



Vorspeisen und Salate/ Appetizers and salads

Würzfleisch 4,90 €
Ragout fin from pork

Gemischter bunter Salat mit Balsamicodressing 4,90 €
Mixed colorful salad with balsamic dressing

Bunter Salat 10,90 €
mit gebratenen Hähnchenstreifen
Large Salad with roasted chicken

Duett vom Fisch 5,10 €
Duet of fish

Gebackener Camenbert 5,90 €
mit Preiselbeeren und Toast
baked camenbert with cranberries and toast

Aus der Suppenküche/ From the soup kitchen

Soljanka 4,80 €
regional „Soljanka“ (sausage soup)

Omas Eierflockensuppe 4,20 €
mit Gemüseeinlage
Eggs flakes soup with vegetable insert

Schwammespalken 5,50 €
mushroom stew

Vegetarische Gerichte/ Vegetarian dishes

Sellerieschnitzel 11,50 €
mit Kartoffelstampf und Gemüse
Celery schnitzel with mashed potatoes and vegetables

Semmelknödel 11,50 €
mit Pilzrahm und Salat
Dumplings with mushroom cream and salad

Backkartoffel 10,20 €
mit Kräuterquark und Salat
Baked potato with herb quark and salad



Hauptgänge- Regionalware/ Main courses

| | |
|--|---------|
| Hausgemachte Sülze Salat, Bratkartoffeln und Remoulade home-made brawn with tatar sauce, fried potatoes and salad | 10,90 € |
| Gebratene Hähnchenbrust mit Röstgemüse und Gnocci fried chicken breast with roasted vegetables and gnocci | 12,90 € |
| Schnitzel mit Kartoffeln und Gemüse Schnitzel with potatoes and vegetables | 12,60 € |
| Schweinesteak aux four dazu Kroketten und Salat Pork steak aux four with croquettes and salad | 13,70 € |
| Rinderzunge mit Schwarzwurzelrahm und Kartoffel beef tongue with salsify cream and potato | 13,90 € |
| Schwarzbierfleisch mit Rotkohl und Klößen Black Beer meat with red cabbage and dumplings | 14,50 € |
| Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen sauerbraten with red cabbage and dumplings | 15,50 € |
| Flugentenkeule mit Rotkohl und Klößen flying duck leg with red cabbage and dumplings | 15,90 € |



Fischers Fritze/ fish dishes

| | |
|--|---------|
| Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln Matjesfilet with boiled potatoes | 10,50 € |
| Backkartoffel mit gebeiztem Lachs und Kräuterquark baked potato with pickled salmon and herb soft white cheese | 12,70 € |
| Gebratenes Zanderfilet mit Petersilienstampf und Spitzkohl Pikeperch fillet with parsley potatoes and pointed cabbage | 14,80 € |
| Gedünsteter Skrei mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf Steamed Skrei with root vegetables and potato jam | 14,90 € |

Spezialware

| | |
|--|---------|
| Rinderfilet mit Rosmarinkartoffeln, Knoblauchdip, dazu Salat Rumpsteak with rosemary potatoes, garlic dip and salad | 21,50 € |
| Rumpsteak mit Rosmarinkartoffeln, Knoblauchdip, dazu Salat Rumpsteak with rosemary potatoes, garlic dip and salad | 19,50 € |
| Brauhausburger mit Pommes burger with fries | 12,00 € |



„Spanferkel Wochen“

„Suckling pig Week“

Spanferkel in Aspik 11,90 €
mit Bratkartoffeln und Salat
Aspic suckling pig brawn fried potatoes and salad

Spanferkelbraten 12,90 €
mit Gemüse und Salzkartoffeln
Roast suckling pig with vegetables and salt potato

Desserts

Crème Brûlée 5,90 €
mit Waldfrüchten und Sahne
Creme brulee with forest fruits and cream

Eiskaffee oder Eisschokolade 4,50 €
mit Vanilleeis und Sahne
Iced coffee or ice chocolate with vanilla ice cream and cream

Bratapfelringe 4,50 €
mit Vanilleeis und Sahne
roastet apple rings with vanilla ice cream and cream

Kindereisbecher 2,50 €
1 Kugel Vanille, Erdbeer oder Schocko mit Sahne
1 scoop of vanilla, strawberry or chocolate with cream