

WEIßWEINE

Scheurebe trocken
„Bechtolsheimer Homberg“
feinherb, duftig, erinnert an Johannisbeeren
0,2l 4,00 Euro 1l 20,00 Euro

Kabinett mild
„Bechtolsheimer Petersberg“
extraktreich, saftiger Muskatton, fruchtig, mit Rieslingart
0,2l 4,00 Euro 1l 20,00 Euro

Riesling trocken
„Bechtolsheimer Petersberg“
anregende Säure, mit einem an Pfirsich erinnernden Bouquet
0,75l 18,00 Euro

PROSECCO & APPERITIVO

Secco Blanc Prosecco
0,75l 15,00 Euro

Sekt
0,15l 3,50 Euro

Aperol Spritz
5,80 Euro

Campari Orange
5,80 Euro

ROTWEINE

Portugieser lieblich
„Bechtolsheimer Sonneberg“
geringe Säure, ansprechend und bekömmlich

0,2l	4,00 Euro	1l	20,00 Euro
------	-----------	----	------------

Portugieser halbtrocken
„Bechtolsheimer Klosterberg“
mild mit herzhafter Würze

0,2l	4,00 Euro	1l	20,00 Euro
------	-----------	----	------------

Dornfelder trocken
„Bechtolsheimer Sonnenberg“
feinfruchtig, milde Säure, erdiges Aroma

0,2l	4,00 Euro	1l	20,00 Euro
------	-----------	----	------------

Dornfelder trocken
„Bechtolsheimer Homberg“
duftig, ausgewogen, samtig, rubinrot

0,75l	18,00 Euro
-------	------------

BIERE VOM FASS

Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	0,3l	2,10 Euro
Märkischer Landmann Schwarzbier	0,3l	2,10 Euro
Radeberger Pilsner	0,3l	2,10 Euro
Niemegker Pupe Braunbier	0,4l	2,80 Euro

BIERE AUS DER FLASCHE

Schöfferhofer Hefeweizen	0,5l	3,30 Euro
Schöfferhofer Grapefruit	0,33l	2,50 Euro
Berliner Weisse mit Schuss ¹	0,3l	3,00 Euro
Clausthaler Alkoholfrei	0,33l	2,50 Euro
Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	3,30 Euro

SPIRITUOSEN & LIKÖRE

Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	3,50 Euro
Berentzen Apfelkorn	4 cl	3,50 Euro
Fernet Branca	4 cl	4,00 Euro
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	1,80 Euro
Jim Beam Whisky	4 cl	3,80 Euro
Ballentines Whisky	4 cl	3,50 Euro
Bacardi Rum	4 cl	3,50 Euro
Ramazotti	4 cl	4,00 Euro
Grappa di Chardonnay	4 cl	4,00 Euro
Kirschlikör	4 cl	3,50 Euro
Williams Christ Berghof	4 cl	3,50 Euro
Obstler Berghof	4 cl	3,50 Euro
Wilthener Goldkrone	4 cl	3,50 Euro
Wilthener Gebirgskräuter	4 cl	3,50 Euro
Underberg	Fl.	2,00 Euro

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,2l	1,50 Euro
Coca Cola ^{1,8}	0,2l	1,50 Euro
Coca Cola ^{1,8}	0,3l	2,00 Euro
Mandarinen-Mango-Limo ¹	0,2l	1,50 Euro
Mandarinen-Mango-Limo ¹	0,3l	2,00 Euro
Orangensaft	0,2l	2,00 Euro
Apfelsaft	0,2l	2,00 Euro
Bananen Nektar	0,2l ^{FI}	2,00 Euro
Kirsch Nektar	0,2l ^{FI}	2,00 Euro
Apfelschorle	0,2l	1,50 Euro
Apfelschorle	0,4l	2,70 Euro
Tonic Water ⁹	0,2l ^{FI}	1,80 Euro
Bitter Lemon ⁹	0,2l ^{FI}	1,80 Euro

1 mit Farbstoff, 8 mit Koffein, 9 mit Chinin, Chininsalze

WARMER GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,00 Euro
Tasse Kaffee Hag (Koffeinfrei)	2,00 Euro
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	2,00 Euro
Glas Tee (verschiedene Sorten)	1,50 Euro
Cappuccino	2,00 Euro
Espresso	2,00 Euro
Glühwein	3,00 Euro
Glas Jagertee	3,00 Euro

Wir, die Familie Schmiedichen, hoffen, dass wir Ihre Wünsche und Erwartungen erfüllen konnten und würden uns freuen, Sie bald wieder im „Alten Brauhaus“ begrüßen zu dürfen.

Bei der Gestaltung festlicher Anlässe, Buffets und besonderen Menüs in unserem Haus, sowie ausser Haus, stehen wir Ihnen selbstverständlich mit kreativen Ideen zur Verfügung.

