

Zum Löffeln

soups

Hausgemachte Soljanka mit Crème fraîche *AII AIII AIV

homemade solyanka (sour-spicy speciality from East-Europe) with crème fraîche

5,40 Euro

Biergulaschsuppe vom Rind im Brattopf *AV AIX AXII

beer goulash-soup made with beef served in a pot of bread

7,90 Euro

Salate

salads

Wurst-Käse Salat mit frischem Brot *AIV AV AVII AIX AXII

fine slices of sausage and cheese served with fresh bread

6,20 Euro

Kleiner oder großer Gartensalat

mit geröstetem Malz und French Dressing *AIV

small salad with roasted malt and french dressing

4,80 Euro | 9,60 Euro

mit gebratener Hähnchenbrust *AXII

with fried chicken breast

+ 3,60 Euro

Aus Topf & Pfanne

main dishes

*Schleppziger Sahnequark mit Zwiebeln, Spreewaldgurke,
Leinöl und Petersilienkartoffeln* *AIV AXII AVII
cream cheese with linseed oil, various types of onions, Spreewald-gherkin and parsley potatoes

8,90 Euro

*Vetschauer Grützwurst
mit Spreewälder Sauerkraut und Petersilienkartoffeln* *AIV AIX AXII AV AVII
black pudding with sauerkraut „Sorbian style“ and parsley potatoes

9,80 Euro

*Geschmarter Kasslerbraten mit Biersauce, Spreewälder Sauerkraut
und Petersilienkartoffeln* *AIV AV AVII AIX AXII
braised kassler (cured and slightly smoked pork) with a beer sauce,
sauerkraut „Sorbian style“ and parsley potatoes

13,80 Euro

*„Braumeisters Brotzeit“
Verschiedene Sorten Schinken, Käse, Blut- und Leberwurst aus der Region
mit Butter, Schmalz und Spreewälder Gurke* *AI AIV AV AVII AIX AXII
selection of ham, cheese, black pudding and liver sausage, butter, lard and Spreewald-gherkin

11,90 Euro

für 2 Personen:
for two persons:

14,90 Euro

Schmalzstulle
Eine Scheibe frisch gebackenes Hausbrot mit Schmalz & Spreewälder Gewürzgurke *AIX AXII
one slice fresh baked bread with lard and a Spreewald-gherkin

3,20 Euro

Aus Tapf & Pflanne

main dishes

Gegrilltes Argentinisches Pfefferhüftsteak

Speckbahnen, hausgemachter Kräuterbutter und Steakpommes *AIV AVII AIX AV

grilled argentinian beefsteak with bacon-beans, homemade herb butter and fries

19,80 Euro

Geschmorte Entenkeule mit Backpflaumensauce,

Apfelrotkraut und Kartoffelklößen *AIV AV AVII AIX

braised duck leg with a plum sauce, red cabbage with apple and potato dumplings

14,80 Euro

„Spreewälder Brauhauspfanne“

Gebratene Streifen vom Schweinefilet, Zwiebeln, Apfelspalten, Meerrettich, Gewürzgurken,

Paprika und geriebener Käse, dazu frisch gebackenes Brot *AVII AVI AIXA XII

fried strips of pork fillet, onions, apples, horseradish, gherkins, peppers and grated cheese,
served with fresh bread

14,60 Euro

Gebratene Forelle mit Kräutern gefüllt, Gurkensalat und Dillkartoffeln *AII AIV

fried trout, filled with herbs, served with a cucumber salad and potatoes

14,60 Euro

Spreewälder Gurkensülze

mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln *AI AIV AV AVII AXII

Spreewald-brawn with cucumber, homemade remoulade and fried potatoes

12,80 Euro

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Krautsalat *AI AIV AVII AIX

Käsespätzle (speciality from the Alps) with roasted onions and cole-slaw

10,90 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

5,60 Euro

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

pasta with sauce bolognese and parmesan

5,60 Euro

Was Süßes zum Schluss

dessert

Germknödel mit Heidelbeerfüllung Vanillesauce und Mohn

yeast dumpling (austrian speciality), filled with blueberries on a vanilla sauce and poppy seed

6,20 Euro

Nougat-Mascarpone auf Waldbeerragout *AIV AXI

nougat-mascarpone on a wild berry ragout

6,80 Euro

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

*1 mit Farbstoff (en) *2 mit Konservierungsstoffen *3 mit Antioxidationsmittel *4 mit Geschmacksverstärker (n) *5 mit Schwefeldioxid
*6 mit Schwärzungsmittel *7 mit Phosphat *8 mit Milcheiweiß *9 koffeinhaltig *10 chininhaltig *11 mit Süßungsmittel *12 enthält eine Phenylalaninquelle
*13 gewachst *14 Taurin *15 mit Nitritpökelsalz *16 mit Säuerungsmittel (n)-regulator (en) *17 mit Stabilisatoren *18 Saft *19 Nektar *20 Fruchtsaftgetränk
*21 kann Spuren von Nüssen, Erdnüssen, Weizen und Ei enthalten

*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