

## Vorspeisen & Salate

starter & salads

*Feine Blatt- & Wildkräutersalate (vegan) mit Tomate, Gurke, Paprika,*

*Croûtons und Frühlingszwiebeln mit Dressing nach Wahl* \*AI AIV AIX Weizen

lettuce and wild herb salads with tomato, cucumber, bell pepper,

kleiner Salat

**6,90 Euro**

croutons and spring onions with your choice of dressing

großer Salat

**9,90 Euro**

*helles Balsamica-Dressing* \*AV AVII AXII  
balsamic dressing

*Schwarzbier-Dressing* \*AV AVII AXII  
dark beer dressing

*Caesar Salad Römersalat mit gekochtem Ei, Kirschtomaten, Anchovis, Speck,*

*Kapern, Croûtons, Grana Padano und Caesar-Dressing* \*AI AIV AIX Weizen

roman salad with boiled egg, cherry tomatoes, anchovies, bacon, capers,

croutons, grana padano and caesar dressing

**14,00 Euro**

wählen Sie zu Ihren Salaten:  
either with:

*gebratene Hähnchenbruststreifen*  
fried chicken breast strips

**+ 6,90 Euro**

*gebratenes Weiderind (120g)*  
roasted pasture beef (120 g)

**+ 9,50 Euro**

*karamellisierte Ziegenkäse* \*AIV  
caramelized goat cheese

**+ 7,50 Euro**

*gebratenes Tempeh (vegan)* \*AXI AXIII  
fried tempeh

**+ 6,50 Euro**

### *Würziger Wurst- & Käsesalat*

*Streifen von Fleischwurst und Käse mariniert, rote Zwiebelringe, Kirschtomaten, Blattsalat,*

*Butter und deftiges Landbrot* \*AIV AV AVII AXI Weizen AX AXII

sausage-cheese-salad with marinated strips of marinated sausage and cheese, red onions,  
cherry tomatoes, lettuce, butter and hearty country bread

**15,90 Euro**

### *Schleppziger Schlachtebrett*

*marinierter Schweinebauch, Wildsalami, Bockshornkleekäse aus Münchehofe, Blut-Leberwurst,  
Zwiebelmett, Lachsschinken, Griebenschmalz, Meerrettich, Senf, Butter,*

*Spreewälder Grützwurst und deftiges Landbrot* \*AI AIV AV AVI AVII AIX Weizen AX AXII AXIII

plate with marinated pork belly, wild game salami, fenugreek cheese, Spreewald blood and liver sausage,  
raw minced pork with onions, ham, lard, horseradish, mustard, butter, Spreewald Grützwurst  
and hearty country bread

**17,90 Euro**



## Zum Löffeln

soups

*Hausgemachte Soljanka mit Saurer Sahne, Kräuter und Kartoffeln* \*AI AIV AV AVII AIX Weizen  
 spicy east european soup with sour cream, herbs and potatoes **8,00 Euro**

*Rustikale Kartoffelsuppe  
 mit Gemüse und Liebstöckel (vegan)* \*AV AVII  
 potato soup with vegetables and lovage **7,50 Euro**

*mit Würstchen* \*AIV AV AVII AIX Weizen AXIII  
 with sausages **9,50 Euro**

**Zu allen Suppen reichen wir Ihnen unser Landbrot. - All soups are served with our country bread.**

## Regionales

regional specialities

*Schleppziger Sahnequark mit Leinöl,  
 Spreewaldgurke, kleinen Salat und Bauer Lindemann's Ackerknolle* \*AIV AVII AXII  
 cream curd with linseed oil, Spreewald-gherkin, small salad & farmer Lindemann's potatoes **12,00 Euro**

*Spreewälder Grützwurst mit Sauerkraut,  
 Bauer Lindemann's Ackerknolle, Petersilie und heimischen Senf* \*AV AIV AVII AXII  
 black pudding with pickled cabbage, farmer Lindemann's potatoes, parsley & local mustard **14,00 Euro**

*Salei mit Senf und Leinöl,  
 deftige Bauernstulle mit Griebenschmalz, Röstzwiebeln und Spreewaldgurke* \*AI AIV AVII AIX Weizen AXII  
 pickled egg with mustard and linseed oil, slice of fresh baked bread with lard,  
 roasted onions and Spreewald-gherkin **9,00 Euro**

*Schmackhafte Schweinesülze mit Remouladensauce,  
 Meerrettich und Schnittlauch, dazu deftige Bratkartoffeln* \*AI AV AVII AXII  
 pork aspic with remoulade sauce, horseradish and chives, fried potatoes **14,00 Euro**

*Eingelegter Matjes mit Remouladensauce,  
 Apfel und roten Zwiebelringen, Dill und Bauer Lindemann's Ackerknolle* \*AI AIV AVII AXII  
 pickled matjes with remoulade sauce, apple, red onions, dill & farmer Lindemann's potatoes **16,00 Euro**



## Aus dem Wasser

fish

*Gebratenes Zanderfilet auf Gemüse-Balsamico-Linsen,*

*Kartoffelstampf, dicke Kapernbeeren und geschmorten Kirschtomaten* \*AIV AV AVII AIX Weizen AXII

fried zander fillet on vegetable balsamic lentils, mashed potatoes, caper berries  
and braised cherry tomatoes

