

Vorspeisen

Soljanka² mit Toast

**Feuriger Kesselgulasch⁶
mit Brot**

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

Laugenbrezel
wahlweise mit:
Butter
Wurst-Käsesalat

Frittierte Fischplatte für 2
mit dreierlei Dip (Aioli, Honig-Senf, Limetten-Pesto)
und Baguette

Salate

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

wahlweise mit:

Knoblauch-Garnelen

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

2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln, 6 mit Schwefeldioxid

Kleinigkeiten

Brauhaus Pommes
mit Ketchup oder Mayonnaise

Potato Wedges
mit Kräuterrahmdip

Tatar vom Rind (120g) ^{2,3}
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

Schweinefilet Bruschetta
feine Schweinefiletstreifen mit Schalotten und
Grana Padano auf Tomatensalsa und gegrilltem Maisbaguette

Vegetarisch

Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne
mit Rucola, Kirschtomaten und Waldpilzen,
abgerundet mit Kräuterschmand und Grana Padano

Cremiges Gemüsecurry
mit gebratenem Halloumi und Reis

Fleischgerichte

Beef-Burger^{1,2,3}

180g Rinderpatty gegrillt, überbacken mit Cheddar im Maisburgerbrötchen, mit Salat, Gurke, Tomate, Bacon und BBQ-Soße
dazu Pommes frites

„Das Hammersteak“

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

200g*
300g*

Brauhaus-Gulasch

Gemischter Gulasch aus der Biersoße mit Petersilienkartoffeln und hausgemachtem Rotkohl

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

an cremigen Ratatouille-Gemüse und Butter-Tagliatelle

Schweinefiletmedaillons

3 Medaillons mit Waldpilzen und Bergkäse-Knödel
serviert in der Gusspfanne

Hausgemachte Rippchen^{2,3,7}

vom Schwein mit Cole-Slaw, dazu Knoblauchbaguette

* Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

1 mit Farbstoffen 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln 7 mit Süßungsmittel

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^{2,3,7}
300g* paniertes Schweineschnitzel auf knackigem
Salatbett und Bratkartoffeln

Ratsherrenschnitzel^{2,3,5}
250g* Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Käse,
Gewürzgurke und Senf, dazu Mischgemüse und
Bratkartoffeln

* Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

1 mit Farbstoffen 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln 5 mit Phosphat 7 mit Süßungsmittel

Fisch

Lachsfilet

gebratene Lachsfiletstreifen mit frischem Blattspinat in Rahm und Tagliatelle

Doradenfilet

Gebrautes Doradenfilet auf Tomaten-Lauchgemüse dazu Rosmarin-Zitronenstampf und Weißweinsöße

Beilagen – Änderung

Petersilienkartoffeln

Pommes frites

Kroketten

Potato Wedges

Bratkartoffeln

Dips

Kräuterrahmdip

BBQ Dip

Mayonnaise / Ketchup

Dessert

Schokoladenküchlein

mit weißem, flüssigen Kern und saisonalem Sorbet

Kaiserschmarrn-Pommes

mit Rosinen, Vanilleeis und Fruchtkompott

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Panna Cotta - Ring²

mit Fruchtpesto der Saison

Kugel Eis

wahlweise: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Baileys, Haselnuss, Joghurt-Pfirsich

Portion Sahne

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

Mitnahme von Speisen

Für die Verpackung von Speisen, die Sie im Restaurant nicht geschafft haben, berechnen wir 1,00 Euro pro Verpackungseinheit!

Lebensmittelunverträglichkeit?

Kein Problem! Unser Servicepersonal reicht Ihnen unsere Allergenkarte!