

Speisen aus unserer Brauhausküche

Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Bärlauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen <i>Wild garlic cream soup with smoked salmon stripes</i>	6,50 €
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>	7,30 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Kräuterbaguette - geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße, pikant abgeschmeckt - <i>Ragout fin gratinated with cheese, served with herbed French bread</i>	7,90 €
Bärlauch-Gemüsestrudel mit Kräutercreme an mariniertem Rucolasalat <i>Wild garlic-vegetable strudel served with herb cream and marinated rocket salad</i>	8,60 €

Salat und Vegetarisch

Kleiner Salat mit Croutons und Joghurtdressing <i>Small salad with croutons and yoghurt dressing</i>	6,20 €
Großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Joghurtdressing oder Honig-Himbeervinaigrette und Baguette <i>Large dish of seasonal salads with yoghurt dressing, pan fried chicken breast and French bread</i>	15,90 €
Vegane Quinoa-Couscous Pfanne mit Brokkoli, verfeinert mit Cranberries und Sonnenblumenkernen, garniert mit mariniertem Rucola <i>Pan fried quinoa and couscous with broccoli, served with cranberries and sunflower seeds and marinated rocket salad</i>	13,80 €
Puffbohnen - Champignonpfanne mit gebackenen Kloßscheiben <i>Pan of broad beans and mushrooms, served with fried potato dumpling slices</i>	15,20 €

Klassiker mit Thüringer Klößen

Hirschbraten mit Preiselbeeren und Wacholderrahmsoße, dazu Rosenkohl in Semmelbutter und Thüringer Klöße <i>Roast deer with cowberries, served with cream sauce, Brussels sprouts and Thuringian potato dumplings</i>	19,50 €
Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	19,80 €
Gebratene Barbarie-Entenkeule mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Roast leg of duck with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	20,80 €

Aus Tiegel und Pfanne

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 €
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 €
Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Bärlauchnudeln mit Kirschtomaten und Salatgarnitur <i>Grilled chicken breast with ribbon noodles, cherry tomatoes and wild garlic sauce and salad garnish</i>	16,40 €
Gebratene Schweinemedallions mit Bärlauchkruste auf Burgundersoße, dazu Prinzessbohnen und Herzoginkartoffeln <i>Medallions of pork with wild garlic crust-topping, served with green beans and Duchess potatoes</i>	19,80 €
Gegrilltes Zanderfilet auf Bärlauchnudeln, mit Kirschtomaten und Salatgarnitur <i>Fillet of pike-perch with ribbon noodles, cherry tomatoes and wild garlic sauce and salad garnish</i>	20,80 €
Rumpsteak vom argentinischen Rind (200 g - 220 g) mit Kräuterbutter, pikantem Brokkoli und gebackene Kartoffelspalten, dazu Kräuterschmand <i>Rump steak with herbed butter, spicy broccoli and potato wedges</i>	27,50 €

Für unsere Kleinen

„Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup/ Mayonnaise <i>Fries with ketchup and/ or 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>	6,50 €
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!