



Frühlingskarte

Vorspeisen

Bärlauchcremesuppe mit Croutons <i>Wild garlic cream soup with croutons</i>	4,50 €
Bierrahmsuppe mit Gerstengraupen und Gemüsestreifen <i>Cream soup made with beer, pearl barley and vegetable stripes</i>	4,50 €
Bärlauchparfait mit Räucherlachs, Salatgarnitur und Baguette <i>Wild garlic parfait served with smoked salmon, salad garnish and French bread</i>	7,60 €

Fisch und Vegetarisch

Pak Choi Pfanne mit Champignons, Paprika, Kirschtomaten und Erbsen, dazu Basmatireis und Sojasoße <i>Pan fried pak choi and vegetables, served with basmati rice and soya sauce</i>	10,80 €
Gebratenes Saiblingsfilet (200 g) auf Bärlauchnudeln mit Salatgarnitur <i>Pan-fried fillet of char served with ribbon noodles and wild garlic sauce; salad garnish</i>	18,80 €

Aus Tiegel und Pfanne

Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Schweinefilet mit Röstitalern und Garnitur <i>“Zurich” Ragout made from pork and mushrooms, served with hash browns</i>	14,40 €
Hähnchenbrustfilet im Baconmantel mit Frischkäse und Bärlauch gefüllt, dazu Salsasoße und gebackene Kräuterkartoffeln <i>Grilled chicken breast wrapped in bacon and filled with cream cheese and wild garlic, served with salsa sauce and fried herb potatoes</i>	14,90 €
Gebratene Schweinemedallions mit Bärlauchkruste auf Portweinsoße, dazu Kartoffelbällchen <i>Medallions of pork with wild garlic crust-topping, served with fried potato balls</i>	15,40 €

Unsere neue Dessertkreation

Rhabarberparfait mit Himbeertopping und Sahne <i>Rhubarb parfait with raspberry topping and whipped cream</i>	5,60 €
--	--------

Traditionelles aus unserer Brauhausküche

Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Hausgemachte Pottsuse vom Wildschwein mit Gewürzgurke und Brot 5,40 €
- Brotaufstrich aus Fleisch und Schmalz vom Wildschwein mit Gewürzen -
Rillettes of wild boar, served with gherkin and bread

Hausgemachtes Würzfleisch in der Blätterteigpastete mit Sauce Hollandaise 6,80 €
- geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße, pikant abgeschmeckt³ -
Ragout fin served in a pie crust with hollandaise sauce

Ofenkartoffel mit Kräutercreme und Salatgarnitur 7,80 €
Baked potato served with herb sour cream and salad garnish

Salate - immer wieder so gesund

Kleiner Salat mit Croutons 4,80 €
Small salad with croutons

Schopskasalat mit geriebenem Schafskäse und Baguette 9,40 €
Bulgarian salad (cucumber, bell peppers, tomato and sheep's cheese) with French bread

Wildkräutersalat mit gerösteten Pinienkernen und Späne vom Bergkäse 10,70 €
Wild herb salad with roasted pine nuts and alpine cheese, and French bread

Unser Braumeister empfiehlt

Braumeisterschnitzel „Schwanen Art“ (gefüllt mit Schinken und Käse), dazu Schinkenbratkartoffeln ¹² und Garnitur <i>Pork steak filled with ham and cheese, served with roast potatoes and side salad</i>	12,60 €
Bierkutscherfleisch vom Rind im Brottopf serviert, dazu Schmand und Garnitur - Rindfleischwürfel in selbstgebrautem Bier gedünstet und mit frischen Kräutern abgeschmeckt - <i>Beef ragout in a beer sauce, served in a bread pot with sour cream and salad garnish</i>	13,40 €
Braumeisterpfanne mit pikantem Brokkoli und Röstitalern - kleine Steaks vom Schwein, Rind und Hähnchen mit Grillwürstchen ^{1, 2, 5} und gebratenem Speckkamm - <i>Beef, pork and chicken steaks with fried bacon and grilled sausages, served with spicy broccoli accompanied by hash browns</i>	20,80 €

