

# 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 Rosinensoße, 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 €

### 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,  
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>Wurst-Käsesalat nach Brauhausart</b> <small>D, G, L</small> mit Emmentaler, Radieschen, Gewürzgurke, reichlich Zwiebel und Brot	9,50 €
<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>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 Buttererbsen 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 €



PIROYAL  
TRIFFT TONIC:  
GIN TONIC  
6,50 €

## 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 €



DESTILLAT  
AUS EDLER FRUCHT:  
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

### **Erdbeertraum** 1, 9, A, D, H, K, M, O

2 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis, frische Erdbeeren,  
Erdbeermark 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 €

### **Eiskaffee** 1, A, D, H, K, M

mit Vanilleeis und Schlagsahne

4,50 €

### **Eisorten** 1, A, D, H, K, M

Vanille, Schoko, Erdbeere, 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

*\* typisch sächsisch!*

6,90 €

## 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