

## LIEBE GÄSTE,

in der Hektik eines Tages sind es die kleinen und großen Genussmomente, die Leib und Seele zusammenhalten. Ein leckeres Bier, ein gutes Essen, ein Lächeln und eine angenehme Umgebung – wir möchten unseren Gästen solche Momente bieten.

Bei der Auswahl der Zutaten legen wir besonderen Wert auf die regionale Herkunft. So beziehen wir unsere Fleisch- und Wurstwaren von der »Dürröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH«. Knackiges und frisches Gemüse sowie Blattsalate erhalten wir von der »Gärtnerei Entrich« aus Graupa. Frisch geerntete Steinchampignons mit einem unvergesslichen Aroma beziehen wir von der »Champignonzucht Eichler« aus Berggießhübel. In der Wildsaison erhalten wir Wildbret von heimischen Jägern. Edle Tropfen sächsischen Weines servieren wir Ihnen von der Winzergenossenschaft Meißen.

Danke, dass Sie heute bei uns sind, wir freuen uns und versprechen Ihnen, wir werden stets mit Leidenschaft unsere Rolle als individueller Gastgeber ausfüllen.

Ihr Brauhaus Team unter der Leitung von  
Enrico Pissarek, Andreas Denk, Stefanie Hänel und Familie Schmees.



**Enrico Pissarek**  
Küchenchef, Prokurist



**Susanne Schmees-Besgen**  
Geschäftsführerin



**Stefanie Hänel**  
Geschäftsführende Assistentin



**Andreas Denk**  
Restaurantleiter



**Benjamin Vogel**  
Braumeister



**Sigrid Schmees**  
Gute Seele des Hauses



**Michael Klix**  
Geistermacher

## DIE HISTORIE VOM »GIESSER«



Die erste Gießerei (Graugießerei) entstand 1920.

Da sich in all den Jahren die Arbeiter unter menschenunwürdigen Bedingungen waschen mussten und ihr Essen am Arbeitsplatz eingenommen haben, wurde 1959 ein Gebäude für soziale und sanitäre Einrichtungen erbaut: Das heutige Brauhaus.

1992 übernahm das Edelstahlwerk Schmees aus Langenfeld die Copitzer Guß GmbH. Doch was sollte mit dem sanierungsbedürftigen Sozialgebäude geschehen?

Herr Dieter Schmees lernte den Braumeister Franz Schirmer von der König-Brauerei kennen, der ihm half, einen großen Traum wahr werden zu lassen. So entstand 1998 das Brauhaus Pirna »Zum Gießer«. Mit diesem Brauhaus wird nun die traditionelle Pirnaer Braukunst nach über 50 Jahren fortgesetzt.

Ob im Brausaal rund um die Sudkessel, in der Bibliothek, das stilvolle Séparée, im romantischen Bürgermeisterzimmer oder im rustikalen Bergsteigerzimmer – wir bieten Ihnen genügend Platz für Sie und Ihre Gäste. Für unsere kleinen Gäste haben wir ein Spielzimmer eingerichtet. Schieben Sie eine ruhige Kugel auf unserer Kegelbahn und genießen Sie gemütliche Stunden in unserem idyllischen Biergarten mit der kleinen St.-Barbara-Kapelle.

Bei einem Rundgang mit dem Braumeister durch die Brauerei und Sudhaus wird Ihnen fachmännisch erläutert, wie unser Bier nach deutschem Reinheitsgebot von 1516 gebraut wird. Unser Haus verfügt über ein modernes Zwei-Geräte-Sudwerk, in dem nur unfiltriertes, naturtrübes Bier entsteht. In diesem Verfahren werden neun untergärige Biere hergestellt. Nach dem Rundgang durch die Brauerei können Sie es sich im Brausaal gemütlich machen und unser hausgebrautes Bier verkosten.

Neben unseren süffigen Biersorten bieten wir Ihnen auch Craft Likör, Gin und edle Destillate aus unserer Schaudestillerie an. Genießen Sie diese edlen Tropfen und lassen Sie sich von dem unverwechselbaren Geschmack verwöhnen.

