und Feiern mit Freunden und Familie.

Jessica Fox ist weniger Chefin im Haus als gute Seele des Teams, die alle anspornt und zu immer neuen Ideen anregt.

Der Gast im Mittelpunkt

Im Foxy Bräu steht der Gast im Mittelpunkt. Wir haben hohe Ansprüche an uns selbst und wollen Ihre Erwartungen erfüllen. Von der Begrüßung bis zur Verabschiedung wollen wir besten Service liefern und allen unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt bereiten, auf dass das kulinarische Erlebnis unvergesslich bleibt. Ob klassisch oder einmal außergewöhnlich, unsere abwechslungsreiche Speisekarte hält für jeden Geschmack das Richtige bereit. Ob romantisches Date, ein Geschäftsessen oder ein Treffen mit Freunden, im Foxy Bräu bieten wir einen idealen Rahmen.

Roboter Foxy & Hopfy



Das Serviceteam im Foxy Bräu wird unterstützt durch die Roboterdame Foxy und ihren Roboterkollegen Hopfy. Sie sind ein richtiger Hingucker für die Gäste, fahren das Essen an den Tisch und können leer gegessene Teller zurück in die Küche transportieren. Am Tag kommen die Serviceroboter auf 10 bis 20 gefahrene Kilometer. Foxy und Hopfy sind eine richtige Entlastung und perfekte Ergänzung im Serviceteam – und beweisen auch noch Entertainerqualitäten: Bei Geburtstagen begeistern sie mit einem Happy Birthday.

Compliance

Im Foxy Bräu sind alle mit vollem Herzen und großer Leidenschaft dabei. Restaurant und Brauerei stehen für nachhaltige und hohe Qualität. Dafür bürgt Geschäftsführerin Jessica Fox, die alle Bereiche im Haus regelmäßig und genau kontrolliert. Sie sorgt dafür, dass vorgegebene Hygieneregeln konsequent eingehalten und festgelegte Standards durchgehend gewährleistet werden. Sie steht ein für Sicherheit und Sauberkeit sowie ein gutes Betriebsklima, für eine stets angenehme Atmosphäre und ansprechende Räumlichkeiten. **Alles zum Wohl und zur Zufriedenheit der Gäste.**

Regional & nachhaltig.

Regionale Produkte

Kurze Wege, persönlicher Kontakt, Umweltschutz als Weg und Ziel – im Foxy Bräu wird Regionalität großgeschrieben. Die Zulieferer stehen für Frische und Qualität.

- **Rindfleisch, Kartoffeln und Eier** kommen von nahegelegenen Betrieben wie dem *Bauernhof Volz am Hünerberg*
- **Backwaren** bezieht das Restaurant von der örtlichen *Konditorbäckerei Haag*
- **Eiscreme und Käsesorten sowie Bio-Linsen** liefert der *Heuwasen-Hof in Pfalzgrafenweiler*

Zusammen mit seinen Partnern sorgt das Foxy Bräu für den Erhalt der Kulturlandschaft und Wertschöpfung in der Region.





Naturparkwirte

„Schmeck den Schwarzwald" – das Foxy Bräu ist geschätzt für seine regionale und saisonale Küche. Das Restaurant und die hauseigene Brauerei sind seit Dezember 2022 offizielles Mitglied im Verein Naturpark-Wirte Schwarzwald Mitte/Nord. Ziel des Zusammenschlusses von Gastronomie-Betrieben ist es, die Gäste mit regionalen Spezialitäten zu verwöhnen und dabei eng mit Erzeugerinnen und Erzeugern zusammenzuarbeiten. Ein Naturpark-Wirt wie das Foxy Bräu bietet ganzjährig mindestens sechs regionale Gerichte an. Wir Naturpark-Wirte bekennen uns zu Regionalität, Nachhaltigkeit und Heimatverbundenheit. Wir betreiben Landschaftspflege mit Messer und Gabel.

Schmeck den Süden

Das Foxy Bräu ist als **„Nachhaltiges Reiseziel"** und mit gleich **3 Löwen** ausgezeichnet, dem Gastronomen-Gütesiegel **„Schmeck den Süden"**. Das heißt, dass 90 % des Angebots auf unserer Karte aus der Region stammen.

