



Speisenkarte



Suppen



BIER-ZWIEBEL-SUPPE
mit gerösteten Knoblauchcroutons
Onion-Soup with garlic-cROUTONS

6,9



KÜRBIS-CREME-SUPPE
mit Sahne
Pumpkin-soup with cream

6,9

mit Garnelen
with prawns

zzgl. 4,0

Für den kleinen Hunger

BRAUHAUS GULASCHSUPPE
Goulash soup

8,9

MÄLZER TELLER
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern, Gewürzgurke und Salat
Fried potatoes with 2 fried eggs, pickle and salat

14,2



GEBACKENER CAMEMBERT
mit Preiselbeeren, Ananas, Salatgarnitur und Baguette
Fried camembert with cranberries, pineapple, salat and baguette

16,9

Frische Salate vom Markt

FITNESSTELLER
knackige Salate in Joghurt- Dressing, frischen Früchten
und gebratenen Poulardenbruststreifen
Salat with roasted turkey and fruits

18,9



vegetarisch
vegetarian

13,9

WINTERLICHE SALATVARIATION
mit Ziegenfrischkäse, Feigen, karamellisierten Nüssen
und Honig-Balsamico-Dressing
Salat with goat-cheese, nuts and honey-balsamic-dressing

18,9



BEILAGENSALAT

mit Knoblauch-Croutons und Joghurt- oder Balsamico-Dressing

5,6

Side salat with your choice of yoghurt- or vinigar-dressing

Vegetarisch und Vegan



SPAGHETTI AGLIO OLIO

mit Peperoncino, Kirschtomaten und Rucola

Pasta „aglio olio“ with peperoni, tomatoes and rocket salat

15,9



mit Parmesan
with parmesan

17,9



BAYRISCHE SPINATKNÖDEL

Spinach dumplings

Wahlweise mit:

Your choice of:

- mit gebräunter Butter, Schmorzwiebeln und Parmesan

16,9

- with butter, braised onions and parmesan cheese

- mit Kräuter-Rahm-Sauce und Parmesan

17,9

- with herb-cream-sauce and parmesan cheese

Fisch

GARNELEN AUS DER KRÄUTERPFANNE

mit Knoblauch- und Cocktailsauce und Baguette

15,9

Fried prawns with garlic- and cocktailsauce and baguette



BLUMS MATJESFILETS „NORDISCHE ART“

mit Apfel-Zwiebel-Rahm und Bratkartoffeln

17,2

Cold marinated Herring-fillet with apple-onion-cream and fried potatoes



HAMBURGER PANNFISCH

Paniertes Rotbarschfilet in Senf-Sauce und Bratkartoffeln

19,8

Fried Redfish with mustard-sauce and fried potatoes

Burger - Ecke

*Unsere Beef-Burger-Patties bestehen aus 100 % Simmentaler Rindfleisch,
frisch produziert von der Fleischerei Christophliemke, Avenwedde*

„ALL NEW“ CHEESE-BURGER

mit saftigem 170g Patty mit cremiger Chili-Cheese-Sauce,

Zwiebeln, Bacon, knackigem Salat und Pommes

19,8

Cheese-Burger with chili-cheese-sauce, onions, bacon, salat and french fries

BIG BRAUHAUS-TACCO-BURGER

mit saftigem 170g Patty, Mango-Chutney, Taccos, Schmorzwiebeln,

knackigem Salat und Pommes

19,8

Brauhaus Burger, with beef patty, mango-chutney, taccos, fried onions, salat and french fries

Schnitzel vom Jungschwein

Jeden Donnerstag ist Schnitzel-Tag

Alle Schnitzel € 14,90

(ausgenommen Kalbs-Schnitzel)



PFEFFER-SCHNITZEL

mit grüner Pfeffer-Rahm-Sauce und Bratkartoffeln

18,5

Pepper „Schnitzel“ with pepper-cream-sauce and fried potatoes



BRAUHAUS- SCHNITZEL

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln

19,5

Brauhaus „Schnitzel“ with braised onions, fried egg and fried potatoes

CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL

mit frischen Champignons in Rahm und Pommes

19,7

Mushroom- cream- schnitzel with french fries

Kalbs-Schnitzel

WIENER SCHNITZEL

mit Cranberry-Preiselbeer-Kompott und Pommes

25,9

Mushroom- cream- schnitzel with french fries

Wintergerichte

HAUSGEMACHTER SAUERBRATEN VOM WEIDERIND

mit Rahmsauce, Apfelrotkohl und Knödeln

24,5

Homemade marinated Beef with cream-sauce, red cabbage and potatoe dumplings

WILDTOPF „DIANA“

Edelragout vom Hirsch und Wildschwein in Burgunder-Preiselbeer-Sauce

25,5

mit Rosenkohl und Spätzle

Ragout of venison and wild boar with redwine-sauce, brussel sprouts and „Spätzle“ pasta

HALBE BAUERN ENTE

auf Orangensauce, Rotkohl und Kartoffelknödeln

26,9

Half of a duck with orangesauce, red cabbage and potatoe dumplings

Brauhaus-Klassiker

SCHWEINSHAXE

mit Sauerkraut, Kartoffelknödeln und Senf

22,9

Pork knuckle with sauerkraut, potatoe dumplings and mustard

SCHWEIZER LECKERLI

Schweinemedallions mit frischen Champignons á la creme,
Kartoffelrösties und Käse überbacken

24,2

Medallions of pork with mushroom-cream-sauce, rösties, gratinated with cheese

GRILLPFANNE

vom Schweinefilet, Roastbeef und Poularde mit Pommery-Senf-Sauce, Speckböhnchen,
Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

25,9

Pan with roastbeef, pork and chicken, mustard- sauce, beans, bacon, onions and fried potatoes

Zarte Steaks vom Angus



„ANGUS“ RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

220 g

29,5

Rump steak with herb-butter and fried potatoes

Saucen

Pfefferrahmsauce

3,0

Pepper-cream-sauce

Pommery-Senf-Sauce

3,0

mustard-sauce

Schmorzwiebeln

3,0

fried onions

Champignon-Rahm-Sauce

4,0

Mushroom-cream-sauce

Mayonnaise

0,8

Mayonnaise

Ketchup

0,8

Tomato sauce

Legende



Bratkartoffeln mit Schweinespeck
fried potatoes with bacon



Vegetarisch
vegetarian



Vegan
vegan

Alle Preise in EURO inklusive MwSt

Süßer Abschluss

CREME BRULEE VON DER TONKABOHNE

mit Himbeersorbet

8,2

Creme Brulee with raspberry-ice

HAUSGEMACHTES MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Beerenkompott

9,2

Homemade mousse au chocolat with berries

LAUWARMER APFELSTRUDEL

mit Vanille-Sauce

9,5

Apple-strudel with vanilla-sauce

DESSERT-VARIATION

Lassen Sie sich überraschen

9,8

Surprise

EISBECHER

zum Zusammenstellen

Ice-Cream

Erdbeere, Vanille, Schokolade
Strawberry

Kugel 1,9

Walnuss
Walnut

Kugel 2,2

Himbeer-Sorbet
Raspberry-Sorbet

Kugel 2,2

Frische Früchte
fruits

2,2

Sahne
cream

0,8