Die Schaudestillerie befindet sich auf dem Hof vom Brauhaus – schauen Sie doch dem Geistermacher bei der nächsten Destillation über die Schulter! Hier werden Sie auch fündig, wenn Sie noch ein Geschenk oder Mitbringsel suchen. Wir bieten Ihnen neben unseren Biersorten in Flaschenabfüllung auch eine Auswahl an regionalen Produkten und Pirnaer Unikaten. Auf Wunsch können Sie auch bei einer Geisterstunde mit Verkostung teilnehmen, weitere Infos: [www.destillerie-pirna.de](http://www.destillerie-pirna.de)

Wir freuen uns, wenn wir Sie wieder bei uns begrüßen dürfen.

Unsere Küche ist allergikerfreundlich,  
Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.

# AKTIONSTAGE

NICHT AN GESETZLICHEN FEIERTAGEN

## MONTAG

### Haxentag 8, 9, 15, E, I+3

Knusprig gebackene Schweinshaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln, dazu 0,3 l hausgebrautes Bier oder 0,4 l Tafelwasser oder 0,33 l Fassbrause

15,90 €

## MITTWOCH

### Schnitzeltag 7, 9, A, D, I+3

Großes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Honigmöhren, dazu 0,3 l hausgebrautes Bier oder 0,4 l Tafelwasser oder 0,33 l Fassbrause

14,90 €

## DONNERSTAG

### Maßbiertag 9, I+3

1 Liter hausgebrautes Bier zum Aktionspreis  
SAISONBIERE AUSGENOMMEN

5,90 €

## SONNTAG

### Bratentag 9, 15, D, E, G, I+3

zur Mittagszeit bis 14 Uhr, wählen Sie zwischen:

Rinderroulade gefüllt mit Bauchspeck, Zwiebel und Gewürzgurke an Kartoffelklößen und Apfelrotkohl oder

Sächsischer Sauerbraten mit samtiger Rosinensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

14,90 €



## HEISSE SUPPEN

### Soljanka 2, 3, 8, 15, D, I+1

mit Zitronen-Sauerrahmschaum und Toastecken

5,50 €

### Leberknödelsuppe A, E, I+1

kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel

5,90 €

## SALATE MIT KLEINEN LECKEREIEN

### Kleine Salatschüssel mit knusprigen Brotcroûtons ● G, I+1, L

knackiges Salatallerlei mit Dressing Ihrer Wahl

5,90 €

### Brauhaus-Brezelsalat ● D, G, I+1, O

Laugenbrezelstücke knusprig in Knoblauchbutter gebraten,  
auf Blattsalat mit Paprika, Tomate, Radieschen und gerösteten Kürbiskernen

9,90 €

### Gebackener Ziegenkäse gefüllt mit Bacon-Marmelade 15, A, D, F, O, I+1

an Wildkräutersalat mit Fenchel, Trauben und gerösteten Cashewkernen

12,90 €

### Caesar Salat mit gegrillter Hähnchenbrust 15, A, B, D, I+1, L

knackiger Romanasalat, Kirschtomaten, Croûtons, Caesar-Dressing,  
gehobelter Parmesan, Ei und knuspriger Bacon

14,90 €

## HAUSGEMACHTE DRESSINGS

**Brauhaus-Dressing** D, L mit Joghurt, Honig, Senf, Rucola und Knoblauch

**Balsamicovinegrette** G mit Aceto Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl

**Caesar-Dressing** B, D, L mit Joghurt, Knoblauch, Sardellen, Senf, Parmesan

Gern reichen wir Ihnen auch unsere ausgesuchten Öle und Essige sowie Pfeffer aus der Mühle.

## DEFTIGES ZUM BIER

<b>Brotkorb</b> <small>8, 15, A, I+1+2, D</small> wahlweise mit Griebenschmalz, Aioli oder Obazda	4,90 €
<b>Kartoffelchips frisch und knusprig gebacken</b> ● <small>A, D, L</small> mit Aioli	5,50 €
<b>Würzfleisch</b> <small>7, D, E, I+1</small> aus der Schweinekeule mit Käse überbacken und Toastecken	6,90 €
<b>Obazda – Bayrischer Brotzeitkäse</b> ● <small>1, D, G, L, I+1+2</small> mit roten Zwiebelringen, Gewürzgurke, Butter und Brotkorb mit Laugenbrezel	9,90 €
<b>Rindertatar nach Brauhausart</b> <small>A, B, D, I+1</small> mit Bio-Ei, gebackenen Kapern, Sardellenmayo und Chilli dazu reichen wir Röstbrot mit frischen Knoblauch	14,90 €
<b>Laugenbrezel</b> <small>D, I+1</small> mit Butter	1,50 € 0,60 €