Die **„Schmeck den Süden"**-Gastronomen stehen für die Wertschätzung der Lebensmittel und besondere Kreativität: Verarbeitet wird das ganze Tier, genutzt werden saisonale Gemüse und andere Rohwaren. Lebensmittel sind **Mittel zum Leben**, das heißt nicht nur, Abfälle soweit wie möglich zu vermeiden, sondern auch faire Preise an die hiesigen Landwirte zu zahlen, damit sie vom Anbau ihrer Produkte und der Aufzucht ihrer Tiere ordentlich leben können.



Das Steak ruft.

Fleischsommelier Jürgen



Jürgen Göbel steht für eine ehrliche Küche mit Handwerk, in der hochwertige regionale Produkte verarbeitet werden. Als Küchenchef sorgt er nicht nur für gleichbleibend hohe Qualität auf den Tellern im Foxy Bräu, er zaubert auch immer neue Kreationen und bereichert die Speisekarte. Jürgen ist ein wahrer Genussbotschafter und zertifizierter Fleisch-Sommelier. Er weiß einfach fast alles über Rind, Schwein, Lamm und Geflügel und wie das Fleisch optimal zubereitet wird, um unseren Gästen ein unvergleichliches Genusserlebnis zu bereiten.

Wichtig sind Jürgen die regionale Herkunft des Fleisches und das Tierwohl. Er fährt zu den Bauern auf den Hof und kennt ihre Weiden und Ställe. Er legt Wert auf eine möglichst komplette Verarbeitung – aus Überzeugung, Leidenschaft und Wertschätzung gegenüber den Tieren.

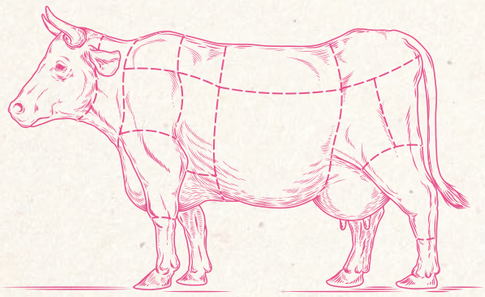
Aber keine Sorgen, im Foxy Bräu kommen auch Vegetarier und Veganer kulinarisch auf voll ihre Kosten.



Wildbader Limousin-Rind

Das Limousin-Rind im Foxy Bräu ist ein Muss. Es ist unheimlich zart und aromatisch. Die Rasse der Limousin-Rinder stammt ursprünglich aus der gleichnamigen Region Limousin in Zentral-Frankreich. Ihr Fleisch hat einen ausgeprägten Geschmack dank der guten Marmorierung. Bei uns genießen Sie Limousin-Rind als Dry Aged, als Burger oder Rouladen.

Das in unserer Küche verarbeitete Fleisch stammt von Tieren aus der Region, die ohne Mastfutter groß werden und von März bis November auf der Weide stehen.



Was ist Dry Aged?

Das Foxy Bräu bietet mit Dry-Aged-Fleisch vom Rind wie vom Schwein ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Das Fleisch wird in einem kühlen Klima am Knochen über mehrere Wochen im hauseigenen Reifeschrank abgehangen und dadurch genussreif gemacht. Durch die natürliche Verdunstung des Wassers werden die Aromen konzentriert, wodurch es zarter und intensiver im Geschmack wird. Die Enzyme im Fleisch beginnen außerdem, das Bindegewebe abzubauen, was zu einer unglaublichen Zartheit führt. Der Reifeprozess erfordert Geduld, Know-how und Expertise, die unser Fleischsommelier Jürgen einbringt. Er weiß immer und genau, wann das Fleisch den optimalen Reifegrad erreicht hat und präsentiert als Ergebnis einzigartiges Fleisch, das jeden Feinschmecker begeistert.



