



# Sommerkarte

## Vorspeisen

Kalte Gurken-Joghurtsuppe mit Dill 5,20 €  
*Cold cucumber-yoghurt soup made with dill*

Kräutercrêpe gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs 7,60 €  
an mariniertem Rucolasalat  
*Crêpe filled with herb cream and smoked salmon, with marinated rocket salad*

## Fisch und Vegetarisch

Quinoa-Couscous Pfanne mit Brokkoli, verfeinert mit Cranberries 12,80 €  
und Sonnenblumenkernen, garniert mit mariniertem Rucola  
*Pan fried quinoa and couscous with broccoli, served with cranberries and sunflower seeds and marinated rocket salad*

Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln 15,30 €  
*Pickled herring "housewife style" (sour cream sauce made with, onions, apples & gherkins), served with parsley potatoes*

Forelle "Müllerin Art" mit Petersilienkartoffeln und Garnitur 16,40 €  
*Trout fish served with parsley potatoes and salad garnish*

## Aus Tiegel und Pfanne

Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Zartweizen 15,20 €  
mit Kirschtomaten, gelben und roten Paprikastreifen und frischem Blattspinat  
*Chicken breast served with cooked wheatberries, with cherry tomatoes, red and yellow bell peppers and leaf spinach*

Schweinebraten mit Schwarzbiersoße, Spitzkohl und Thüringer Klößen 15,90 €  
*Roast pork with dark beer sauce, coleslaw and Thuringian potato dumplings*

# *Traditionelles aus unserer Brauhausküche*

## *Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger*

Hausgemachte Pottsuse vom Wildschwein mit Gewürzgurke und Brot 6,60 €  
- 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 7,20 €  
- 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 5,60 €  
*Small salad with croutons and yoghurt dressing*

Schopskasalat mit geriebenem Schafskäse und Baguette 13,50 €  
*Bulgarian salad (cucumber, bell peppers, tomato and sheep's milk cheese) with French bread*

Wildkräutersalat mit Kräutervinaigrette, gerösteten Pinienkernen 13,90 €  
und Späne vom Bergkäse, dazu Baguette  
*Wild herb salad with herbed dressing, roasted pine nuts and alpine cheese, besides 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 Garnitur <i>Pork steak filled with ham and cheese, served with fried potatoes and salad garnish</i>	14,50 €
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>	16,20 €
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>	16,40 €

## *Klassiker mit Thüringer Klößen*

Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	16,90 €
Gebratene Flugentenkeule mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Roast leg of duck with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	17,40 €

## *Frisch aus Tiegel und Pfanne*

Erfurter Riesenbratwurst mit Senf, Sauerkraut und Schinkenbratkartoffeln <i>Thuringian Bratwurst with Sauerkraut and fried potatoes</i>	12,60 €
Hausgemachte Sülze vom Kopf und Bein mit Remoulade <sup>7</sup> und Schinkenbratkartoffeln <i>Homemade jellied meat with Remoulade sauce and fried potatoes</i>	12,90 €
Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln und Schinkenbratkartoffeln, Salatgarnitur <i>Rostbrätel (grilled steak from pork of neck) served with fried potatoes and braised onions and salad garnish</i>	13,80 €
Rumpsteak vom argentinischen Rind (200 g - 220 g) mit Kräuterbutter, dazu pikanter Brokkoli und gebackene Kartoffelspalten <i>Rump steak with herbed butter, spicy broccoli and potato wedges</i>	24,80 €

## *Für unsere Kleinen*

„Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup / Mayonnaise <i>Fries with ketchup and mayonnaise</i>	4,50 €
„Pumuckl“ - Grillwürstchen mit Pommes frites und Ketchup, Garnitur <i>Grilled sausages with fries and ketchup and salad garnish</i>	5,50 €
„Frau Holle“ - Kartoffelpuffer mit Apfelmus <i>Potato fritter served with apple sauce</i>	5,60 €
„Hänsel und Gretel“ - Zwei Thüringer Klöße mit Apfelrotkohl und Bratensoße <i>Thuringian potato dumplings with red cabbage and sauce</i>	6,50 €
„Käpt´n Blaubär“ - Fischstäbchen mit Pommes frites, Garnitur <i>Fish fingers with fries and salad garnish</i>	6,90 €
„Crazy Chicken“ - Hähnchenschnitzelchen mit Pommes frites und Erbsen <i>Chicken nuggets with fries and pease</i>	7,80 €

## *Dessert - darf es noch etwas Süßes sein*

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne <i>Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream</i>	5,40 €
Schokoladenküchlein an Sauerkirschragout <i>Chocolate cake served with cherry ragout</i>	6,50 €
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>	6,50 €

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

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