Die Klassiker mit Thüringer Klößen

Sauerbraten in Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen ^{2, 5} <i>Pickled beef served with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	13,80 €
Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen ^{2, 5} <i>Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	14,70 €
Gebratene Flugentenkeule mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen ^{2, 5} <i>Roast leg of duck with red or green cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	14,90 €

Frisch aus Tiegel und Pfanne

Erfurter Riesenbratwurst ¹ mit Senf, Sauerkraut und Schinkenbratkartoffeln ¹² <i>Thuringian Bratwurst with Sauerkraut and roast potatoes</i>	9,60 €
Hausgemachte Sülze ² vom Kopf und Bein mit Remoulade ⁷ und Schinkenbratkartoffeln ¹² <i>Homemade jellied meat with Remoulade sauce and roast potatoes</i>	9,80 €
Thüringer Rostbrätel mit geschmorten Zwiebeln und Schinkenbratkartoffeln ¹² <i>Rostbrätel (grilled steak from neck of pork) served with roast potatoes and braised onions</i>	11,80 €
Schweinesteak mit feinem Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites <i>Pork steak with ragout fin and cheese au gratin, potato fries</i>	14,50 €
Rumpsteak vom argentinischen Rind (200 g - 220 g) mit Kräuterbutter, dazu servieren wir eine große Ofenkartoffel mit Kräutercreme <i>Rump steak with herbed butter and a baked potato with herb sour cream</i>	22,80 €

Für unsere Kleinen

„Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise³ 3,90 €
Potato fries with ketchup or mayonnaise

„Pumuckl“ - Grillwürstchen^{1,2,5} mit Pommes frites und Ketchup 4,50 €
Grilled sausages with potato chips and ketchup

„Frau Holle“ - Kartoffelpuffer^{2,5} mit Apfelmus 4,80 €
Potato fritter served with apple sauce

„Schweinchen Babe“ - Schweineschnitzelchen mit Pommes frites und Garnitur 7,40 €
Small pork Schnitzel with potato chips and salad garnish

Dessert - darf es noch etwas Süßes sein

Rote Grütze⁵ mit Vanillesoße und Schlagsahne 4,30 €
Fruit jelly with vanilla sauce and whipped cream

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne 4,50 €
Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream

Schokoladenküchlein an Birnenragout 5,20 €
Chocolate cake served with pear ragout

Rhabarberparfait mit Himbeertopping und Sahne 5,60 €
Rhubarb parfait with raspberry topping and whipped cream

Feines Biereis⁷ hergestellt aus selbstgebrautem Bier, dazu Schwarzbiersirup 6,20 €
und unsere Bierpraline „Goldener Schwan“ (hergestellt von Bäckerei Roth, Erfurt)
Beer ice cream with dark beer syrup, served with a homemade beer praline chocolate

Hinweis zu Allergenen:

Die Lebensmittel-Informationsverordnung LMIV der EU besagt, dass wir Sie als Gast über die in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten informieren müssen. Allergene sind Zutaten und Stoffe, die bei manchen Menschen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Wir halten deshalb für Sie eine gesonderte Speisekarte für Allergiker bereit, bitte wenden Sie sich gerne mit Ihren Fragen an unser Servicepersonal!

Deklaration der Zusatzstoffe:

1 mit Phosphat	7 mit Milcheiweiß	13 enthält eine Phenylalaninquelle
2 mit Konservierungsstoff	8 koffeinhaltig	14 geschwärzt
3 mit Farbstoff(en)	9 geschwefelt	
4 gewachst	10 mit Süßungsmittel	
5 mit Antioxidationsmittel	11 chininhaltig	
6 mit Geschmacksverstärker	12 gepökelt	