

Herbstkarte



Vorspeisen

Kürbis-Orangen-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen 5,90 €
Pumpkin soup, refined with orange and ginger, served with pumpkin seed and pumpkin seed oil

Kürbistarte mit mariniertem Rucolasalat und Kräutercreme 8,20 €
Pumpkin tart, served with marinated rocket salad and herb cream

Fisch und Vegetarisch

Vegane Quinoa-Couscous Pfanne mit Brokkoli, verfeinert mit Cranberries und Sonnenblumenkernen, garniert mit mariniertem Rucola 13,80 €
Pan fried quinoa and couscous with broccoli, served with cranberries and sunflower seeds and marinated rocket salad

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter auf Gersten-Kürbisrisotto und Salatgarnitur 19,60 €
Fillet of pike-perch with herb butter, served with a risotto of pearl barley and pumpkin; and salad garnish

Aus Tiegel und Pfanne

Schweinebraten mit Schwarzbiersoße, Spitzkohl und Thüringer Klößen 16,90 €
Roast pork with dark beer sauce, sweatheart cabbage and Thuringian potato dumplings

Schupfnudel-Kürbispfanne mit Prinzessbohnen, serviert mit gegrillten Hähnchenbrustfilets 18,50 €
Pan fried potato dumpling fingers, with pumpkin and green beans, served with grilled chicken breast medallions

Gegrillte Schweinemedallions mit Kürbiskruste auf Portweinssoße, dazu Herzoginkartoffeln und Salatgarnitur 19,80 €
Medallions of pork with pumpkin- crust-topping, served with duchesse potatoes and salad garnish

Traditionelles aus unserer Brauhausküche

Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Hausgemachte Pottsuse vom Wildschwein mit Gewürzgurke und Brot 7,30 €
- Brotaufstrich aus Fleisch und Schmalz vom Wildschwein mit Gewürzen -
Rillettes of wild boar, served with gherkin and bread

Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Kräuterbaguette 7,90 €
- geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße, pikant abgeschmeckt -
Ragout fin gratinated with cheese, served with herbed French bread

Salate - immer wieder so gesund

Kleiner Salat mit Croutons und Joghurtdressing 6,20 €
Small salad with croutons and yoghurt dressing

Wildkräutersalat mit Kräutervinaigrette, gerösteten Pinienkernen 15,20 €
und Späne vom Bergkäse, dazu Baguette
Wild herb salad with herbed dressing, roasted pine nuts and alpine cheese, besides French bread

Großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, 15,90 €
Joghurtdressing und Baguette
Large dish of seasonal salads with yoghurt dressing, pan fried chicken breast and French bread

- unsere Salate können Sie mit Joghurtdressing oder Himbeer-Honigvinaigrette bestellen -
- your choice of yoghurt dressing or raspberry-honey vinaigrette -

Unser Braumeister empfiehlt

Braumeisterschnitzel „Schwanen Art“ (gefüllt mit Schinken und Käse), dazu Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur <i>Pork steak filled with ham and cheese, served with fried potatoes and salad garnish</i>	15,90 €
Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatgarnitur <i>Pork steak with ragout fin and cheese au gratin, served with fries and salad garnish</i>	17,80 €
Bierkutscherfleisch vom Rind im Brottopf serviert mit Kräuterquark 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>	18,10 €

Klassiker mit Thüringer Klößen

Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	18,20 €
Gebratene Flugentenkeule mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Roast leg of duck with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	18,60 €

Frisch aus Tiegel und Pfanne

Erfurter Riesenbratwurst mit Senf, Sauerkraut und Schinkenbratkartoffeln <i>Thuringian Bratwurst with Sauerkraut and fried potatoes</i>	13,80 €
Hausgemachte Sülze vom Kopf und Bein mit Remoulade ⁷ , dazu Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur <i>Homemade jellied meat with Remoulade sauce and fried potatoes and salad garnish</i>	14,20 €
Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln dazu Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur <i>Rostbrätel (grilled steak from pork of neck) served with fried potatoes and braised onions and salad garnish</i>	15,20 €
Rumpsteak vom argentinischen Rind (200 g - 220 g) mit Kräuterbutter, dazu pikanter Brokkoli, gebackene Kartoffelspalten und Salatgarnitur <i>Rump steak with herbed butter, spicy broccoli, potato wedges and salad garnish</i>	27,50 €

Für unsere Kleinen

„Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup/ Mayonnaise <i>Fries with ketchup and mayonnaise</i>	4,90 €
„Pumuckl“ - Grillwürstchen mit Pommes frites und Salatgarnitur, dazu Ketchup <i>Grilled sausages with fries and ketchup and salad garnish</i>	6,10 €
„Frau Holle“ - Kartoffelpuffer mit Apfelmus <i>Potato fritter served with apple sauce</i>	6,20 €
„Hänsel und Gretel“ - Ein Thüringer Kloß mit Apfelrotkohl und Bratensoße <i>One Thuringian potato dumpling with red cabbage and sauce</i>	6,50 €
„Käpt´n Blaubär“ - Fischstäbchen mit Pommes frites und Salatgarnitur <i>Fish fingers with fries and salad garnish</i>	7,50 €
„Crazy Chicken“ - Hähnchenschnitzelchen mit Pommes frites und Erbsen <i>Chicken nuggets with fries and pease</i>	8,60 €

Dessert - darf es noch etwas Süßes sein

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne <i>Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream</i>	5,90 €
Schokoladenküchlein an Sauerkirschragout <i>Chocolate cake served with cherry ragout</i>	7,20 €
Marillenknödel bestreut mit Zimt, Zucker und Krokant auf Vanillesoße <i>Sweet yeast dumplings filled with apricots, served with cinnamon, sugar, brittle and vanilla sauce</i>	7,20 €

Zusatzstoffe und Allergene sind in einer gesonderten Speisekarte für Allergiker ausgewiesen!

Bitte wenden Sie sich gerne mit Ihren Fragen an unser Servicepersonal!