



Speisenkarte



Suppen



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

7,5



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

7,2

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

15,5



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

17,5

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

12,9

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

18,9

Vegetarisch und Vegan



VEGANES LINSEN-GEMÜSE-CURRY

mit gebackenem Falafel

Vegan Lentil-vegetable-curry with baked falafel

17,5



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 KRÄUTERPFFANNE

mit Knoblauch- und Cocktailsauce und Baguette

Fried prawns with garlic- and cocktailsauce and baguette

15,9

BLUMS MATJESFILETS „NORDISCHE ART“

mit Apfel-Zwiebel-Rahm und Bratkartoffeln 

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

17,9

HANSEATISCHER PANNFISCH

Paniertes Rotbarschfilet in Senf-Sauce und Bratkartoffeln 

Fried Redfish with mustard-sauce and fried potatoes

19,8

Burger - Ecke

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

CHEESE-BURGER

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

Zwiebeln, Bacon, knackigem Salat und Pommes

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

19,8

BRAUHAUS-TACCO-BURGER

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

knackigem Salat und Pommes

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

19,8



BEILAGENSALAT

mit Knoblauch-Croutons und Joghurt- oder Balsamico-Dressing

Side salad with your choice of yoghurt- or vinegar-dressing

5,6

Schnitzel vom Jungschwein

*Alle Schnitzel werden frisch geschnitten, plattiert,
mit Mehl, Ei und hausgemachtem Paniermehl paniert und in Butterschmalz gebraten*

Jeden Donnerstag ist Schnitzel-Tag

Alle Schnitzel € 15,90

PFEFFER-SCHNITZEL

mit grüner Pfeffer-Rahm-Sauce und Bratkartoffeln 🍟

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

19,5

BRAUHAUS- SCHNITZEL

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln 🍟

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

19,5

CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL

mit frischen Champignons in Rahm und Pommes

Mushroom- cream- schnitzel with french fries

19,5

Wintergerichte

HAUSGEMACHTER SAUERBRATEN VOM WEIDERIND

mit Rahmsauce, Apfelrotkohl und Knödeln

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

25,5

WILDTOPF „DIANA“

Edelragout vom Hirsch und Wildschwein in Burgunder-Preiselbeer-Sauce

mit Rosenkohl und Spätzle

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

26,5

HALBE BAUERN ENTE

auf Orangensauce, Rotkohl und Kartoffelknödeln

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

27,5

Brauhaus-Klassiker

SCHWEINSHAXE

mit Sauerkraut, Kartoffelknödeln und Dunkelbiersauce

24,5

Pork knuckle with sauerkraut, potatoe dumplings and beer-sauce

SCHWEIZER LECKERLI

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

24,8

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

26,9

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

4,0

Pepper-cream-sauce

Pommery-Senf-Sauce

4,0

mustard-sauce

Champignon-Rahm-Sauce

4,0

Mushroom-cream-sauce

Schmorzwiebeln

3,0

fried onions

Mayonnaise

0,8

Mayonnaise

Ketchup

0,8

Tomato sauce

Senf

0,8

Mustard

Legende



mit Schweinespeck
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

Kugel 1,9

Strawberry

Walnuss

Kugel 2,2

Walnut

Himbeer-Sorbet

Kugel 2,2

Raspberry-Sorbet

Frische Früchte

2,2

fruits

Sahne

0,8

cream