



Vorspeisen & Salate

starter & salads

Feine Blatt & Wildkräutersalate mit eingelegten Wintergemüsen wie Karotte, Rote Beete, Pastinake, Kürbis und Gurke, Craütons und Frühlingszwiebeln

mit Dressing nach Wahl

Granatapfel-Orangen-Dressing oder Schwarzbier-Dressing *AI AIV AIX Weizen

lettuce and wild herb with pickled winter vegetables for example carottes, beetroot, parsnip, pumpkin and cucumber, croutons and spring onions

with your choice of dressing

Pomegranate-Orange-Dressing or Darkbeer Dressing

klein **6,90 Euro**
groß **9,90 Euro**

wählen Sie zu Ihren Salaten:
with:

gebratenes Putensteak

fried turkey steak

+ 6,00 Euro

gebratenes Weiderind (120g)

roasted pasture beef (120 g)

+ 9,50 Euro

gebratenes Tempeh (vegan) *AXI AXIII

fried tempeh

+ 6,50 Euro

Carpaccio vom geräucherten Fjordlachs

Gebeizt mit einer Citrus Marinade serviert mit einem Schweizer Rösti und mariniertem Feldsalat *AI AII AIV AV AVII AIX AXII

Carpaccio of smoked fjord salmon, stained with a citrus marinade, served with a Swiss Rösti and marinated Lamb's lettuce

16,00 Euro

Schleppziger Schlachtebrett

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

Spreewälder Grüzwurst und deftiges Landbrat *AI AIV AV AVI AVII AIX Weizen AX AXII AXIII

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

18,50 Euro



Zum Löffeln

soups

Deftige Biergulaschsuppe mit dem Dunklen der Spreewaldbrauerei,

Kräutern und Kartoffeln *AI AIV AV AVII AIX Weizen

hearty beer goulash soup with the darker of the Spreewald brewery with herbs and potatoes

9,50 Euro

Feines Pastinaken Cremesüppchen

mit grünem Apfel und Pastinaken Chips *AV AVII

fine parsnip cream soup with green apple and parsnip chips

7,90 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 AVII AXII

black pudding with pickled cabbage, farmer Lindemann's potatoes, parsley & local mustard

14,50 Euro

Solei 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

Spreewälder Schmorgurken mit Hackfleisch

Dill und frischem Landrahm, serviert mit Bauer Lindemann's Ackerknolle *AI AV AVII AXII

stewed cucumbers with minced meat, dill and fresh country cream, served with Bauer

Lindemann's potatoes

14,50 Euro

Aus dem Wasser

fish

Gebratenes Filetsteak vom Fjord

Lachssteak an einer Meerrettich- Senfsauce serviert mit buntem Möhrengemüse und Omas Kartoffelstampf *AV AV VII AIX Weizen AXII

fried salmon fillet steak from the fjord in a horseradish-mustard-sauce served with carrots and grandma's mashed potatoes

26,00 Euro

Gegrilltes Filet vom Atlantischen Rotbarsch

serviert auf einer Pasta im Rahm von Allerlei Pilzen und Kresse *AV AVII

grilled Atlantic redfish fillet, served on pasta in a cream of mushrooms and cress

24,00 Euro

Aus der Gemüseküche

for vegans

Leckere Kartoffel-Gemüsepfanne

mit Orientalischem Kichererbsen Curry und Rote Beete Chips *AV AVI AXII AXIII

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

19,90 Euro

Avocado in Kokos gebacken

Sonnenblumenkernhack, veganer Käse und Basilikumpesta *AV AIII

avocado baked in coconut, sunflower seed mince, vegan cheese and basil pesto

22,00 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 **19,50 Euro**

Gegrilltes Entrecote vom Simmertaler Wiesenrind (300g)

mit Kräuterbutter an Steakhouse Pommes und marinierten Wildkräutersalat *AV AVII AIV AIX Weizen AXII

grilled Entrecote from the Simmertaler Wiesenrind (300g) with herb butter on steakhouse fries and marinated wild herb salad

32,00 Euro

Oma's leckere Rinderroulade

serviert mit Apfelrotkraut, Bratensjus und Kartoffelkläßen *AV AIV AVII AIX Weizen AXII

Grandma's beef roulade, served with apple red cabbage, roast jus and potato dumplings

19,00 Euro

Halzfäller 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**

Herzhafter Hirschgulasch aus den Lausitzer Wäldern

mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Quittenkompott aus dem Wiesengarten

serviert mit Butterspätzle *AI AIV AVII AIX AXII

venison goulash with forest mushrooms, cranberries, quince compote, served with butter spaetzle

21,50 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 Bolognaise

in Butter geschwenkte Penne mit Hackfleischsauce und gehobeltem Parmesan ^{*AI AII AIII AIV AV AXI AV}

pasta with sauce bolognese and parmesan

8,00 Euro

Nudeln Tomate

in Butter geschwenkte Penne mit Tomatensauce und gehobeltem Parmesan ^{*AI AII AIII AIV AV AXI AV}

pasta with tomato sauce and parmesan

7,00 Euro

Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt ^{*AIV, AIX}

creamy rice pudding with applesauce, sugar and cinnamon

6,50 Euro

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Gurkensalat ^{*AI AII AIII AIV AV VII AXI AXIII}

fish fingers with mashed potatoes and cucumber salad

8,50 Euro

Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise ^{*AI AVII}

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

Frischer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Bourbon Vanilleeis ^{*AI AIV AIX}

fresh apple strudel with vanilla source and bourbon vanilla ice cream

8,50 Euro

Duett von Spreewälder Hefeplinsen

mit Blaubeer- und Apfelpüree, Sahne ^{*AI AIV AIX}

duet of yeast pancakes with blueberry and apple puree, cream

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.**