## BRAUHAUS-SPEZIALITÄTEN

<b>Große Backkartoffel</b> ● <small>D, G, L</small> mit Kräuter-Sauerrahm und knackigem Salatbukett	8,50 €
<b>Sächsische Krautnudeln</b> <small>2, 3, 15, A, D, G, I+1</small> mit Knackwurst und Kräuter-Sauerrahm	9,90 €
<b>Deftige Bauernsülze</b> <small>2, 3, 15, A, D, E, G, L</small> mit knackigem Salatbukett, an Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	11,90 €
<b>Hausgemachte Spinatknödel</b> ● <small>A, D, G, I+1, 9</small> auf Parmesanschaum, Rucola, mit geschmolzenen Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan	12,50 €

*Empfehlung  
vom Küchenchef!*

weitere Brauhaus-Spezialitäten →



## BRAUHAUS-SPEZIALITÄTEN

### Knuspriges Backhend'l

A, E, I+1, L,

aus der Hähnchenbrust auf lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat,  
Cocktailtomaten, Wildkräutersalat und Kürbiskernöl

14,90 €

### Großes Schnitzel aus der Schweinekeule

9, 15, D, I+1+3

mit Honigmöhren und Bratkartoffeln

14,90 €

### Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken

A, D, E, I+1, K

auf Bandnudeln mit Pesto und einer fruchtigen Tomatensoße

14,90 €

### Schwarzbiergulasch vom Rind

9, A, D, I+1+3

in Gießer-Dunkel-Soße mit hausgemachten  
Böhmischen Knödel und Apfelrotkohl

15,90 €

### Braumeisterschnitzel

2, 3, 9, 15, A, D, E, I+1+3

mit Salami und Pfefferkäse gefüllt,  
an Schwarzwurzelgemüse und Bratkartoffeln

16,50 €

### Sächsischer Sauerbraten

9, 15, A, D, E, G, I+1

mit samtiger Rosinensoße,  
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

16,50 €

### Deftiges Zwiebeltreterschnitzel

6, 9, A, D, E, I+1+3, L

gefüllt mit Lauch, Zwiebeln, Knoblauch und Frischkäse,  
dazu reichen wir knusprige Kartoffelrösti und Bohnen-Senfgemüse

16,50 €

### Große knusprig gebackene Schweinshaxe

9, 15, D, E, I+1+3

mit Sauerkraut, einem Kartoffelkloß  
und kräftiger Schwarzbiersoße

16,90 €

### Halbe Schweinshaxe

15, D, E, I+1+3, 9

*Unser Klassiker!*

13,50 €

### Gegrillte Schweinemedallions

A, D, I+1, 9

auf Bad Gottleubaer Steinchampignons in Kräuterrahm  
und dazu Butterspätzle

18,50 €

### Südamerikanisches Rumpsteak mit Ofenkartoffel

A, D, G, I+1

Kräuter-Sauerrahm, gebackene Zwiebelringe, Kräuterbutter und Salatbukett

23,90 €

## FISCHGERICHTE

### Zartes Kräutermatjesfilet <sup>2, 4, B, D, G</sup>

mit roten Zwiebelringen und Salatbukett,  
dazu reichen wir eine Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm

12,90 €

### Scheiben vom Fenchel-gebeizten Lachs <sup>A, B, D, G, L, 9</sup>

mit Creme-Fraiche-Dip, knusprigen Kartoffelrösti  
und Wildkräutersalat mit Roter Beete und Apfel

15,50 €

### Gebratene Nordseescholle (grätenfrei) <sup>15, B, I+1, D</sup>

auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat mit gegrillten Bacon und Salatbukett

17,90 €

## APERITIF

Unser hauseigener Gin eignet sich hervorragend  
als Aperitif, er ist Appetitanreger und stimmt auf  
das ein, was kommt.

