

Zeit für Wild und Gans



Vorspeisen

- Legierte Waldpilzsuppe mit Kräutercreme 5,90 €
Cream of mushroom soup with herb cream
- Kräutercrêpe gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs 8,50 €
an mariniertem Rucolasalat
Crêpe filled with herb cream and smoked salmon, with marinated rocket salad

Fisch und Vegetarisch

- Vegane Quinoa-Couscous Pfanne mit Brokkoli, verfeinert mit Cranberries 13,80 €
und Sonnenblumenkernen, garniert mit mariniertem Rucola
Pan fried quinoa and couscous with broccoli, served with cranberries and sunflower seeds and marinated rocket salad
- Puffbohnen-Waldpilzpfanne mit gebackenen Kloßscheiben^{2,5} 15,20 €
Pan of broad beans and mushrooms, served with fried potato dumpling slices
- Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter 19,80 €
auf Gersten-Waldpilzrisotto und Salatbeilage
Fillet of pike-perch with herb butter, served with a risotto of pearl barley and mushrooms

Klassiker mit Thüringer Klößen

- Wildragout mit Waldpilzen verfeinert, dazu servieren wir Thüringer Klöße^{2,5} 18,20 €
Game ragout with wild mushrooms, served with Thuringian potato dumplings
- Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen^{2,5} 18,90 €
Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings
- Wildbraten („nach Jagdglück“ vom Hirsch oder Wildschwein) mit Preiselbeeren 19,50 €
und Wacholderrahm, dazu Rosenkohl in Semmelbutter und Thüringer Klöße^{2,5}
Roast deer or wild boar (due to the hunters luck) with cowberries, served with cream sauce, Brussels sprouts and Thuringian potato dumplings
- Gebratene Gänsekeule mit Grünkohl **oder** Apfelrotkohl und Thüringer Klößen^{2,5} 26,90 €
Roast leg of goose with red or green cabbage and Thuringian potato dumplings

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 15,90 €
Pork steak filled with ham and cheese, served with fried potatoes and salad garnish
- Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Pommes frites und Salatgarnitur 17,80 €
Pork steak with ragout fin and cheese au gratin, served with fries and salad garnish
- Bierkutscherfleisch vom Rind im Brottopf serviert mit Kräuterquark und Garnitur 18,50 €
- 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

Thüringer Spezialitäten

- Erfurter Riesenbratwurst mit Senf, Sauerkraut und Schinkenbratkartoffeln 13,80 €
Thuringian Bratwurst with Sauerkraut and fried potatoes
- Hausgemachte Sülze vom Kopf und Bein mit Remoulade⁷,
dazu Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur 14,20 €
Homemade jellied meat with Remoulade sauce and fried potatoes and salad garnish
- Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln
dazu Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur 15,20 €
*Rostbrätel (grilled steak from pork of neck) served with fried potatoes
and braised onions and salad garnish*

Aus Tiegel und Pfanne

- Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Zartweizen 15,90 €
mit Kirschtomaten, gelben und roten Paprikastreifen und Blattspinat
*Chicken breast served with cooked wheatberries, with cherry tomatoes,
red and yellow bell peppers and leaf spinach*
- Gebratene Schweinemedallions mit Haselnusskruste auf Portweinsoße,
dazu Herzoginkartoffeln und Salatgarnitur 19,80 €
Medallions of pork with hazelnut crust-topping, served with duchesse potatoes
- Rumpsteak vom argentinischen Rind (200 g - 220 g) mit Kräuterbutter,
dazu pikanter Brokkoli, gebackene Kartoffelspalten und Salatgarnitur 27,50 €
Rump steak with herbed butter, spicy broccoli, potato wedges and salad garnish

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

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 €
Hausgemachtes Erfurter Schittchenparfait (Eisstollen) mit fruchtiger Heidelbeersoße und Sahne <i>„Schittchen“ parfait, made with ingredients of a typical Erfurt Christmas pastry</i>	7,90 €

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