

Vorspeisen

Soljanka mit Toast

Tomatencremesuppe
mit Basilikumschaum und Croûtons

Würzfleisch
mit Käse überbacken, dazu Toast

Kleiner gemischter Salat mit Croûtons
Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings:
Essig-Öl, Kräuter-Senf, Joghurtdressing,
Erdbeer-Limetten-Vinaigrette

Vorspeisenplatte für 2
gebackene Zwiebelringe, Rauchzipfel, paniertes Feta,
Wurst-Käsesalat und Brezel
dazu reichen wir: feurigen Paprika-Dip, Schmand, Bier-BBQ-Dip

Salate

Riesenhügelsalat
großer gemischter Salatteller mit Blattsalat, Tomaten, Gurke,
Paprika, Möhre und Radicchio

wahlweise mit:

Tranchen vom Roastbeef (200g) & Speckkräuterbutter

Hähnchenbruststreifen aus dem Kräuterbuttersud

Pfannengemüse

Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings:
Essig-Öl, Kräuter-Senf, Joghurtdressing, Erdbeer-Limetten-Vinaigrette

Kleinigkeiten

Brauhaus Pommes
mit Ketchup oder Mayonnaise

Potato Wedges
mit Kräuterrahmdip

Tatar vom Rind (120g)
serviert mit einem Eigelb, gehackten Zwiebeln,
Petersilie, Kapern, Sardellen mit Senf und Ketchup,
dazu frisches Sauerkrautbrot

Bauernfrühstück von 2 Eiern
mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke

Gebackener Feta
auf Friséebeet
dazu Erdbeer-Limetten-Vinaigrette

Vegetarisch

Vegetarische Pasta
Riesaer Eierbandnudeln mit getrockneten Tomaten und
Basilikum, dazu Ratatouille und Grana Padano

Risotto
Saisonales Pilzrisotto mit frischem Pfannengemüse

Fleischgerichte

Brauhaus-Burger

Gebratener Leberkäse mit Märzen-Sauerkraut und Setzei im Sauerteigbrötchen, dazu Pommes frites und Kräuterschmand

Rostbrätl

Mariniertes Schweinenackensteak mit Zwiebeln und Senf, dazu kleiner Salat und Bratkartoffeln

„Das Hammersteak“

medium gebratenes Rumpsteak mit Pfeffer-Zwiebelsoße und Speckbohnen, dazu Bratkartoffeln

Brauhaus-Gulasch

Gemischter Gulasch aus der Biersoße mit Brezelknödel und Speckbohnen

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

mit saisonalem Pilzrisotto und Käse-Spinat-Cherrytomaten-Gemüse

Ribeye Steak

250g deutsches dry aged Ribeye Steak medium gegrillt, dazu Grillkartoffel mit Sour Cream und Salatbouquet

Schnitzelkarte

Paniertes Schweineschnitzel
mit Champignonsoße und Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel
Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,
dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat

Hamburger Schnitzel
Paniertes Schweineschnitzel mit Setzei und Salatbeilage
wahlweise mit:

Brot
Bratkartoffeln

Schnitzel „au four“
Paniertes Schweineschnitzel mit Würzfleisch und
Käse überbacken, dazu Pommes frites

RIESEN-Fußstapfen
300g* paniertes Schweineschnitzel auf knackigem
Salatbett und Bratkartoffeln

Ratsherrenschnitzel
250g* Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Käse,
Gewürzgurke und Senf, dazu Mischgemüse und
Bratkartoffeln

* Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Fisch

Gefüllte Forelle

mit knackigem Salat, dazu Petersilienkartoffeln

Seesaibling

Gebratenes Seesaiblingsfilet auf frischem Blattspinat
dazu Rosmarin-Zitronenstampf

Zu unseren Fischgerichten reichen wir eine Weißweinsauce mit Fenchelnote.

Beilagen – Änderung

Petersilienkartoffeln

Pommes frites

Kroketten

Potato Wedges

Dips

Kräuterrahmdip

Bier-BBQ Dip

Feuriger Paprika-Dip

Mayonnaise / Ketchup

Dessert

Schokoladenküchlein

mit weißem, flüssigen Kern und saisonalem Sorbet

Kaiserschmarrn-Pommes

mit Rosinen, Vanilleeis und Fruchtkompott

Obstsalat

Frischer Obstsalat mit Tonkabohnenmousse

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Kugel Eis

wahlweise: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Kirsch, Walnuss, Pistazie, Stracciatella, Schmeckerfatz

Portion Sahne