



Zum Löffeln

soups

Hausgemachte Soljanka mit Crème fraîche und Zitrone ^{*AII AIII AIV}
homemade solyanka (sour-spicy speciality from East-Europe) with crème fraîche **6,50 Euro**

Knollensüppchen vom Bauer Lindorf
mit Suppengemüse und gebratener Knacker ^{*AIV AV AVII AIX 1}
potato soup with vegetables and fried „Knackwurst“ sausages **7,20 Euro**

Zu allen Suppen reichen wir Ihnen unser Bauernbrot. - For all soups we serve our farm bread.

Vorspeisen & Salate

starter & salads

Wurst-Käse Salat mit roten Zwiebeln,
eingelegtem Gemüse und Bauernbrot ^{*AIV AV AVII AIX AXII}
fine salad of sliced sausages and cheese served with red onions,
radish, pickles & lye pastries **8,60 Euro**

Caesar Salad
knackiger Römersalat, Kirschtomaten, Croûtons, Caesar Dressing, Speck,
gekochtes Ei, geröstetes Knoblauchciabatta ^{*A I AIV AIX 1}
lettuce hearts, cherry tomato, croutons, caesar dressing,
bacon, boiled egg, roasted garlic-ciabatta **10,90 Euro**

Knackiger Brauhaussalat mit „Grünzeug“ der Saison,
serviert mit unserem Haus-Dressing ^{*AIV AXI AXII}
crispy lettuce with seasonal vegetables from our brewers garden,
served with a home made dressing

	kleiner Salat	5,60 Euro
	großer Salat	9,60 Euro

mit gebratener Hähnchenbrust ^{*AIV}
with fried chicken breast **+ 3,90 Euro**

mit Garnelen (3 Stück) ^{*AIII}
with Black Tiger prawns (three pieces) **+ 6,50 Euro**

*A I mit Ei *A II mit Fisch *A III mit Krebstieren *A IV mit Milch *A V mit Sellerie *A VI mit Sesamsamen *A VII mit Schwefeldioxid & Sulphite *A VIII mit Erdnüssen
*A IX mit glutenhaltigem Getreide *A X mit Lupinen *A XI mit Schalenfrüchten *A XII mit Senf *A XIII mit Sojabohnen *A XIV mit Weichtieren

Regionales

regional specialities

Vetschauer Grützwurst

mit Spreewälder Sauerkraut und Petersilienkartoffeln ^{*AIV AV AVII AIX AXII}

black pudding with sauerkraut „Sorbian style“ and parsley potatoes

10,50 Euro

„Braumeisters Brotzeit“ - vom Spreewaldfleischer Rösner in Kuschkow



Rohschinken, Wurst, Harzer Handkäse & Bockshornkleekäse, Blut- und Leberwurst aus der Region, mit Bauernbrot, Butter & geriebenem Meerrettich, Schmalz und Spreewälder Gürkchen ^{*AI AIV AV AVI AVII AIX AXII}

selection of ham, cheese, black pudding and liver sausage, butter, grated horseradish, lard and Spreewald-gherkin

13,90 Euro

Schmalzstulle & Solei

Eine Scheibe frisch gebackenes Hausbrot mit Schmalz, Spreewälder Gewürzgurke & Röstzwiebeln an einem klassischen Solei serviert mit Senf & Leinöl ^{*AI AIX AXII}

one slice fresh baked bread with lard, a Spreewald-gherkin, roasted onions & pickled egg

6,50 Euro

Ihre Schmalzstulle servieren wir Ihnen gern auch ohne Sol-Ei.

Gladly we serve you the baked bread without the pickled egg.

3,50 Euro

Für Vegetarier & Veganer

for vegetarians & vegans

Schleppziger Sahnequark mit Zwiebeln, Spreewaldgurke,

Leinöl und Petersilienkartoffeln ^{*AIV AVII AXII}

cream cheese with linseed oil, various types of onions, Spreewald-gherkin and parsley potatoes

9,50 Euro

Gemüse & Reisbällchen

Gemüse in einer Curry-Erdnusscreme

serviert an gebackenen Chili-Koriander-Reisbällchen & Mangochutney ^{*AI AVII AIX1 AXIII}

vegetables, curry-peanut cream, chili-coriander scoops, fried and mango-chutney

14,00 Euro

Aus Topf & Pfanne

main dishes

Gebratener Zander

Gebratenes Zanderfilet (200g) auf Spreewälder Schmorgurken
mit Meerrettich und Dill-Kartoffeln ^{*AIV AV AVII AIX}

roasted pike-perch filet with Spreewälder braised cucumbers,
horseradish, dill-potatoes