Das Dry-Aged-Fleisch ist nicht nur ein Fest für den Gaumen, sondern auch für das Auge. Die äußere Schicht des Fleisches wird während der Reifung fest und trocken, was eine beeindruckende, natürliche Kruste bildet. Unter dieser Schicht offenbart sich das zarte, saftige und geschmacksintensive Fleisch – ein wahrhaftes Meisterwerk der Fleischveredelung, das in unserer Küche für unsere Gäste kunstvoll zubereitet wird.

Wunder werden gar.

Schweinekoteletts neu interpretiert

Die Schweinekoteletts in unserem Restaurant sind ein wahrer Gaumenschmaus. Das Fleisch des Landschweins ist mindestens 28 Tage am Knochen gereift und auf Tannenholz geräuchert. Dadurch erhält es seinen besonderen, intensiven Geschmack. Auf den Teller kommen 300 Gramm festes Dry-Aged-Fleisch, medium gebraten, innen zart rosa wie das Foxy Bräu, dazu Zitronen-Kräuterbutter und Nusskartoffeln. Die zarteste Versuchung seit es den Schwarzwald gibt.

Das Gericht ist ganzjährig auf der Karte.





Heißer Stein im Foxy Bräu



Ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis: Speisen vom heißen Stein! Immer mehr Feinschmecker entdecken die Faszination von Speisen, die direkt am Tisch auf einem fast 300 Grad heißen Marmorstein zubereitet werden. Im Foxy Bräu können hierfür alle Fleischsorten, Fisch, Käse und Gemüse bestellt werden. Jeder Gast kann sein Lieblingsstück auswählen und es direkt auf dem heißen Stein braten. Dabei entscheidet jeder selbst, wie lange das Essen gegart wird. Die Hitze des Steins sorgt für eine zarte Kruste und ein saftiges Inneres – ein Genuss für jeden Gaumen. Erleben Sie die erstklassige Qualität der Zutaten und eine Entschleunigung des Essens. Den „heißen Stein" gibt es auf Bestellung, das kulinarische Angebot ist nicht ganzjährig auf der Karte.

Wer einmal ein Steak aus dem Beefer mit seinen 800 Grad heißen Grill gegessen hat, der ist ihm verfallen. Der Hochtemperaturgrill sorgt für ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Der Beefer ist für alle Fleischsorten einsetzbar und sorgt für eine aromatische Kruste.



Wild aus der Region

Natur pur: Kenner lieben und genießen Fleisch vom Wild. Im Foxy Bräu gibt es Wild aus heimischer Jagd im Nordschwarzwald, Hirsch saisonal, Wildschwein je nach Verfügbarkeit ganzjährig.

Jessica und Jürgen kennen die Jäger persönlich, die bürgen für 1-A-Qualität. Und das Foxy Team beteiligt sich an den **„Wildsau"-Wochen im Schwarzwald**.

Passend dazu gibt es das dunkle Sommerbier **„Königlicher Keiler"** mit seiner wild-herben Note.

Der Platz für eure Party.

Feierlichkeiten für Familien und Freunde

Hochzeiten und Geburtstage

Das Foxy Bräu ist idealer Ort für Feiern mit der Familie und Freunden. Ausgezeichnete Küche und angenehmes Ambiente, unsere Räumlichkeiten bieten den richtigen Rahmen für Ihre rauschende Hochzeitsfeier oder das besondere Geburtstagsfest. Bei uns werden Beisammensein und gute Laune großgeschrieben.

Taufen, Konfirmationen und Kommunionen

Ob Taufe, Kommunion oder Konfirmation, im Foxy Bräu finden Sie den richtigen Ort, um nach der Taufe Ihres Kindes, der Kommunion oder Konfirmation mit der Familie und Freunden gemeinsam gut zu essen oder den Tag mit einer Kaffeetafel schön ausklingen zu lassen.

Einschulungen und Abschlussfeiern

Der erste Schultag ist ein großer Schritt im Leben und sollte gebührend gefeiert werden, der Schulabschluss sowieso. Das Foxy Bräu ist der Ort, um im Kreis der Familie zusammen mit den Großeltern und Paten auf die Zukunft der Jüngsten anzustoßen, gerne immer auch in größerer Runde.

