



# Winterkarte

## Vorspeisen

Hausgemachte Soljanka mit Baguette <i>Tomato-based stew "soljanka" with bell peppers, gherkins, roast sausage &amp; meat stripes; baguette</i>	4,20 €
Kraftbrühe „Royale“ mit Eierstich und feinem Gemüse <i>Clear soup „Royale“ with egg and vegetable strips</i>	4,90 €
Fischbratlinge mit mariniertem Wildkräutersalat, Aioli und Baguette <i>Fishcakes, served with wild herb salad, aioli and French bread</i>	6,80 €

## Fisch und Vegetarisch

Gersten-Waldpilzrisotto mit Rote Beete Bratlingen <i>Risotto made from pearl barley and mushrooms, served with beetroot patties</i>	11,50 €
Gebratenes Tilapiafilet mit Kräuterbutter auf Gersten-Waldpilzrisotto <i>Pan-fried tilapia fillet served with a risotto of pearl barley and wild mushrooms</i>	13,90 €

## Geschmortes und Gesottenes

Thüringer Topfbraten mit gebackenen Kloßscheiben (Schweinebauch, -herz, -leber und Niere aus dem Sud, herzhaft abgeschmeckt) <i>Rich pork stew (belly of pork, liver, kidney and heart of pork), served with fried potato dumpling slices</i>	9,90 €
Zwei heiße Knacker <sup>2,5,12</sup> auf Grünkohl und Petersilienkartoffeln <i>Dish of green cabbage with hot cured sausages, served with parsley potatoes</i>	11,40 €
Marinierte Hähnchenmedaillons vom Grill auf Zucchini-Tomatengemüse, dazu servieren wir Herzoginkartoffeln <i>Grilled chicken breast fillet, served with tomato-courgette vegetable and duchess potatoes</i>	12,50 €
Herzhaftes Wildragout verfeinert mit Pilzen und Gemüse, dazu servieren wir Thüringer Klöße <sup>2, 5</sup> <i>Game ragout with mushrooms and vegetables, served with Thuringian potato dumplings</i>	14,50 €
Gänsekeule mit Apfelrotkohl <b>oder</b> Grünkohl und Thüringer Klößen <sup>2,5</sup> <i>Roast leg of goose with red or green cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	17,40 €

# *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 of 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>	9,40 €
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

*Pork steak filled with ham and cheese, served with roast potatoes and side salad*

12,60 €

Bierkutscherfleisch vom Rind im Brottopf serviert, dazu Schmand und Garnitur

- 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*

13,40 €

Braumeisterpfanne mit pikantem Brokkoli und Röstitalern

- 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,  
served with spicy broccoli accompanied by hash browns*

20,80 €

## *Die Klassiker mit Thüringer Klößen*

Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen<sup>2, 5</sup>

*Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings*

14,70 €

Wildschweinbraten in Wacholderrahmsoße

mit Schinkenrosenkohl und Thüringer Klößen<sup>2, 5</sup>

*Roast wild boar served in a cream sauce with Brussels sprouts and Thuringian potato dumplings*

15,80 €

Gebratene Gänsekeule mit Grün- oder Rotkohl und Thüringer Klößen<sup>2, 5</sup>

*Roast leg of goose with red or green cabbage and Thuringian potato dumplings*

17,40 €

## *Frisch aus Tiegel und Pfanne*

Erfurter Riesenbratwurst<sup>1</sup> mit Senf, Sauerkraut und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup>

*Thuringian Bratwurst with Sauerkraut and roast potatoes*

9,60 €

Hausgemachte Sülze<sup>2</sup> vom Kopf und Bein mit Remoulade<sup>7</sup>

und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup>

*Homemade jellied meat with Remoulade sauce and roast potatoes*

9,80 €

Thüringer Rostbrätel mit geschmorten Zwiebeln und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup>

*Thuringian Rostbrätel (roast pork 's neck) served with roast potatoes and braised onions*

11,80 €

Schweinesteak mit feinem Würzfleisch und Käse überbacken,  
dazu Pommes frites

*Pork steak with ragout fin and cheese au gratin, potato fries*

14,50 €

Rumpsteak vom argentinischen Rind (200 g - 220 g) mit Kräuterbutter,  
dazu servieren wir eine große Ofenkartoffel mit Kräutercreme

*Rump steak with herbed butter and a baked potato with herb sour cream*

22,80 €

## *Für unsere Kleinen*

„Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise<sup>3</sup> 3,90 €  
*Potato fries 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) 6,20 €  
*Beer ice cream with dark beer syrup, served with a homemade beer praline chocolate*

Hausgemachtes Erfurter Schittchenparfait<sup>7</sup> (Eisstollen) mit fruchtiger Heidelbeersoße und Sahne 6,90 €  
*„Schittchen“ parfait, made with ingredients of a typical Erfurt Christmas pastry*

### 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	