17,50 Euro

Gebratene Lachstranche

Lachs gebraten (200g) an Blattspinat und Kartoffeln

gekrönt von einer cremigen Sahne-Dillsauce ^{*AIV AV AVII AIX 1}

fried salmon-tranche with spinach, potatoes and a creamy dill-sauce

19,00 Euro

Rindsgulasch mit Champignons, Kräuterschmand und Semmelknödel ^{*AII AIV AV AVII AIX AXII}

beef stew with mushrooms, sour cream refined with herbs and a bread dumpling

17,90 Euro

„Alles Wurst“

Currywurst (200g) mit hausgemachter Brauhaus-Currysauce,

an dicken Kartoffelschnitzen und Kraut ^{*AI AIV AV AVII AXII}

bratwurst (200g) with homemade „Brauhaus“ curry-sauce, fries and cabbage

14,90 Euro

Schon probiert? - SCHLEPZIGER HUTESSEN

Brutzeln Sie nach Ihren Wünschen verschiedene Fleischsorten an einem heißen, gusseisernen Hut direkt an Ihrem Tisch und schlemmen Sie von einem zünftig gedeckten Tisch zusammen mit Ihren Freunden in uriger Brauhaus-Atmosphäre.

Rind-, Schwein- & Hühnerfleisch, frische Salate, hausgemachte Dips, Bauernkartoffeln und Sahnequark, frisch gebackenes Brauhausbrot

Genießen Sie einen unvergesslichen Abend, aber Vorsicht - fällt Ihnen ein Stück Fleisch vom Hut, schellt sicher ganz schnell die Brauhausglocke und das heißt für Sie – freier Obstbrand für alle am Tisch – auf Ihre Kosten!

Preis: (ab 4 Personen nach Voranmeldung) 32,00 Euro pro Person

Aus Topf & Pfanne

main dishes

Ofenfrische Brauhaus-Rippchen *AI AIV AV AVI AVII AIX 1 AXII

Rippchen (ca. 500g) in würziger hausgemachter Marinade „BBQ-Style“
an deftigem Ackersalat von Kraut & Karotte und gebackenen Kartoffelecken
oven baked spare ribs with a homemade BBQ-marinade, cole slaw & potato wedges

17,00 Euro

Gebackenes Schnitzel vom Schwein

Schweineschnitzel (ca. 170g) auf Kartoffelgurkensalat,
kalt gerührten Preiselbeeren und Zitrone *AI AVII AIX 1

baked pork-schnitzel, potato-cucumber salad, lemon and cold stirred cranberries

14,50 Euro

Ein kleines Extra zu Ihrem Lieblingsgericht? - Gern nehmen wir Ihren Wunsch entgegen.

Extra-Portion Ketchup oder Mayonnaise

Aufpreis: 1,00 Euro

Kleiner Brotkorb extra

Aufpreis: 2,50 Euro

Die Wunschbeilage zu Ihrem Gericht

Aufpreis: 1,50 Euro

Für unsere kleinen Gäste

for our small guests

Fischstäbchen mit Mischgemüse und Kartoffelstampf *AI AII AIV AV AVII AIX AXII

fish fingers with vegetables and mashed potatoes

Euro

7,00

Nudeln mit Sauce Bolognese und geriebener Parmesan *AI AIX AIV AV AVII

pasta with sauce bolognese and parmesan

7,00 Euro

Kinderschnitzel mit Mischgemüse und Pommes *AI AIX 1 AIV

small schnitzel with vegetables and french fries

7,50 Euro



Was Süßes zum Schluss

dessert

Grütze von roten Früchten & Vanilleeis *AIV AIX
red berry compote served with vanilla icecream

6,90 Euro

Nougat-Topfenknödel *AI AIV AVII AIX 1
Warme Nougat-Topfenknödel an Blaubeeren & Vanillesauce
nougat stuffed quark dumpling with blueberries, vanilla sauce

8,00 Euro

**Gern reichen wir Ihnen auch unsere Eiskarte.
Gladly we serve you our ice-cream menu.**

Liebe Gäste,

zur Umsetzung der Lebensmittelverordnung informieren wir Sie mittels Fußnoten über die in unseren Getränken und Speisen ggf. verwendeten Zusatzstoffe und die 14 Hauptallergene. Sollten Sie an einer Allergie leiden oder Fragen haben, zögern Sie nicht uns anzusprechen!

Ihr Team von der Spreewälder Privatbrauerei 1788

Dear guests,

concerning the implementation of food regulation, we will inform you by footnotes about the possibly contained 14 major allergens in our drinks and food. If you have an allergy or any questions, please do not hesitate to contact us! Of course, we also have a documentation about the used allergens.

Your team Brauhaus