



Zum Löffeln

soups

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

*Kaltes Spreewälder Gurkensüppchen
mit Dill, Schmand & Flusskrebse* *AII AIII AIV
cold Spreewald cucumber-soup with dill, sour cream and crayfish **7,50 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, Radieschen, Landbutter und Bauernbrot* *AIV AV AVII AIX AXII
fine salad of sliced sausages and cheese served with red onions,
radish, pickles and farmers bread & butter **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, **kleiner Salat 5,60 Euro**
served with a home made dressing **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**

*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

*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“
Rahschinken, 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

Gern servieren wir Ihnen eine Extra Portion Brot
Gladly we serve you extra bread.

Aufpreis: 2,50 Euro

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

3,50 Euro



Aus Topf & Pfanne

main dishes

*Zanderfilet auf Schmorgurken mit Meerrettich,
Dill und Kartoffeln* ^{*AIV AV AVII AIX}

pike-perch filet with braised cucumbers, horseradish, dill and potatoes

18,50 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 Schweinshaxe
auf deftigem Sauerkraut und Knollen* *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 *AVI AIX
red berry compote served with vanilla icecream

6,90 Euro

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

8,00 Euro

Unser Team reicht Ihnen gern auch unsere Eiskarte.

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