



Zum Löffeln

soups

Hausgemachte Soljanka mit Crème fraîche *AII AIII AIV

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

6,50 Euro

Deftige Sauerkrautsuppe

mit Speckstippe und frischem Schnittlauch *AIVAVIIAIX WeizenAXII

Sauerkraut soup with bacon and leeks

6,50 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 AVAVII AIX AXII

salad of sliced sausages and cheese served with red onions, radish, pickles and lye pastries

8,60 Euro

Kalt geräucherte Entenbrust

an Feldsalat, fein mariniert mit einem Gurken-Senfdressing

abgerundet mit Granatapfel, Orangenfilets und Croutons *AIVAVIIAIX Weizen

cold-smoked Duck breast with salad, cucumber-mustard-dressing, pomegranate, orange filets and croutons

14,90 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 gebratenen Hähnchenbruststreifen *AIV

with fried chicken breast stripes

+ 4,20 Euro

mit feinen Lachsscheiben aus dem Buchenrauch

with fine smoked salmon filet stripes

+ 6,50 Euro



Regionales

regional specialities

Vetschauer Grützwurst

mit Spreewälder Sauerkraut und Petersilienkartoffeln *AIV AV AVII AIX AXII

black pudding with sauerkraut „Sorbian style“ and parsley potatoes

11,90 Euro

Deftiges Jausenbrett (zum Abendbrot ab 18 Uhr)

mit Wildknacker, Hirschsalami, Blut- und Leberwurst, Nusschinken, Bockshornkleekeäse, Schmalz und Spreewälder Gurke mit Bauernbrot und Butter *AI AIV AV AVI AVII AIX AXII

black pudding and liver sausage, smoked wild sausage, deer salami, nut ham, butter, lard and Spreewald-gherkin, bread and butter

14,50 Euro

Schmalzstulle

Eine Scheibe frisch gebackenes Hausbrot mit Schmalz, Spreewälder Gewürzgurke & Röstzwiebeln

3,50 Euro

gern servieren wir Ihnen Ihre Schmalzstulle mit einem klassischen Salei

mit Senf & Leinöl *AI AIX AXII

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

6,50 Euro

Für Vegetarier

for vegetarians & vegans

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

9,90 Euro

Gemüse & Reisbällchen

Gemüse in einer Curry- Erdnusscrème

serviert an gebackenen Chili-Koriander- Reisbällchen & Mango

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

14,90 Euro



Herzhafte Eierspätzle

mit roten Zwiebeln und jungem Lauch in einer cremigen Rahmsauce
mit Käse überbacken und getrockneten Zwiebeln verfeinert ^{*AI, AIV, AVII, AIX Weizen}

Spätzle with red onions and leeks in cream baked with cheese and dried onions

13,50 Euro

Aus Topf & Pfanne

main dishes

Gebratenes Zanderfilet

auf Spreewälder Schmorgurken mit frischem Meerrettich und Dillkartoffeln ^{*AIV, AVII, AIX Weizen}

fried pike-perch with braised cucumber, fresh horseradish and dill potatoes

19,00 Euro

Gebratenes Seelachsfilet

in einer groben Senf-Tomatensauce, an jungem Blattspinat und

Ackergold ^{*AIV, AVII}

fried sea-salmon in a coarse mustard-tomato sauce with spinach and potatoes

18,00 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

In Aromaten gebratene Kalbsleber

an gedünsteten Zwiebeln und karamellisierten Apfelfringen mit cremigem Kartoffelbrei und brauner Butter *AIV,AVII,AIX,Weizen

fried aromatic calf's liver, steamed onions and caramelized apple rings, mashed potatoes and brown butter

17,50 Euro

Knusprige Schweinshaxe

auf Steirischem Kraut, abgerundet mit Schwarzbiersauce, Senf und Petersilienkartoffeln *AV,AVII,AXIII

Crunchy pork knuckle on Styrian cabbage, rounded off with black beer sauce, mustard and parsley potatoes

16,90 Euro

Fährmannsteak

würziges Schweinerückensteak mit Senf, gedünsteten Zwiebeln und Gewürzgurken mit Bratkartoffeln und Wildkräutersalat *AVII,AXII

Pork steak with mustard, steamed onions, pickles, fried potatoes and herb salad

15,90 Euro

Gebackenes Brauhaus Cordon bleu vom Schwein

Cordon bleu gefüllt mit Zwiebeln, Käse und Schinken mit Spreewälder Kartoffelsalat und Preiselbeeren *AI,AIV,AVII,AIX,1

baked brauhaus cordon bleu filled with onions, cheese and ham with Spreewälder potato salad and cranberries

15,50 Euro

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

Kleiner Brotkorb extra

Aufpreis: 2,50 Euro



Für unsere kleinen Gäste

for our small guests

<i>Nudeln mit Sauce Bolognese und geriebenem Hartkäse</i> ^{*AI AIX AIV AV AVII} pasta with sauce bolognese and hard cheese	7,00 Euro
<i>Kinderschnitzel mit Mischgemüse und Pommes</i> ^{*AI AIX 1 AIV} small schnitzel with vegetables and french fries	7,50 Euro
<i>Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise</i> ^{*AI AVII} french fries with ketchup and mayonnaise	4,50 Euro

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es die Kinderessen nur bis 12 Jahren gibt.

Was Süßes zum Schluss

dessert

<i>Eierlikörcreme</i> <i>mit beschwipsten Pflaumen und garniert mit süßen Streuseln</i> ^{*AI AIV AVII AIX Weizen} Eggnogcream with plums and sweet sprinkles	6,90 Euro
<i>Nougat-Topfenknödel</i> ^{*AI AIV AVII AIX 1} <i>Warme Nougat-Topfenknödel an Blaubeeren & Vanillesauce</i> 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