**24,00 Euro**

*Forelle im Ganzen gebraten*

*mit Orangen-Grapefruit-Stippe, Gurkensalat und Bauer Lindemann's Ackergold* \*AIV AVII

whole trout fried with orange, grapefruit & bacon, cucumber salad, farmer Lindemann's potatoes **21,00 Euro**

## Aus Topf & Pfanne

main dishes

*Resche Schweinshaxe auf Sorbischem Kraut*

*mit Senf und Meerrettich, Schwarzbiersauce und Bauer Lindemann's Ackerknolle* \*AV AVII AIX Weizen

Crunchy pork knuckle on pickled cabbage, with mustard and horseradish, dark beer sauce, potatoes **19,00 Euro**

*Ofenfrische Brauhaus-Rippchen vom Schwein würzig mariniert,*

*BBQ Sauce, gebackene Kartoffel Wedges und Weißkrautsalat* \*AV AVII AIX Weizen AXII

oven baked spare ribs with BBQ-marinade, potato wedges and coleslaw

**21,00 Euro**

**...wenn es etwas mehr sein darf, auch als große Portion**

**31,00 Euro**

**... if it can be a little more, also as a large portion**

*Gebratenes Rumpsteak (250g) in Grüner-Pfeffersauce*

*an gebackenem Ofen-Käsebrat (Roggen) und mariniertem Wildkräutersalat* \*AV AVII AIV AI AIX Weizen AXII

medium rump steak (250 g) on baked oven cheese bread (rye) and marinated wild herb salad **32,00 Euro**

*Holzfüller Cordon bleu an Spreewälder Knollensalat mit Gewürzgurke und Apfel,*

*Preiselbeeren, Zitrone und kleinen Wildkräutersalat* \*AI AIV AVII AIX Weizen AXII

cordon bleu on potato salad with gherkin & apple, cranberries, lemon & small wild herb salad **19,00 Euro**

*Saftige Querrippe von der Färse (Rind) auf einem*

*Kartoffel-Meerrettich-Stampf, Perlzwiebelsauce und Weißkrautsalat* \*AIV AV AIX Weizen AXII

cross rib of beef on potato horseradish mash, onion sauce and coleslaw

**21,00 Euro**

## Aus der Gemüseküche

for vegans

### Tempeh von der Sojabohne gebraten in Sesamöl

auf Ratatouille Gemüse, Lavendel und Dinkelpasta <sup>\*AVII AIX Dinkel</sup>

soybean tempeh, sesame oil, ratatouille vegetables, lavender and spelled pasta

**17,00 Euro**

### Avocada in Kokos gebacken

Sonnenblumenkernhack-Tomaten-Sugo, veganer Feta und Basilikumöl <sup>\*AVII</sup>

avocado baked in coconut, sunflower seed chopped tomato sugo, vegan cheese and basil oil

**22,00 Euro**

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

Kleiner Brotkorb extra

**Aufpreis: 3,50 Euro**

## Für unsere kleinen Gäste

for our small guests

### Nudeln Bolognese

in Butter geschwenkte Penne mit Hackfleischsauce und gehobeltem Parmesan <sup>\*AI AII AIII AIX AIV AXI AV</sup>

pasta with sauce bolognese and parmesan

**8,00 Euro**

### Nudeln Tomate

in Butter geschwenkte Penne mit Tomatensauce und gehobeltem Parmesan <sup>\*AI AII AIII AIX AIV AXI AV</sup>

pasta with tomato sauce and parmesan

**7,00 Euro**

### Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt <sup>\*AIV, AIX</sup>

creamy rice pudding with applesauce, sugar and cinnamon

**6,50 Euro**

### Kinderschnitzel mit Mischgemüse und Pommes frites <sup>\*AI AIV AVII AIX Weizen</sup>

small schnitzel with vegetables and french fries

**8,50 Euro**

### Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise <sup>\*AI AVII</sup>

french fries with ketchup and mayonnaise

**6,50 Euro**

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



## Was Süßes zum Schluss

dessert

*Mohn-Pielen mit marinierten Beeren und Vanillesauce* \*AI AIV AVII AIX Weizen  
poppy seeds dumplings with marinated berries and vanilla sauce

**9,50 Euro**

*Schokoladen-Pudding (vegan)*  
*mit frisch gekochter Beerengrütze und gerösteten Mandelsplittern* \*AVII AX  
chocolate pudding with freshly cooked berry compote and roasted almond slivers

**8,50 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

## Unsere Empfehlung für gesellige Stunden...

### **Schon probiert? - SCHLEPZIGER HUTESSEN**

Genießen Sie in rustikaler Brauhausatmosphäre geselliges Beisammensein!

Beim Schlepziger Hutessen erwartet Sie ein zünftig gedeckter Tisch mit einem großen Eisenhut, welchen wir in seiner Kreme mit herzhafter Brühe und köstlichem Gemüse füllen. Ganz nach Belieben legen Sie das von uns vorbereitete Fleisch (Rind, Schwein und Huhn) auf den heißen Hut und lassen es nach Ihren Wünschen brutzeln.

Dazu reichen wir Ihnen frischen Salat, hausgemachte Dips, leckere Bauernkartoffeln mit Spreewälder Sahnequark und frisch gebackenes Landbrot.

**Preis: (ab 4 Personen nach Voranmeldung) 37,00 Euro pro Person  
Eine Voranmeldung muss mindestens 24 Stunden vorab erfolgen.**