### PiRoyal – Saxon Dry Gin

Angenehme Wachholdernoten, Bukett von grünem Tee,  
Rosmarinnuancen und die Frische von Grüner Gurke  
charakterisieren diesen Gin.

PiRoyal 2 cl 4,50 €



## DIGESTIF

Als Digestif empfehlen wir Ihnen einen Sherryfass-  
gereiften Geist aus unserer Schaudestillerie.

### Apfel-Geist

Eine besondere Apfelzüchtung aus Dresden Pillnitz  
eingebettet in den kräftigen Aromen eines Sherryfasses.  
Ein Hauch Vanille vollendet diese Komposition.

Pinova-Apfel 2 cl 4,50 €



AB  
18.00  
UHR

## UNSERE SPEZIALITÄT – KNUSPRIGE FLAMMKUCHEN

Im Ofen gebacken und auf dem Holzbrett serviert

### Flammkuchen mit mageren Speckwürfeln <sup>1, 2, 3, 15, D, I+1</sup>

Zwiebel und Käse

klein 6,70 €  
groß 8,90 €

### Flammkuchen mit Steinchampignons <sup>1, 2, 15, D, I+1</sup>

Sauce Hollandaise, Zwiebel, Bacon und Käse

klein 7,90 €  
groß 9,90 €

### Flammkuchen mit Hähnchenbrust <sup>1, 4, D, I+1</sup>

Thai-Chilisoße, Paprika und Käse

klein 8,50 €  
groß 10,90 €

### Flammkuchen Bruschetta <sup>D, I+1, O</sup>

frische Tomaten, Knoblauch, Kräuter, Mozzarella,  
Rucola und gehobelter Parmesan

klein 8,50 €  
groß 10,90 €

### Flammkuchen mit Serano-Schinken <sup>8, 15, D, I+1, O</sup>

frische Tomate, Knoblauch, Pesto, Rucola und  
gehobelter Parmesan

klein 9,50 €  
groß 11,90 €





## UNSERE EISSPEZIALITÄTEN

### Zwetschgentraum

1, 9, A, D, H, K, M, O

1 Kugel Pistazieneis, 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoeis,  
Portweinpflaumen und Schlagsahne

6,90 €

### Eis mit heißen Himbeeren

1, A, D, H, K, M

3 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne

6,90 €

### Alter Schwede

1, 9, A, D, H, K, M

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoeis, Apfelmus, Eierlikör,  
Schokosoße und Schlagsahne

6,90 €

### Eisschokolade

1, A, D, H, K, M

mit Vanilleeis und Schlagsahne

4,50 €

### Eissorten

1, A, D, H, K, M

Vanille, Schoko, Pistazie, Stracciatella, Cassis Sorbet

Kugel 1,50 €

## SÜSSES ZUM SCHLUSS

### Kuss des Himmels

1, 2, 9, A, D, H, K, M, O

1 Kugel Vanilleeis mit Walnusslikör

4,50 €

### Cassis Sorbet

9, A, H

mit Schwarzem Johannisbeergeist vom »Geist von Rathen«

4,90 €

### Crème Brûlée

9, A, D

gebrannte Vanillecreme mit Früchten der Saison

5,90 €

### Zwei hausgemachte Quarkkälchen

1, A, D, G, I, O

mit Apfelkompott und 1 Kugel Vanilleeis

6,90 €

*\* typisch sächsisch!*

## ERLÄUTERUNGEN

### Kennzeichnung der Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Süßungsmitteln
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Alkohol
- 15 mit Nitritpökelsalz

### Kennzeichnung der Hauptallergene

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| A mit Ei                          | I mit glutenhaltigen Getreide<br>(+1 Weizen, +2 Roggen, +3 Gerste, +4 Hafer,<br>+5 Dinkel, +6 Kamut, +7 Hybridstämme) |
| B mit Fisch                       | J mit Lupine  |
| C mit Krebstieren                 | K mit Schalenfrüchten   |
| D mit Milch                       | L mit Senf  |
| E mit Sellerie                    | M mit Sojabohnen  |
| F mit Sesam                       | N mit Weichtieren   |
| G mit Schwefeldioxid und Sulphite | O mit Nüssen<br>(Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne,<br>Pistazien, Haselnüsse, Macadamia)                                 |
| H mit Erdnüssen                   |   |

- Vegetarische Speisen