



## Ein Angebot der Saison

### Aus dem Suppentopf

*Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl*

Pumpkin cream soup with pumpkin seeds oil

\* AIV / AIX

**6,80 Euro**

### Aus dem Walde

*Hirschschinken an Kürbis-Birnen-Chutney,  
Wacholder-Grissini und mariniertem Feldsalat*

Thinly-sliced deer on pumpkin-pear-chutney, juniper-grissini and marinated salad

\* AVIII,AIX

**14,00 Euro**

*Wildgulasch mit Pastinakengemüse,  
Semmelknödeln und Quittenschmand*

Venison goulash with parsnips, dumplings and quince sour cream

\* ,AIX

**16,00 Euro**

*Geschmorte Rehkeule an Rahmwirsing,  
schwarzen Nüssen und Kürbis-Gnocchi*

Braised venison on creamed savoy, pickled nuts and pumpkin gnocchi

\* AIV,AXI,AV,AVII

**19,00 Euro**

### Süßes im Herbst

*Kürbis-Apfel-Grütze mit Walnusseis*

Pumpkin-apple-jelly with walnut ice cream

**6,00 Euro**

## Zum Löffeln

soups

*Hausgemachte Soljanka mit Crème fraîche und Zitrone*<sup>\*AII, AIII, AIV</sup>

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

**6,50 Euro**

*Knollensüppchen vom Bauer Lindorf*

*mit Suppengemüse und gebratener Knacker* <sup>\*AIV AV AVII AIX 1</sup>

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* <sup>\*AIV AV AVII AIX AXII</sup>

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* <sup>\*AIV AXI AXII</sup>

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* <sup>\*AIV</sup>  
with fried chicken breast

**+ 3,90 Euro**

*mit geräuchertem Lachs* <sup>\*AII, AVII</sup>  
with smoked salmon

**+ 6,50 Euro**



## Regionales

regional specialities

*Schlepziger Sahnequark mit Zwiebeln, Spreewaldgurke,*

*Leinöl und Petersilienkartoffeln* <sup>\*AIV AVII AXII</sup>

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

**9,50 Euro**

*Vetschauer Grützwurst*

*mit Spreewälder Sauerkraut und Petersilienkartoffeln* <sup>\*AIV AV AVII AIX AXII</sup>

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* <sup>\*AI AIV AV AVI AVII AIX AXII</sup>

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* <sup>\*AIX AXII</sup>

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

**3,50 Euro**



## Aus Topf & Pfanne

main dishes

*Gebratenes Zanderfilet auf Spreewälder Schmorgurken  
mit Meerrettich und Dill-Kartoffeln* <sup>\*AIV AV AVII AIX</sup>

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* <sup>\*AII IV AVII AIX 1</sup>

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* <sup>\*AII IV AVII</sup>

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* <sup>\*AII AIV AV AVII AIX AXII</sup>

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* <sup>\*AI AIV AV AVII AXII</sup>

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* <sup>\*AV AVII AIX 1</sup>

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* <sup>\*AI AVII AIX 1</sup>

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* <sup>\*AI AII AIV AV AVII AIX AXII</sup>

fish fingers with vegetables and mashed potatoes

**7,00 Euro**

*Nudeln mit Sauce Bolognese und geriebener Parmesan* <sup>\*AI AIX AIV AV AVII</sup>

pasta with sauce bolognese and parmesan

**7,00 Euro**

*Kinderschnitzel mit Mischgemüse und Pommes* <sup>\*AI AIX 1 AIV</sup>

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