In perfekter Lage

Inmitten des autofreien Kurparks



Das Foxy Bräu liegt zentral in der **Schwarzwaldstadt Bad Wildbad** mitten im autofreien Kurpark. Lassen Sie Ihre Kinder ohne Sorgen Fangen und Verstecken spielen, genießen Sie die Ruhe um uns herum, das herrliche Plätschern der Enz und die Blütenpracht der liebevoll angelegten Blumenbeete.

Englische Kirche in unmittelbarer Nähe



Die Englische Kirche im Kurpark wurde 1865 im Stil einer mittelalterlichen Dorfkirche errichtet und ist fußläufig vom Foxy Bräu entfernt. Auf einer Grünfläche stehend und umgeben von imposanten Bäumen ist sie die Hochzeitslocation am Ort für standesamtliche, kirchliche oder freie Trauungen in sakralem Flair. Und nach der ganz besonderen Zeremonie einfach rüber zu Ihrer ganz besonderen Feier im Foxy Bräu.

Barrierefrei für alle

Die Räumlichkeiten des Foxy Bräu sind barrierefrei für alle erreichbar.

Eigene Parkplätze

Im nahegelegen Parkhaus und unmittelbar am Foxy Bräu stehen Ihnen Parkplätze zur Verfügung. Zum Restaurant und zur Brauerei im autofreien Kurpark sind es nur wenige Meter.





Eventlocation im Foxy-Style.

Feierlichkeiten für Firmen und Vereine

Jubiläen und Tagungen

Das Foxy Bräu bietet genügend Raum für große Firmenfeste und Vereinsfeiern. Und auch in kleinerem Rahmmen können Sie bei uns Ihr Jubiläum begehen oder auch Tagungen durchführen. Wir schaffen für jeden Anlass den richtigen Rahmen, organisieren bei Bedarf zusätzliche Technik. Kulinarisch schaffen Sie bei uns Verbundenheit und bleibende Erinnerungen.

Ausflüge und Bustouren

Bad Wildbad im Schwarzwald ist ideales Ziel für einen Tagesausflug oder Zwischenstopp bei Bustouren. Machen Sie mit Ihrer Gruppe Halt bei uns im Foxy Bräu, lassen Sie sich unsere Brauerei zeigen oder den Reifeprozess des unvergesslich zarten Dry Aged-Fleisches unserer Küche erklären. Ein Besuch im Foxy Bräu ist eine Bildungsreise der ganz besonderen Art.

Meetups und Netzwerktreffen

Bei uns sind Meetups für Musiker oder Netzwerktreffen junger Unternehmer so willkommen wie der Musikverein und die freiwillige Feuerwehr. Das Foxy Bräu heißt alle willkommen und ist der richtige Raum, den Weg für regelmäßigen Austausch und verbindliches Arbeiten zu ebnen.

Flexible Räumlichkeiten

Klassisch-moderner Style

Das Foxy Bräu ist ein klassisches Restaurant im modernen Stil. Wir passen unsere Räumlichkeiten den Wünschen und Bedürfnissen für Ihre Feier an. Ob groß oder klein, mit Musik und Tanz oder Vortrag.

Platz für 270 Personen (innen) bzw. 350 Personen (außen)



Das Foxy Bräu kann groß wie klein. Wir haben Platz für die große Sause wie für kleinere Zusammenkünfte. Bis zu 270 Personen bringen wir in unseren Räumlichkeiten unter und 350 Personen außen auf der Terrasse. Planen Sie Ihre Feier oder Ihr Firmenevent mit uns und unserem Team.

Wir bringen die Erfahrung mit für die reibungslose Durchführung von Feierlichkeiten jeder Art. Wir wollen Ihnen und Ihren Freunden, Ihren Mitarbeitern oder Kunden eine schöne Zeit in einem schönen Ambiente bereiten.

Bier im Herzen.

