

# Speisen aus unserer Brauhausküche

## Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Legierte Waldpilzsuppe mit Kräutercreme <i>Cream of mushroom soup with herb cream</i>	5,90 €
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>	7,30 €
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>	7,90 €
Kräutercrêpe gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs an mariniertem Rucolasalat <i>Crêpe filled with herb cream and smoked salmon, with marinated rocket salad</i>	8,50 €

## Salat und Vegetarisch

Kleiner Salat mit Croutons und Joghurtdressing <i>Small salad with croutons and yoghurt dressing</i>	6,20 €
Großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Joghurtdressing <b>oder</b> Honig-Himbeervinaigrette und Baguette <i>Large dish of seasonal salads with yoghurt dressing, pan fried chicken breast and French bread</i>	15,90 €
Vegane Quinoa-Couscous Pfanne mit Brokkoli, verfeinert mit Cranberries und Sonnenblumenkernen, garniert mit mariniertem Rucola <i>Pan fried quinoa and couscous with broccoli, served with cranberries and sunflower seeds and marinated rocket salad</i>	13,80 €
Puffbohnen-Waldpilzpfanne mit gebackenen Kloßscheiben <i>Pan of broad beans and mushrooms, served with fried potato dumpling slices</i>	15,20 €

## *Klassiker mit Thüringer Klößen*

Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	18,90 €
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>	19,50 €
Gebratene Gänsekeule mit Grünkohl <b>oder</b> Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Roast leg of goose with red or green cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	25,90 €

## *Aus Tiegel und Pfanne*

Heiße Thüringer Knackwurst auf Grünkohl, dazu Petersilienkartoffeln <i>Dish of green cabbage with hot cured sausage, served with parsley potatoes</i>	14,90 €
Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln dazu Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur <i>Rostbrätel (grilled steak from pork of neck) served with fried potatoes and braised onions and salad garnish</i>	15,20 €
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>	15,90 €
Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Zartweizen mit Kirschtomaten, gelben und roten Paprikastreifen und Blattspinat <i>Chicken breast served with cooked wheatberries, with cherry tomatoes, red and yellow bell peppers and leaf spinach</i>	15,90 €
Gebratene Schweinemedallions mit Haselnusskruste auf Portweinsoße, dazu Herzoginkartoffeln und Salatgarnitur <i>Medallions of pork with hazelnut crust-topping, served with duchesse potatoes</i>	19,80 €
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>	19,80 €
Rumpsteak vom argentinischen Rind (200 g - 220 g) mit Kräuterbutter, pikantem Brokkoli und gebackene Kartoffelspalten, dazu Kräuterschmand <i>Rump steak with herbed butter, spicy broccoli and potato wedges</i>	27,50 €

## *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*

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne <i>Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream</i>	6,50 €
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 €

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