

Speisen aus unserer Brauhausküche

Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Legierte Waldpilzsuppe mit Kartoffel-Käsenocken <i>Cream of mushroom soup with small dumplings made from potato and cheese</i>	6,80 €
Hausgemachte Pottstuse 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>	8,60 €
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>	8,90 €
Waldpilz-Gemüse-Frischkäsestrudel an Rucolasalat und Kräutercreme <i>Mushroom-vegetable strudel served with herb cream and rocket salad</i>	9,20 €

Salat und Vegetarisch

Kleiner Salat mit Croutons und Joghurtdressing <i>Small salad with croutons and yoghurt dressing</i>	6,90 €
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>	17,80 €
Vegane Quinoa-Couscous Pfanne mit Brokkoli, verfeinert mit Cranberries und Sonnenblumenkernen, garniert mit Rucola und Balsamicocreme <i>Pan fried quinoa and couscous with broccoli, served with cranberries, sunflower seeds and rocket salad with balsamico topping</i>	15,80 €
Puffbohnen-Waldpilzpfanne mit gebackenen Kloßscheiben <i>Pan of broad beans and mushrooms, served with fried potato dumpling slices</i>	17,20 €

Klassiker mit Thüringer Klößen

Wildragout verfeinert mit Waldpilzen, dazu Thüringer Klöße, Preiselbeeren und Salatgarnitur <i>Game ragout with wild mushrooms, Thuringian potato dumplings, cowberries and salad garnish</i>	20,50 €
Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	22,50 €
Wildbraten („nach Jagdglück“ vom Hirsch oder Wildschwein) mit Preiselbeeren und Wacholderrahm, dazu Rosenkohl in Semmelbutter und Thüringer Klöße <i>Roast deer or wild boar (due to the hunters luck) with cowberries, served with cream sauce, Brussels sprouts and Thuringian potato dumplings</i>	22,50 €
Gebratene Gänsekeule mit Grünkohl oder Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Roast leg of goose with red or green cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	28,90 €

Aus Tiegel und Pfanne

Erfurter Riesenbratwurst mit Senf, Sauerkraut und Schinkenbratkartoffeln <i>Thuringian Bratwurst with Sauerkraut and fried potatoes</i>	15,80 €
Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln dazu Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur <i>Rostbrätel (grilled steak from neck of pork) served with fried potatoes, and braised onions and salad garnish</i>	16,90 €
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>	17,50 €
Gegrillte marinierte Hähnchenbrustfilets auf Zartweizen mit Kirschtomaten, Paprikastreifen, Blattspinat und Salatgarnitur <i>Grilled chicken breast served with cooked wheatberries, with cherry tomatoes, bell peppers, leaf spinach and salad garnish</i>	20,50 €
Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter auf Gersten-Waldpilzrisotto und Salatgarnitur <i>Filet of pike-perch with herb butter, served with a risotto of pearl barley and mushrooms</i>	23,90 €
Gegrillte Schweinemedallions mit Haselnusskruste auf Portweinsoße, dazu Herzoginkartoffeln und Salatgarnitur <i>Grilled medallions of pork with hazelnut crust-topping, served with duchesse potatoes and salad garnish</i>	25,60 €

Für unsere Kleinen

„Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup/ Mayonnaise <i>Fries with ketchup and/ or mayonnaise</i>	5,40 €
„Pumuckl“ - Grillwürstchen mit Pommes frites und Salatgarnitur, dazu Ketchup <i>Grilled sausages with fries and ketchup and salad garnish</i>	6,70 €
„Frau Holle“ - Kartoffelpuffer mit Apfelmus <i>Potato fritter served with apple sauce</i>	6,80 €
„Hänsel und Gretel“ - Ein Thüringer Kloß mit Apfelrotkohl und Bratensoße <i>One Thuringian potato dumpling with red cabbage and sauce</i>	6,80 €
„Käpt´n Blaubär“ - Fischstäbchen mit Pommes frites und Salatgarnitur <i>Fish fingers with fries and salad garnish</i>	8,30 €
„Crazy Chicken“ - Hähnchenschnitzelchen mit Pommes frites und Erbsen <i>Chicken nuggets with fries and peas</i>	9,50 €

Dessert - darf es noch etwas Süßes sein

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne <i>Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream</i>	7,20 €
Warmes Schokoladenküchlein an Sauerkirschragout Sahne <i>Warm chocolate cake served with cherry ragout and whipped cream</i>	8,20 €
Hausgemachtes Erfurter Schittchenparfait (Eisstollen) mit fruchtiger Heidelbeersoße und Sahne <i>„Schittchen“ parfait, made with ingredients of a typical Erfurt Christmas pastry, blueberry sauce and whipped cream</i>	8,90 €

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