

Vorspeisen

Soljanka² mit Toast	4,20 Euro
Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum und Croûtons	4,90 Euro
Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Toast	4,90 Euro
Kleiner gemischter Salat mit Croûtons Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings: Essig-Öl, Kräuter-Senf, Joghurtdressing, Erdbeer-Limetten-Vinaigrette	4,60 Euro
Vorspeisenplatte für 2 gebackene Zwiebelringe, Rauchzipfel, paniertes Feta, Wurst-Käsesalat und Brezel dazu reichen wir: feurigen Paprika-Dip, Schmand, Bier-BBQ-Dip	14,20 Euro

Salate

Riesenhügelsalat²
großer gemischter Salatteller mit Blattsalat, Tomaten, Gurke,
Paprika, Möhre und Radicchio

wahlweise mit:

Tranchen vom Roastbeef (200g) & Speckkräuterbutter	19,90 Euro
Hähnchenbruststreifen aus dem Kräuterbuttersud	12,60 Euro
Pfannengemüse	10,90 Euro

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

2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln

Kleinigkeiten

Brauhaus Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	4,00 Euro
Potato Wedges mit Kräuterrahmdip	4,50 Euro
Tatar vom Rind (120g) ^{2,3} (nicht zum Abholen!) serviert mit einem Eigelb, gehackten Zwiebeln, Petersilie, Kapern, Sardellen mit Senf und Ketchup, dazu frisches Sauerkrautbrot	17,50 Euro
Bauernfrühstück von 2 Eiern mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke	8,90 Euro
Gebackener Feta auf Friséebeet dazu Erdbeer-Limetten-Vinaigrette	9,50 Euro

Vegetarisch

Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne mit Rucola, Kirschtomaten und Waldpilzen, abgerundet mit Kräuterschmand und Grana Padano	16,90 Euro
Vegetarisches Chicken-Gyros (Chickenfleisch aus Soja) mit Käse überbacken, dazu Tzatziki und Baguette	17,50 Euro

Fleischgerichte

Brauhaus-Burger 15,90 Euro
Gebratener Leberkäse mit Märzen-Sauerkraut
und Setzei im Sauerteigbrötchen, dazu Pommes frites
und Kräuterschmand

Rostbrätl 16,50 Euro
Mariniertes Schweinenackensteak mit
Zwiebeln und Senf,
dazu kleiner Salat und Bratkartoffeln

„Das Hammersteak“² (nicht zum Abholen!) 200g* 25,50 Euro
medium gebratenes Rumpsteak mit Pfeffer- 350g* 34,50 Euro
Zwiebelsoße und Speckbohnen, dazu Bratkartoffeln

Brauhaus-Gulasch 18,50 Euro
Gemischter Gulasch aus der Biersoße mit
Brezelknödel und Speckbohnen

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 17,90 Euro
mit Rahmpilz-Tagliatelle und
Käse-Spinat-Cherrytomaten-Gemüse

Ribeye Steak (nicht zum Abholen!) 27,90 Euro
250g deutsches dry aged Ribeye Steak medium
gegrillt, dazu Grillkartoffel mit Sour Cream
und Salatbouquet

* Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.
2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln

Schnitzelkarte

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsoße und Bratkartoffeln	13,90 Euro
Wiener Schnitzel Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat	19,10 Euro
Hamburger Schnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit Setzei und Salatbeilage <u>wahlweise mit:</u>	
Brot	9,80 Euro
Bratkartoffeln	12,10 Euro
Schnitzel „au four“ Paniertes Schweineschnitzel mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites	17,10 Euro
RIESEN-Fußstapfen 300g* paniertes Schweineschnitzel auf knackigem Salatbett und Bratkartoffeln	21,90 Euro
Ratsherrenschnitzel 250g* Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Käse, Gewürzgurke und Senf, dazu Mischgemüse und Bratkartoffeln	23,90 Euro

* Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Fisch

Gefüllte Forelle 15,50 Euro
mit knackigem Salat, dazu Petersilienkartoffeln

Seesaibling 19,50 Euro
Gebratenes Seesaiblingsfilet auf frischem Blattspinat
dazu Rosmarin-Zitronenstampf

Zu unseren Fischgerichten reichen wir eine Weißweinsöße mit Fenchelnote.

Beilagen – Änderung

Petersilienkartoffeln 1,00 Euro

Pommes frites 1,50 Euro

Kroketten 1,50 Euro

Potato Wedges 1,50 Euro

Dips

Kräuterrahmdip 0,60 Euro

Bier-BBQ Dip 0,60 Euro

Feuriger Paprika-Dip 0,60 Euro

Mayonnaise / Ketchup 0,60 Euro

Dessert

Schokoladenküchlein mit weißem, flüssigen Kern und saisonalem Sorbet	6,50 Euro
Kaiserschmarrn-Pommes mit Rosinen, Vanilleeis und Fruchtkompott	6,50 Euro
Obstsalat Frischer Obstsalat mit Tonkabohnenmousse	5,50 Euro
Heiße Liebe ¹ (nicht zum Abholen!) Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,20 Euro
Kugel Eis <u>wahlweise:</u> Vanille, Schokolade, Erdbeer, Kirsch, Walnuss, Pistazie, Stracciatella, Schmeckerfatz	1,50 Euro
Portion Sahne	0,50 Euro

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln, 4 mit Geschmacksverstärkern