



## Zum Löffeln

soups

*Hausgemachte Soljanka mit Crème fraîche* <sup>\*AII AIII AIV</sup>  
homemade solyanka (sour-spicy speciality from East-Europe) with crème fraîche **6,50 Euro**

*Spreewälder Gurken-Schmandsuppe  
mit Leinöl und Flusskrebse* <sup>\*AIVAVII</sup>  
Spreewald cucumber-sour cream soup with linseed oil and crayfish **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* <sup>\*AIV AV AVII AIX AXII</sup>  
salad of sliced sausages and cheese served with red onions,  
radish, pickles and pastries **8,60 Euro**

*Cremige Burrata*  
*an marinierten Tomaten, jungem Spinat, Basilikum Pesto*  
*dazu reichen wir einen Brotkorb* <sup>\*AIVAVIIAXI</sup>  
Creamy Burrata of marinated tomatoes, young spinach, basil pesto  
We serve a bread basket **13,90 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	<b>5,60 Euro</b>
	großer Salat	<b>9,60 Euro</b>

*mit gebratenen Hähnchenbruststreifen* <sup>\*AIV</sup>  
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

**10,50 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

**9,50 Euro**

### *Gemüse & Reisbällchen*

*Gemüse in einer Curry- Erdnusscreme*

*serviert an gebackenen Chili-Koriander- Reisbällchen & Manga*

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

**14,90 Euro**



## Aus Topf & Pfanne

main dishes

### *Gebratener Zander*

*Gebratenes Zanderfilet auf deftigem Rahmsauerkraut und  
Dillkartoffeln* \*AVI, AVII, AIX Weizen

Fried pike-perch fillet with creamed sauerkraut and dill potatoes

**18,00 Euro**

### *Gebratene Forelle*

*Forelle im ganzen gebraten auf Spreewälder Schmorgurken mit frischem Meerrettich und  
Ackergold* \*AIV, AVII, AIX Weizen

Trout cooked whole with braised pickles and fresh horseradish; potatoes and cream

**19,50 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

### *Ofenfrische Brauhaus-Rippchen vom Schwein* \*AI AIV AV AVII AIX 1 AXII

*Rippchen (ca. 500g Rohgewicht) in würziger hausgemachter Marinade „BBQ-Style“ an deftigem Ackersalat von Kraut & Karotte und gebackenen Kartoffelecken*  
oven baked spare ribs with a homemade BBQ-marinade, cole slaw & potato wedges

**17,00 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**

### *Geschnetzeltes vom Landhuhn*

*mit buntem Gemüse, Curry und Jasminreis* \*AV, AVII, AIX Weizen

Sliced of the country chicken with colorful vegetables, curry and jasmine rice

**14,90 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

*Nudeln mit Sauce Bolognese und geriebenem Hartkäse* \*AI AIX AIV AV AVII

pasta with sauce bolognese and hard cheese

**7,00 Euro**

*Kinderschnitzel mit Mischgemüse und Pommes* \*AI AIX 1 AIV

small schnitzel with vegetables and french fries

**7,50 Euro**

*Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise* \*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

*Frische Beerengrütze mit Vanillesauce* \*AI AIV AVII

Fresh berry porridge with creamy vanilla sauce

**4,90 Euro**

*Nougat-Topfenknödel* \*AI AIV AVII AIX 1

*Warme Nougat-Topfenknödel an Blaubeeren & Vanillesauce*

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