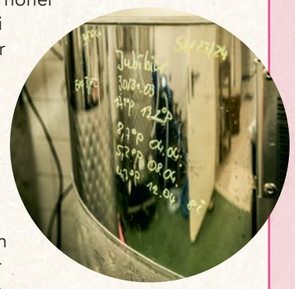


Eigene Hausbrauerei

Das Foxy Bräu steht für traditionelles Handwerk, verankert in der Region. Gleich hinter der Theke im Restaurant werden in der hauseigenen Brauerei mit großem Können, Liebe zum Produkt und nach dem deutschen Reinheitsgebot mit bestem Quellwasser aus dem Enztal und regionalen Zutaten Biere vom Feinsten gebraut. Neben unseren Klassikern **„Trommers Trübes“** und **„Eber Export“** gibt es saisonale Biere wie **„Königlicher Keiler“** im Sommer oder **„Winterbock“** in der Adventszeit. Zusätzlich bieten wir Aktionsbiere und Craft Biere an, für die nicht das Reinheitsgebot gilt. Langweilig wird es bei uns nie. Im Foxy Bräu gibt es keine gleichförmige Massenware, hier bekommt das Bier seine eigene Note und wird bis hin zur individuellen Flaschenabfüllung wieder von Hand gemacht. Weniger ist mehr.

Jessica über Biertrends

„ **Brauen und Mälzen ist Leidenschaft.** Unser Ziel im Foxy Bräu bleibt, Bier von stets hoher Qualität herzustellen und dabei auch immer Neues zu entwickeln. Wir wollen die Bierpalette kontinuierlich ausbauen und verschiedene Geschmackserlebnisse erzielen. Wir testen immer neue Hopfen- und Malzsorten aus für eine noch größere Vielfalt unserer Biere.



Neben unseren Bierklassikern stellen wir viele einmalige Sude her, die nur auf Flasche gezogen und exklusiv im Foxy Bräu verkauft werden. Unser Heidelbeer-Bier wird auch auf dem Heidelbeerfest in Enzklösterle ausgeschenkt. Für das Rauchbier räuchert unser Küchenchef selbst das Malz, das nach dem Brauen dann für die besondere Note sorgt. Gut angekommen ist in der Adventszeit neben dem Winterbock unser Bier mit Erinnerung an Lebkuchen. Das Craftbier erfreut sich großer Beliebtheit.

Wichtig ist uns im Foxy Bräu die Nachhaltigkeit: Mittlerweile reinigen wir unsere Flaschen mit einer eigenen kleinen Flaschenwaschmaschine. Das spart viel an Transportwegen und somit auch CO_2 ein. Und bei allem, was wir herstellen, setzen wir konsequent auf regionale Produkte: Unsere Braumalze beziehen wir von Bestmalz mit Sitz in Heidelberg, ein familiengeführter Betrieb mit 100-jähriger Erfahrung. Unseren Hopfen erhalten wir aus dem Herzen des Tettnanger Hopfenanbaugebiets. Hier liegt der Betrieb der Familie Locher, die schon seit mehreren Generationen auf rund 19 Hektar eine Vielzahl qualitativ hochwertiger Hopfensorten anbaut. Ihr Hopfen verleiht den Foxy-Bräu-Bieren die gewünschte Bitterkeit und die außergewöhnlichen Noten. Immer wieder Neues, immer gut. “

Brauereiführungen im Foxy

- **Wie wird Bier gebraut?**
- **Was braucht es alles dafür und wie lange dauert das Ganze?**
- **Warum ist das eine Bier hell, das andere rötlich oder dunkel?**

Im Foxy Bräu kann man echtes Handwerk sehen und erleben. Der Brauer lässt sich bei der Arbeit über die Schulter schauen: Mälzen, Schroten, Maischen, Läutern, Gären – unser Brau-Chef teilt sein Wissen und seine Begeisterung für die Bierproduktion gerne mit den interessierten Gästen. Er zeigt Braugefäße, Malzsorten und die Flaschenabfüllung.

Unvergessliches Erlebnis, einzigartiger Geschmack: Nach Absprache sind Gruppenführungen mit Bierverkostung in der Brauerei möglich. Ein Besuch der Mikrobrauerei ist unbedingt auch für Firmenevents geeignet. Mit genügend zeitlichem Vorlauf kann man sich dafür wie auch für Hochzeiten und andere festliche Anlässe spezielle Biere mit individueller Note und eigenem Etikett herstellen lassen.



