



## Herbstkarte



### Vorspeisen

Puffbohnsuppe mit Thymiannocken <i>Fava bean soup with thyme dumplings</i>	4,20 €
Kürbissuppe mit Orange und Ingwer verfeinert, dazu Croutons <i>Pumpkin soup, refined with orange and ginger, served with croutons</i>	4,50 €
Fischterrinen an Wildkräutersalat, Aioli und Baguette <i>Fish terrine, served with wild herb salad, aioli and French bread</i>	6,50 €

### Vegetarisch und Fisch

Sellerieschnitzel mit Kirschragout und grünem Pfeffer, dazu servieren wir einen herzhaften Tüschel (Thüringisches Pfannengebäck) <i>Celery schnitzel with cherry ragout and green pepper, served with a savoury tart</i>	10,90 €
Puffbohnen - Pilzpfanne mit herzhaftem Tüschel (Thüringisches Pfannengebäck) <i>Pan of fava beans and mushrooms, served with a savoury tart</i>	12,20 €
Gebratenes Tilapiafilet an Kürbis-Gerstenrisotto <i>Pan-fried tilapia fillet served with risotto made from pearl barley and pumpkin</i>	12,90 €

### Aus Tiegel und Pfanne

Gebratene Hähnchenbrust in Curryrahm auf Kürbisgemüse, dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln <i>Grilled chicken breast in creamy curry sauce, served with pumpkin, mixed vegetables, accompanied by rosemary potatoes</i>	13,50 €
Herzhaftes Wildragout verfeinert mit Waldpilzen und Gemüse, dazu servieren wir Thüringer Klöße <sup>2, 5</sup> <i>Game ragout with wild mushrooms and vegetables, served with Thuringian potato dumplings</i>	14,50 €
Wildschweinbraten in Wacholderrahmsoße mit Schinkenrosenkohl <sup>12</sup> und Thüringer Klößen <sup>2, 5</sup> <i>Roast wild boar served in a cream sauce with Brussels sprouts and bacon, accompanied by Thuringian potato dumplings</i>	15,50 €
In Schwarzbier geschmorte Lammhaxe mit Kürbisgemüse und Röstitalern <i>Knuckle of lamb braised in dark beer, served with pumpkin, mixed vegetables and hash browns</i>	19,50 €

# *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 made from 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 <sup>3</sup> - <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>	8,90 €
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 Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> und Garnitur 12,40 €  
*Pork steak filled with ham and cheese, served with roast potatoes and side salad*

Bierkutscherfleisch vom Rind im Brottopf serviert, dazu Schmand und Garnitur 13,40 €  
- 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*

Braumeisterpfanne mit Kürbisgemüse und Röstitalern 20,80 €  
- kleine Steaks vom Schwein, Rind und Hähnchen mit Grillwürstchen<sup>1, 2, 5</sup> und gebratenem Speckkamm -  
*Beef, pork and chicken steaks with fried bacon and grilled sausages,  
pumpkin and mixed vegetables accompanied by hash browns*

## *Die Klassiker mit Thüringer Klößen*

Sauerbraten in Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen<sup>2, 5</sup> 13,80 €  
*Pickled beef served with red cabbage and Thuringian potato dumplings*

Gebratene Flugentenkeule mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen<sup>2,5</sup> 14,20 €  
*Roast leg of duck with red cabbage and Thuringian potato dumplings*

Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen<sup>2, 5</sup> 14,30 €  
*Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings*

## *Frisch aus Tiegel und Pfanne*

Erfurter Riesenbratwurst<sup>1</sup> mit Senf, Sauerkraut und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> 9,60 €  
*Thuringian Bratwurst with Sauerkraut and roast potatoes*

Hausgemachte Sülze<sup>2</sup> vom Kopf und Bein mit Remoulade<sup>7</sup>  
und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> 9,80 €  
*Homemade jellied meat with Remoulade sauce and roast potatoes*

Thüringer Rostbrätel mit geschmorten Zwiebeln und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> 11,80 €  
*Thuringian Rostbrätel (roast pork's neck) served with roast potatoes and braised onions*

Schweinesteak mit feinem Würzfleisch und Käse überbacken,  
dazu Pommes frites 14,50 €  
*Pork steak with ragout fin and cheese au gratin, potato chips*

Rumpsteak vom argentinischen Rind (200 g - 220 g) mit Kräuterbutter,  
dazu servieren wir eine große Ofenkartoffel mit Kräutercreme 22,80 €  
*Rump steak with herbed butter and a baked potato with herb sour cream*

## *Für unsere Kleinen*

„Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise<sup>3</sup> 3,90 €  
*Potato chips with ketchup or mayonnaise*

„Pumuckl“ - Grillwürstchen<sup>1,2,5</sup> mit Pommes frites und Ketchup 4,50 €  
*Grilled sausages with potato chips and ketchup*

„Frau Holle“ - Kartoffelpuffer<sup>2,5</sup> mit Apfelmus 4,80 €  
*Potato fritter served with apple sauce*

„Schweinchen Babe“ - Schweineschnitzelchen mit Pommes frites und Garnitur 7,40 €  
*Small pork Schnitzel with potato chips and salad garnish*

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

Rote Grütze<sup>5</sup> 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 Birnenragout 5,20 €  
*Chocolate cake served with pear ragout*

Feines Biereis<sup>7</sup> hergestellt aus selbstgebrautem Bier, dazu Schwarzbiersirup und unsere Bierpraline „Goldener Schwan“ (hergestellt von Bäckerei Roth, Erfurt) 5,80 €  
*Beer ice cream with dark beer sirup, served with a home made beer-bonbon*

Mangosorbet auf Kokoseiscreme und Baiser, an Himbeerspiegel und Sahne 6,40 €  
*Mango sorbet with coconut ice cream and meringue, on raspberry sauce and whipped cream*

### 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	