SO ISST DER FLÄMING

Kleines paniertes Schnitzel mit Spiegelei,
einer Salatgarnitur* und Bratkartoffeln ^{1,2,3,7}

8,50 Euro

Deftige Hausmachersülze mit Remoulade,
Bratkartoffeln und einer Salatgarnitur* ^{1,2,3,7}

9,50 Euro

Riesencurrywurst mit Pommesfrites
und einer Salatgarnitur* ^{1,2,3,7}

7,00 Euro

Großes Bauerfrühstück mit Gewürzgurke
und einer Salatgarnitur* ^{1,2,3,7}

7,50 Euro

Großes Schmetterlings-Schnitzel mit Spiegelei,
Bratkartoffeln und einer Salatgarnitur* ^{1,2,3,7}

11,00 Euro

Hausgemachter Wildgulasch pikant gewürzt
mit Pfifferlingen und Apfelrotkohl an Kartoffeln

10,00 Euro

BRAUHAUS SPEZIALITÄTEN

Gebratenes Putenbrustfilet auf Rahmkohlrabi und an Reis^{2,5,4}

10,50 Euro

Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons,
mit Weißwein und Zitrone verfeinert,
dazu Reis und Salat*^{1,2,3,7}

10,50 Euro

Putengeschnetzeltes in einer leichten Mango-Curry-Soße
mit Ananas und Champignons, dazu Reis
und Zitronensalat*^{1,2,4,10}

10,50 Euro

Hausgemachtes deftiges Pfannengyros
mit Zaziki, Kartoffelecken und einer Salatgarnitur*^{1,2,10,7}

11,00 Euro

Friesensteak - Zarte Schweinerückensteaks mit geräuchertem Schinken, Tomaten, Krabben und Sauce Hollandaise überbacken, Kartoffelecken und einem kleinen Salatteller*^{1,2,3,5,7}

11,00 Euro

Spanferkelbäckchen in einer Apfel-Zwiebel-Calvados Soße
mit Kartoffeln und Rotkohl

11,00 Euro

Deftiges Schinkeneisbein (ca. 600g)
mit Kartoffeln und Sauerkraut

12,00 Euro

SUPPEN

Cocos-Curry-Suppe mit Gemüse und Hähnchen

4,50 Euro

Tomatencreme Süsschen^{2,4,5}

4,50 Euro

Gulaschsuppe

4,50 Euro

SALATE, PASTA & VEGETARISCHES

Frische Blattsalate reichlich ausgarniert
mit Putenbruststreifen und Cremedressing^{1,2,7}

8,00 Euro

Großer Salatteller reichlich ausgarniert^{1,2,7}

4,50 Euro

Großer gemischter Salat reichlich ausgarniert
mit Thunfisch verfeinert^{1,2,7}

8,00 Euro

Bunte Bandnudeln mit Bolognese Soße

10,50 Euro

Gemüselasagne mit Salatgarnitur*^{1,2,5,7}

9,80 Euro

Zwei Spiegeleier auf Blattspinat „Brasserie“ an Kartoffeln

7,00 Euro

Kartoffelecken mit zweierlei Dip und Salatgarnitur*^{1,2,5,7}

8,00 Euro

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Nitratpökelsalz, 4 mit Antioxidationsmitteln,
5 mit Geschmacksverstärker, 6 gewachst, 7 geschwefelt, 10 mit Süßungsmitteln

VOM SCHWEIN UND VOM RIND

Wählen Sie zwischen zarten Schweinerückensteaks
oder Rumpsteak (ca. 200 g) vom Angus Rind.

Gedünstete Zwiebelringe, deftige
Bratkartoffeln und einer Salatgarnitur* 1,2,3,7 *Schwein 11,00 Euro Rind 14,00 Euro*

Kräuterbutter, Pommesfrites
mit einer Salatgarnitur* 1,2,3,7 *Schwein 10,50 Euro Rind 13,50 Euro*

Gebratene Pfifferlinge an Bratkartoffeln *Schwein 12,50 Euro Rind 15,50 Euro*

Frische Pilze in einer Kräuterrahmsoße,
Kartoffelecken und einem kleinen
Salatteller* 1,2,5,7 *Schwein 13,50 Euro Rind 16,50 Euro*

Schweineröllchen gefüllt mit Frischkäse
in einer hellen Kräutersoße an Möhrengemüse *10,50 Euro*

Rindfleischröllchen in kräftiger Rotweinsauce geschmort,
mit Gurke, Speck und Zwiebeln gefüllt an Rotkohl und Kartoffeln *11,00 Euro*

AUS DEM NETZ UND VON DER ANGEL

Riesengarnelen in Curry-Safran-Soße an Reis und Salatteller* 5 *13,00 Euro*

Gebratene Zanderfilets auf Rahmkohlrabi,
dazu reichen wir Reis und einen Salatteller* 1,2,3,7 *14,50 Euro*

Paniertes Seelachsfilet mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur* 1,2,3,7 *10,50 Euro*

Steinbuttfilet auf Blattspinat und Kartoffeln *11,00 Euro*

*Jeder Salat wird mit unserem hausgemachten Creme Dressing verfeinert!