

# Saisonkarte - Winter

## Vorspeisen

Bierrahmsuppe mit Gerstengraupen und Gemüsestreifen <i>Cream soup made with beer, pearl barley and vegetable stripes</i>	4,80 €
Hausgemachte Soljanka mit Baguette <i>Tomato-based stew "soljanka" with bell peppers, gherkins, roast sausage &amp; meat stripes; baguette</i>	5,20 €
Wildsülze in Rotwein-Thymianaspik auf Pumpernickel an mariniertem Rucolasalat und Remouladendipp <i>Jellied meat from wild boar, served on a pumpernickel with remoulade sauce and marinated rocket salad</i>	6,80 €

## Fisch und Vegetarisch

Vegetarische Quinoa-Pfanne mit Brokkoli und getrockneten Cranberries, verfeinert mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen <i>Pan fried quinoa and broccoli, served with cranberries, pumpkin- and sunflower seeds</i>	11,80 €
Puffbohnen- Waldpilzpfanne mit gebackenen Kloßscheiben <sup>2, 5</sup> <i>Pan of broad beans and mushrooms, served with fried potato dumpling slices</i>	12,70 €
Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter auf Gersten-Waldpilzrisotto und Salatbeilage <i>Fillet of pike-perch with herb butter, served with a risotto of pearl barley and mushrooms</i>	17,40 €

## Geschmortes und Gesottenes

Zwei heiße Thüringer Knacker <sup>2,5,12</sup> auf Grünkohl und Petersilienkartoffeln <i>Dish of green cabbage with hot cured sausages, served with parsley potatoes</i>	13,50 €
Schupfnudel-Rosenkohlpfanne mit Cremechampignons serviert mit gegrillten Schweinemedallions <i>Pan fried potato dumpling fingers, with Brussels sprouts and creamy mushrooms, served with pork medallions and herb cream</i>	14,80 €
Geschmorte Rinderbäckchen mit Wirsingrahmgemüse und Herzoginkartoffeln <i>Braised beef chops served with savoy cabbage and duchess potatoes</i>	15,80 €

# *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>	5,90 €
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>	10,20 €
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*

- Thüringer Rostbrätel mit geschmorten Zwiebeln und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> 13,50 €  
*Thuringian Rostbrätel (roast pork's shoulder) served with fried potatoes and braised onions*
- Braumeisterschnitzel „Schwanen Art“ (gefüllt mit Schinken und Käse),  
dazu Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> und Garnitur 14,30 €  
*Pork steak filled with ham and cheese, served with fried potatoes and side salad*
- Bierkutscherfleisch vom Rind im Brottopf serviert, dazu Schmand und Garnitur 14,90 €  
- 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*

## *Klassiker mit Thüringer Klößen*

- Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen<sup>2, 5</sup> 15,20 €  
*Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings*
- Wildragout mit Waldpilzen verfeinert, dazu servieren wir Thüringer Klöße<sup>2, 5</sup> 15,40 €  
*Game ragout with wild mushrooms, served with Thuringian potato dumplings*

## *Frisch aus Tiegel und Pfanne*

- Erfurter Riesenbratwurst<sup>1</sup> mit Senf, Sauerkraut und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> 10,20 €  
*Thuringian Bratwurst with Sauerkraut, mustard and fried potatoes*
- Hausgemachte Sülze<sup>2</sup> vom Kopf und Bein mit Remoulade<sup>7</sup>  
und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> 11,50 €  
*Homemade jellied meat with Remoulade sauce and fried potatoes*
- Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Zartweizen 14,80 €  
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*
- Schweinesteak mit feinem Würzfleisch und Käse überbacken,  
dazu Pommes frites 15,50 €  
*Pork steak with ragout fin and cheese au gratin, served with fries*
- Rumpsteak vom argentinischen Rind (200 g - 220 g) mit Kräuterbutter,  
dazu servieren wir eine große Ofenkartoffel mit Kräutercreme 23,80 €  
*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 €  
*Fries with ketchup or mayonnaise*

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

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

Rote Grütze<sup>5</sup> mit Vanillesoße und Schlagsahne 4,50 €  
*Fruit jelly with vanilla sauce and whipped cream*

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne 4,80 €  
*Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream*

Schokoladenküchlein an Sauerkirschragout 5,50 €  
*Chocolate cake served with cherry ragout*

Feines Biereis 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 Bratapfelparfait mit Heidelbeer-Glühweintopping und Sahne 6,90 €  
*Baked apple parfait, with blueberry-mulled wine 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	