Mit Liebe gebraut.



Unsere Labels

Zu den Klassikern im Foxy Bräu gehören helles **„Trommers Trübes“** (TT) und das **„Eber Export“** (EE) mit einer leichten Hopfennote, malzbetont und kupferfarben. Dazu gibt es **„Betörend Böhmisch“** (BB), ein traditionelles und charismatisches Pils.

Die Biere werden ganzjährig ausgeschenkt und werden auch abgefüllt für zuhause. Daneben gibt es saisonale Produkte wie unser dunkles Sommerbier **„Königlicher Keiler“** mit einer wildherben Note und leichtem Röstaroma.



Unser Geheimtipp

Unser Bier – abgefüllt zum mitnehmen

Das Foxy Bier gibt es nicht nur im Restaurant, sondern auch zum Kauf für zuhause und zu Besuch bei Freunden – in der kleinen 0,33-Liter-Flasche, als halben Liter oder in der großen 1-Liter-Flasche zum Wiederbefüllen. Und für Feste empfehlen wir das Bier im Fass mit Durchlaufkühler.

Das Erlebnis: Bierbrand

Wir sind stolz darauf, im Foxy Bräu neben unserem selbstgebrauten Bier mittlerweile auch einen eigenen Bierbrand anbieten zu können. Unser Hochprozentiger **„Malzmeister“** wird durch unmittelbare Destillation von frisch gebrautem Bier gewonnen und steht im Restaurant unter **„Gastliches Gebräu“** zum Ausschank bereit. Der hauseigene edle Tropfen mit seiner Aromenvielfalt aus Malz, Hopfen und Hefe eignet sich auch hervorragend als Geschenk für gute Freunde – und sich selbst.



Kleines Bierglossar

Nach dem deutschen Reinheitsgebot besteht Bier aus Wasser, Hopfen, Hefe und Malz. Letzteres wird hergestellt aus Gerste oder Weizen.

IBU steht für International Bitterness Unit und ist eine festgelegte Maßeinheit für die Bitterkeit von Bier. Export und Rauchbier haben eine IBU von 20, Pils von 35. Faustregel: Je höher die Zahl, desto bitterer das Bier.

Naturtrüb: Alle Biere im Foxy Bräu sind naturtrüb, das heißt, sie werden nicht filtriert und enthalten noch die Schwebe- und Trübstoffe, die beim Brauen ganz natürlich entstehen. Dabei handelt es sich um Reste vom Hopfen, ein wenig Hefe und Eiweiße, die sich aus dem Malz bilden.

Stammwürze ist ein zentraler Begriff aus dem Bereich des Bierbrauens. Der Stammwürzgehalt ist eine Messgröße, die den Anteil der Stoffe bezeichnet, die sich vor der Gärung aus dem Malz und Hopfen im Wasser gelöst haben. Die Stammwürze hat Einfluss auf den Alkoholgehalt von Bier sowie den Nährwert. Der Gehalt der Stammwürze wird als *Grad Plato* bezeichnet, auf den Flaschen häufig in der Kurzform °P oder P angegeben. Unser **„Eber Export“** beispielsweise hat bei einem Alkoholgehalt von 4,9% eine Stammwürze von 13,1%.

Drinks für Genießer.



Selbstgemachtes

Im Foxy Bräu gibt es auch alkoholfreies vom Feinsten: Pfirsich-Eistee etwa oder Happy Hops, die selbstgemachte Hopfenbrause mit Huell Melon Hopfen, Zitronensaft, Soda und Eis.



Bio und Fair Trade

Das Foxy Bräu legt großen Wert auf Produkte aus der Region. Schwarztee, den es im Schwarzwald nun mal nicht gibt, bezieht das Foxy Bräu über den Weltladen Wildbad, bio, gerecht, fair.



Sekt und Wein

Das Foxy Bräu hat regionale und internationale Weine sowie Sekt, als Piccolo bestellbar wie als ganze Flasche. Da ist für jeden Geldbeutel etwas dabei.
Wein und Sekt gibt es auch alkoholfrei.



