



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,

ingelegtem 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

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 geräuchertem Lachs ^{*AII, AVII}
with smoked salmon

+ 6,50 Euro



Regionales

regional specialities

*Schlepziger 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

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“

*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

*Eine Scheibe frisch gebackenes Hausbrot mit Schmalz, Spreewälder Gewürzgurke &
Röstzwiebeln* ^{*AIX AXII}

one slice fresh baked bread with lard, a Spreewald-gherkin and roasted onions

3,50 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 Spreewälder Obstbrand für alle am Tisch – auf Ihre Kosten!

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



Aus Topf & Pfanne

main dishes

*Gebratenes Zanderfilet 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

„Forelle Müllerin“

Eine ganze Forelle am Stück gebraten mit Mandelbutter,

Gurkensalat, Zitrone & Dillkartoffeln ^{*AII IV AVII AIX 1}

trout „Müllerin“-style, fried in one piece with almond butter,
cucumber salad, lemon and dill-potatoes

16,50 Euro

Matjes „Hausfrauenart“

Feine Filets vom Matjes an Apfel, roten Zwiebeln,

Hausfrauensauce & Petersilienknollen ^{*AII IV AVII}

fine filets of matjes (young herring) with apple, red onions,
home made remoulade sauce and parsley potatoes

11,00 Euro

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

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

17,90 Euro

„Alles Wurst“

Currywurst (200g) mit hausgemachter Brauhaus-Currysauce,

Brauhaus-Pommes und Kraut ^{*AI AIV AV AVII AXII}

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

14,90 Euro



Aus Topf & Pfanne

main dishes

*In dunklem Hausbier geschmorte Vorderschweinshaxe
auf deftigem Sauerkraut und Kartoffeln* ^{*AV AVII AIX 1}

pork knuckle „Haxe“, braised in dark beer with sauerkraut and potatoes

halbe Haxe

10,00 Euro

ganze Haxe

17,00 Euro

*Gebackenes Schnitzel vom Schwein, 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

7,00 Euro

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 *AV AIX
red berry compote served with vanilla icecream

6,90 Euro

*Gefüllter Hefekloß mit Blaubeeren,
Vanillesauce & Mohn* *AV AVII AIX 1
stuffed yeast dumpling with blueberries, vanilla sauce and poppy seed

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