

Zeit für Wild und Gans



Vorspeisen

Legierte Waldpilzsuppe mit Kräuterrahm und Croutons <i>Cream of mushroom soup with herbs, served with croutons</i>	5,20 €
Maronenrahmsuppe mit Backpflaumenknochen <i>Sweet chestnut soup served with prune dumplings</i>	5,50 €
In Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen mit mariniertem Feldsalat und Baguette <i>King prawns fried in garlic oil, with marinated field salad and French bread</i>	8,80 €

Fisch und Gemüse - nicht nur für Vegetarier

Quinoa-Pfanne mit Cranberries, Kürbis- und Sonnenblumenkernen <i>Pan fried quinoa, served with cranberries, pumpkin- and sunflower seeds</i>	10,80 €
Puffbohnen- Waldpilzpfanne mit gebackenen Kloßscheiben ^{2,5} <i>Pan of broad beans and mushrooms, served with fried potato dumpling slices</i>	12,20 €
Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter an Belugalinsengemüse und Pariser Kartoffeln <i>Fillet of zander with herb butter, beluga lentils and Parisian potatoes</i>	16,90 €

Klassiker mit Thüringer Klößen

Herzhaftes Wildragout mit Waldpilzen und Gemüse verfeinert, dazu servieren wir Thüringer Klöße ^{2,5} <i>Game ragout with wild mushrooms and vegetables, served with Thuringian potato dumplings</i>	14,90 €
Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen ^{2,5} <i>Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	15,20 €
Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce mit Schinkenrosenkohl und Thüringer Klößen ^{2,5} <i>Roast wild boar served in a cream sauce with Brussels sprouts and Thuringian potato dumplings</i>	16,20 €
Gebratene Gänsekeule mit Grünkohl oder Rotkohl und Thüringer Klößen ^{2,5} <i>Roast leg of goose with red or green cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	18,90 €
Gebratene Gänsebrust mit Grünkohl oder Rotkohl und Thüringer Klößen ^{2,5} <i>Roast breast of goose with red or green cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	18,90 €

Traditionelles aus unserer Brauhausküche

Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Hausgemachte Pottsuse vom Wildschwein mit Gewürzgurke und Brot - Brotaufstrich aus Fleisch und Schmalz vom Wildschwein mit Gewürzen - <i>Rillettes of wild boar, served with gherkin and bread</i>	5,40 €
Hausgemachtes Würzfleisch in der Blätterteigpastete mit Sauce Hollandaise - geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße, pikant abgeschmeckt ³ - <i>Ragout fin served in a pie crust with hollandaise sauce</i>	6,80 €
Ofenkartoffel mit Kräutercreme und Salatgarnitur <i>Baked potato served with herb sour cream and salad garnish</i>	7,40 €

Salate - immer wieder so gesund

Kleiner Salat mit Croutons <i>Small salad with croutons</i>	4,80 €
Schopskasalat mit geriebenem Schafskäse und Baguette <i>Bulgarian salad (cucumber, bell peppers, tomato and sheep's milk cheese) with French bread</i>	9,40 €
Wildkräutersalat mit gerösteten Pinienkernen und Späne vom Bergkäse <i>Wild herb salad with roasted pine nuts and alpine cheese, besides French bread</i>	10,70 €

Unser Braumeister empfiehlt

Braumeisterschnitzel „Schwanen Art“ (gefüllt mit Schinken und Käse),
dazu Schinkenbratkartoffeln¹² und Garnitur

Pork steak filled with ham and cheese, served with fried potatoes and side salad

13,20 €

Bierkutscherfleisch vom Rind im Brottopf serviert, dazu Schmand und Garnitur

- Rindfleischwürfel in selbstgebrautem Bier gedünstet und mit frischen Kräutern abgeschmeckt -
Beef ragout in a beer sauce, served in a bread pot with sour cream and salad garnish

13,80 €

Braumeisterpfanne mit pikantem Brokkoli und Röstitalern

- kleine Steaks vom Schwein, Rind und Hähnchen mit Grillwürstchen^{1, 2, 5} und gebratenem Speckkamm -
*Beef, pork and chicken steaks with fried bacon and grilled sausages,
served with spicy broccoli accompanied by hash browns*

20,80 €

Thüringer Spezialitäten

Erfurter Riesenbratwurst¹ mit Senf, Sauerkraut und Schinkenbratkartoffeln¹²

Thuringian Bratwurst with Sauerkraut, mustard and fried potatoes

10,20 €

Hausgemachte Sülze² vom Kopf und Bein mit Remoulade⁷
und Schinkenbratkartoffeln¹²

Homemade jellied meat with Remoulade sauce and fried potatoes

10,80 €

Thüringer Rostbrätel mit geschmorten Zwiebeln und Schinkenbratkartoffeln¹²

Rostbrätel (grilled steak from neck of pork) served with fried potatoes and braised onions

12,50 €

Schweinesteak mit feinem Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Pommes frites

Pork steak with ragout fin and cheese au gratin, served with fries

14,90 €

Aus Tiegel und Pfanne

Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Zartweizen mit Kirschtomaten und Paprika

Chicken breast served with cooked wheatberries, with cherry tomatoes and bell peppers

12,90 €

Gebratene Schweinemedallions mit Walnusskruste auf Portweinsoße,
dazu Dauphinkartoffeln und Salatgarnitur

Medallions of pork with walnut crust-topping, served with dauphin potatoes

16,40 €

Rumpsteak vom argentinischen Rind (200 g - 220 g) mit Kräuterbutter,
dazu servieren wir eine große Ofenkartoffel mit Kräutercreme

Rump steak with herbed butter and a baked potato with herb sour cream

22,80 €

Für unsere Kleinen

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

„Pumuckl“ - Grillwürstchen^{1,2,5} mit Pommes frites und Ketchup 4,50 €
Grilled sausages with fries 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 fries 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 Sauerkirschragout 5,20 €
Chocolate cake served with cherry ragout

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

Hausgemachtes Erfurter Schittchenparfait (Eisstollen) mit fruchtiger Heidelbeersoße und Sahne 6,90 €
„Schittchen“ parfait, made with ingredients of a typical Erfurt Christmas pastry

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	