Digestif

Obstbrände, Kräuterbitter, Liköre – das Foxy Bräu hat viele regionale Brände und zusätzlich internationale Klassiker sowie eigene Spezialitäten für den gelungenen Abschluss eines wunderbaren Essens.



Süßwein

Ob Auslese, Trockenbeerenauslese (TBA) oder Eiswein – das Foxy Bräu hat immer eine Auswahl an Qualitätsweinen vorrätig. Vom Kaiserstuhl, aus Österreich oder dem Libanon.
Auch glasweise bestellbar.



Bierbrand

Selbstgebranntes aus Selbstgebrautem – auch das gibt es hier in verschiedenen Sorten. Aus frischem Bier vom Foxy Bräu, im Fass gereift. Von feiner Milde, trotzdem herb mit Malz- und Hopfenaromen.

Die „Lieblings-Drinks" unserer Mitarbeiter



„**Reizend Regional** ist einfach spitze. Unser Jubiläumsbier ist ein Muss für alle Fans der Braukunst."

Jürgen



„Ich genieße **Fresh Foxy** – den Aperitif mit Ginlikör und Zitronengras. Frisch und leicht, ein toller Begleiter an schönen Sonnentagen."

Bianka



„Ich mag am liebsten **Happy Hops**. Die selbstgemachte Hopfenbrause ist lecker, gesund und durstlöschend."

Jaana



„Ich finde den **Pfirsich-Eistee** toll. Der Tee kommt vom Weltladen Wildbad, ist bio und fair gehandelt."

Adi

Wer, wo, was …

Lage des Foxy Bräu im Bad Wildbader Kurpark

Das Foxy Bräu liegt im malerischen **Kurpark von Bad Wildbad im Schwarzwald**. Der rund 35 Hektar große zentrumsnahe Kurpark mit einem 15 Kilometer langen Wegenetz ist ein Ort der Erholung und Entspannung, der schnell ein Heimatgefühl aufkommen lässt. Das Foxy Bräu, zwischen Königlichem Kurtheater KKT, Musikpavillon, Englischer Kirche und Römischem Brunnen gelegen, lädt zum Verweilen und Genießen ein, draußen auf der großen Sonnenterrasse an der Enz, drinnen in tollem Ambiente. Allein, mit der Familie, mit Freunden. Das Restaurant bietet traditionelle sowie moderne Brauhausküche.

Meinungen



„Ich freue mich, mit dem Foxy Bräu einen sehr innovativen und zuverlässigen Partner an unserer Seite zu haben, dem, wie uns, Regionalität, Nachhaltigkeit und Dienstleistung wichtig ist. Das Foxy Bräu ist ein Gewinn für unseren Kurpark und eine Bereicherung unseres gastronomischen Angebots im Ort."

Stefanie Bott,
Geschäftsführerin der Touristik Bad Wildbad GmbH



„Das Foxy Bräu bietet saisonale als auch regionale Speisen an. Das ist für mich als Fleischermeister von hoher Bedeutung. Erhöhter CO_2-Ausstoß durch lange Lieferketten und Massentierhaltung ist in aller Munde – das Konzept des Foxy Bräu der einzig richtige Weg für mehr Nachhaltigkeit und Ressourcenbewusstsein. Die immer gleichbleibend hohe Qualität der Speisen, ist bemerkenswert. Die unterschiedlichen Sorten an selbstgebrautem Bier sind wirklich einzigartig gut. Das Foxy Bräu ist für mich in der Region die erste Anlaufadresse."

Daniel aus Calmbach



„Ob für ein kaltes Bier, ein leckeres Abendessen, eine Firmenfeier oder Hochzeit, das Foxy ist immer die richtige Adresse. Ein tolles Team, eine super Location, regionale/saisonale Speisen und selbstgebrautes Bier. Macht weiter so!"

Vanessa aus Bad Wildbad

1. Mai im Foxy Bräu

Der 1. Mai ist ein ganz besonderer Tag im Foxy Bräu. Das Restaurant feiert an diesem Tag Geburtstag mit seinen Gästen. Und zwar richtig. Die große Sonnenterrasse wird komplett bespielt und bespaßt, mit Kinderschminken, Konzert und großem Fassanstich mit dem Jubiläumsbier Reizend Regional. Zusätzlich zur bewährten wie beliebten Menükarte öffnet der Kiosk mit Selbstabholung – eine Erinnerung an den mutigen Start des Foxy Bräu 2021 trotz Corona-Lockdown, als es Speisen und Getränke nur „to go" gab.



