

UNSERE AKTIONSTAGE

NICHT AN GESETZLICHEN FEIERTAGEN

DIENSTAG

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

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

14,90 €

MITTWOCH

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

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

13,90 €

DONNERSTAG

Maßbiertag 9, I+3

1 Liter hausgebrautes Bier zum Aktionspreis

5,50 €

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

13,90 €



HEISSE SUPPEN

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

mit Zitronen-Sauerrahmschaum und Toastecken

4,90 €

Leberknödelsuppe A, E, I+1

kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel

5,40 €

SALATE MIT KLEINEN LECKEREIEN

kleine Salatschüssel mit knusprigen Brotcroûtons G, I+1, L

knackiges Salatallerlei mit Dressing Ihrer Wahl

5,50 €

Tomaten mit gezupften Mozzarella D, G, I+1, K, O

auf Humus mit Basilikum, Balsamcreme, Olivenöl und Baguette

7,90 €

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
und gehobelter Parmesan

14,50 €

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

Brotkorb <small>8, 15, A, I+1+2, D</small> wahlweise mit Griebenschmalz, Aioli oder Obazda	4,90 €
frisch & knusprig gebackene Kartoffelchips <small>A, D, L</small> mit Aioli	5,50 €
Würzfleisch <small>7, D, E, I+1</small> aus der Schweinekeule mit Käse überbacken und Toastecken	6,50 €
Obazda – Bayrischer Brotzeitkäse ● <small>1, D, G, L, I+1+2</small> mit roten Zwiebelringen, Gewürzgurke, Butter und Brotkorb mit Laugenbrezel	9,50 €
Raffiniertes Bratenbrot <small>1, 2, 3, A, D, G, I+1+2, L</small> Schweinebraten, Senf-Butter, Gewürzgurke, Ei und Meerrettichcreme	9,90 €
Laugenbrezel <small>D, I+1</small> mit Butter	1,50 € 0,60 €

BRAUHAUS-SPEZIALITÄTEN

Große Backkartoffel ● <small>D, G, L</small> mit Kräuter-Sauerrahm und knackigem Salatbukett	7,90 €
Sächsische Krautnudeln <small>2, 3, 15, A, D, G, I+1</small> mit Knackwurst und Kräuter-Sauerrahm	8,90 €
Deftige Bauernsülze <small>2, 3, 15, A, D, E, G, L</small> mit knackigem Salatbukett, an Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	10,90 €
Spinatknödel gefüllt mit Hirtenkäse ● <small>A, D, G, I+1, 9</small> auf Parmesanschaum, Rucola, mit geschmolzenen Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan	11,90 €

*Empfehlung
vom Küchenchef!*

weitere Brauhaus-Spezialitäten →

BRAUHAUS-SPEZIALITÄTEN

Knuspriges Backhend'l <small>A, E, I+1, L,</small> aus der Hähnchenbrust auf lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat, Cocktailtomaten, Wildkräutersalat und Kürbiskernöl	14,50 €
Großes Schnitzel aus der Schweinekeule <small>9, 15, D, I+1+3</small> mit Honigmöhren und Bratkartoffeln	14,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken <small>A, D, E, I+1, K</small> auf Bandnudeln mit Pesto und einer fruchtigen Tomatensoße	14,50 €
Schwarzbiergulasch vom Rind <small>9, A, D, I+1+3</small> in Gießer-Dunkel-Soße mit hausgemachten Böhmischen Knödel und Apfelrotkohl	15,50 €
Braumeisterschnitzel <small>2, 3, 9, 15, A, D, E, I+1+3</small> mit Salami und Pfefferkäse gefüllt, an Schwarzwurzelgemüse und Bratkartoffeln	15,90 €
Sächsischer Sauerbraten <small>9, 15, A, D, E, G, I+1</small> mit samtiger Rosinensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	15,90 €
Deftiges Zwiebeltreterschnitzel <small>6, 9, A, D, E, I+1+3, L</small> gefüllt mit Lauch, Zwiebeln, Knoblauch und Frischkäse, dazu reichen wir knusprige Kartoffelrösti und Bohnen-Senfgemüse	15,90 €
Große knusprig gebackene Schweinshaxe <small>9, 15, D, E, I+1+3</small> mit Sauerkraut, einem Kartoffelkloß und kräftiger Schwarzbiersoße	16,90 €
Halbe Schweinshaxe <small>15, D, E, I+1+3, 9</small>	12,90 €
Gegrillte Schweinemedallions <small>A, D, I+1, 9</small> auf Bad Gottleubaer Steinchampignons in Kräuterrahm und Butterspätzle	17,90 €
Südamerikanisches Rumpsteak mit Ofenkartoffel <small>A, D, G, I+1</small> Kräuter-Sauerrahm, gebackene Zwiebelringe, Kräuterbutter und Salatbukett	23,90 €

Unser Klassiker!

FISCHGERICHTE

Zartes Kräutermatjesfilet ^{2, 4, B, D, G}

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

11,90 €

Scheiben vom Fenchel-gebeizten Lachs ^{A, B, D, G, L, 9}

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

15,50 €

gebratene Nordseescholle (grätenfrei) ^{15, B, I+1, D}

auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat mit gegrillten Bacon und Salatbukett

16,90 €

DIGESTIF

Gern empfehlen wir Ihnen als Digestif
eine Auswahl aus der Destillerie »Geist von Rathen«

Kräutergeist ausgesuchte Kräuter,
mit einem bestimmenden Anisaroma

Ingwergeist feinwürzig und rassig,
mit einer scharfen Note im Abgang

Holundergeist intensives Aroma von vollreifen,
wildwachsenden Beeren

Haselnussgeist starkes, typisches Nussaroma
runder, milder Geschmack



AB
18.00
UHR

UNSERE SPEZIALITÄT – KNUSPRIGE FLAMMKUCHEN

Im Ofen gebacken und auf dem Holzbrett serviert

Flammkuchen mit mageren Speckwürfeln ^{1, 2, 3, 15, D, I+1}
Zwiebel und Käse

klein 6,70 €
groß 8,90 €

Flammkuchen mit Hähnchenbrust ^{1, 4, D, I+1}
Thai-Chilisoße, Paprika und Käse

klein 7,90 €
groß 9,90 €

Flammkuchen mit Steinchampignons ^{1, 2, 15, D, I+1}
Sauce Hollandaise, Zwiebel, Bacon und Käse

klein 7,90 €
groß 9,90 €

Flammkuchen Bruschetta ^{D, I+1, O}
frische Tomaten, Knoblauch, Kräuter, Mozzarella,
Rucola und gehobelter Parmesan

klein 8,50 €
groß 10,90 €

Flammkuchen mit Serano-Schinken ^{8, 15, D, I+1, O}
frische Tomate, Knoblauch, Pesto, Rucola und
gehobelter Parmesan

klein 9,50 €
groß 11,90 €



UNSERE EISSPEZIALITÄTEN

Schwarzwald-Becher

mit Gewürzkirschen und Schokobrownie 1, 9, A, D, H, K, M, O

1 Kugel Pistazieneis, 1 Kugel Schokoeis, 1 Kugel Stracciatellaeis
und Schlagsahne

6,50 €

Eis mit heißen Himbeeren 1, A, D, H, K, M

3 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne

6,50 €

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

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

6,50 €

Eisschokolade 1, A, D, H, K, M

mit Vanilleeis und Schlagsahne

4,20 €

Eisorten 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

6,50 €

** 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
(+1 Weizen, +2 Roggen, +3 Gerste, +4 Hafer,
+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
(Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne,
Pistazien, Haselnüsse, Macadamia) |
| H mit Erdnüssen | |

- Vegetarische Speisen