Regelmäßige Events

Als Festivalstadt hat Bad Wildbad Kultstatus, und das Foxy Bräu ist mittendrin und mit dabei: Bei der Street Food Fiesta im Kurpark im Mai, bei der Enz-Beleuchtung am ersten Wochenende im Juli und natürlich bei den Konzerten etwa des Musikvereins Bad Wildbad in der Konzertmuschel. Dazu kommen die Aufführungen im Kurtheater (KKT), das Rossini Festival und das große Polterplatz Open Air.

Mit großer Freude laden wir die Kindergartengruppen zum Ostereier-Malen und Weihnachtskeks-Backen in unsere Küche ein. Die Kleinen machen das Foxy Bräu richtig groß. Und unser Wunscherfüller-Weihnachtsbaum sorgt für strahlende Augen.



Öffnungszeiten

Die tagesaktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Homepage **www.foxybraeu.de**

Dort finden Sie auch unsere Speisekarte und Tageskarte sowie Hinweise auf saisonale Neuheiten.

Alle unsere Speisen gibt es auch „to go“.

Das einzigartige Thermalbräu

Bad Wildbad ist für seine Thermalquellen und die wohltuende Heilwirkung des Thermalwassers bekannt. Die Thermen Bad Wildbads gehören zu einer Gruppe von Heilwässern, die ohne auffallenden Gehalt an Mineralsalzen oder Gasen dem Urgestein Granit entströmen. 1 Million Liter frisches Thermalwasser höchster Qualität sprudeln täglich aus den Quellen. Und jetzt gibt es dieses wunderbare Wasser auch als Bier: Unser **„Thermal Bräu“** ist aromatisch fein. Genießen kann man es im Foxy Bräu wie auch im Palais Thermal. Wohlbefinden von Innen.



FOXY BRÄU
Restaurant | Brauerei

Foxy Bräu UG
Jessica Fox
Kernerstraße 62
75323 Bad Wildbad
kontakt@foxybraeu.de
07081 955 06 20

foxybraeu
foxybraeu
www.foxybraeu.de

Bildnachweis: LOCHER Fotodesign & Manufaktur, Nicolai Stotz, Foxy Bräu

Das Foxy Bräu in Bad Wildbad

Mit der S-Bahn aus Karlsruhe erreichbar

Tagesausflug nach Bad Wildbad mit Einkehr im Foxy Bräu: Sie erreichen uns bequem aus Karlsruhe mit der S-Bahn 8 oder der Regionalbahn ab Hauptbahnhof, bei einem Umstieg in Pforzheim in die S-Bahn 6 bis Bad Wildbad-Kurpark.

Parkhaus in Fußnähe/Eigene Parkplätze

Wer mit dem Auto unterwegs ist: Bad Wildbad verfügt über vier zentral gelegene Parkhäuser und zahlreiche Parklätze. P2, das Parkhaus Vitaltherme (Baetznerstraße 90), liegt nur wenige Gehminuten vom Foxy Bräu entfernt. Am Restaurant selbst gibt es eine begrenzte Anzahl an Parkplätzen.

Bus aus Calw (Linie X63)

Von Bahnhof zu Bahnhof: Aus Calw erreichen Sie Bad Wildbad bequem mit dem Bus in nur 30 Minuten. Die Regiobuslinie X63 verkehrt im Stundentakt.

Tolle Erlebnissangebote in der Umgebung:

Das Foxy Bräu liegt im idyllischen Kurpark mit seinen ausgedehnten Spazierwegen und Sehenswürdigkeiten wie der Englischen Kirche. Nahegelegen sind der Adventure Bikepark Bad Wildbad und der Abenteuerwald Sommerberg mit seinem Baumwipfelpfad Schwarzwald, eine Attraktion für die ganze Familie.