



Zum Löffeln

soups

Hausgemachte Soljanka mit Crème fraîche und Zitrone *AII AIII AIV
homemade solyanka (sour-spicy speciality from East-Europe) with crème fraîche **6,50 Euro**

*Deftiger Linseneintopf
mit Schnippel-Gemüse und Würstchen* *AVI AVII AIX 1 AXII
lentil soup with vegetables and 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, eingelegtem Gemüse und Bauernbrot* *A IV AV AVII AIX AXII
salad of sliced sausages and cheese served with red onions,
radish, pickles and pastries **8,60 Euro**

*Caesar Salad
knackiger Römersalat, Kirschtomaten, Croûtons, Caesar Dressing, Speck,
gekochtes Ei, geröstetes Knoblauchciabatta* *A I AIV AIX 1
lettuce hearts, cherry tomato, croutons, caesar dressing,
bacon, boiled egg, roasted garlic-ciabatta **10,90 Euro**

*Knackiger Brauhaussalat mit „Grünzeug“ der Saison,
serviert mit unserem Haus-Dressing* *AIV AXI AXII
crispy lettuce with seasonal vegetables from our brewers garden, **kleiner Salat 5,60 Euro**
served with a home made dressing **großer Salat 9,60 Euro**

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen *AIV
with fried chicken breast stripes **+ 4,20 Euro**

mit gebratenen Zanderfiletstreifen *AIII
with roasted pike-perch filet stripes **+ 5,50 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

mit Wildknacker, Hirschsalami, Blut- und Leberwurst, Nusschinken, Bockshornkleekeäse, Schmalz und Spreewälder Gürkchen mit Bauernbrot und Butter *AI AIV AV 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 & Solei

Eine Scheibe frisch gebackenes Hausbrot mit Schmalz, Spreewälder Gewürzgurke & Röstzwiebeln an einem klassischen Solei serviert mit Senf & Leinöl *AI AIX AXII

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

6,50 Euro

Ihre Schmalzstulle servieren wir Ihnen gern auch ohne Sol-Ei.

Gladly we serve you the baked bred without the pickled egg.

3,50 Euro

Für Vegetarier

for vegetarians & vegans

Schleppziger 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

Genüse in einer Curry- Erdnusscrème

serviert an gebackenen Chili-Koriander- Reisbällchen & Manga

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

14,00 Euro



Aus Topf & Pfanne

main dishes

Gebratener Zander

Gebratenes Zanderfilet (200g) auf Spreewälder Schmorgurken mit Meerrettich und Dill-Kartoffeln ^{*AIV AV AVII AIX}
roasted pike-perch filet with Spreewälder braised cucumbers, horseradish, dill-potatoes

17,50 Euro

Gebratene Welsfilet

Welsfilet gebraten auf Butter- und Wurzelgemüse, Reis-Timbale und Zitronenbuttersauce ^{*AIV AV AVII AIX 1}
fried catfish filet with butter vegetables, root vegetables, rice timbale and lemon butter sauce

16,00 Euro

Kräftig geschmorte Rindsroulade

Rindsroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurken an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ^{*AI AV AVII AIX AXII}
beef roulade filled with bacon, onions, gherkin, red cabbage with apples and potato dumplings

17,50 Euro

Würzig gebratenes Kotelett

Kotelett würzig gebraten vom Schwein in Fährmannsauce (Sauerkraut, Gewürzgurke, Apfel) mit gebackenen Kartoffelstäbchen ^{*AI AIV AV AVII AXII}
fried pork chop with Fährmannsauce (sourkraut, gherkin and apple) with french fries

16,50 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 AVIII AIX 1 AXII

*Rippchen (ca. 500g) 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

Gebackenes Brauhaus Cordon bleu vom Schwein

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

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

15,50 Euro

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

Extra-Portion Ketchup oder Mayonnaise

Aufpreis: 0,50 Euro

Kleiner Brotkorb extra

Aufpreis: 2,50 Euro

Für unsere kleinen Gäste

for our small guests

Fischstäbchen mit Mischgemüse und Kartoffelstampf *AI AII AIV AV AVII AIX AXII

fish fingers with vegetables and mashed potatoes

7,00 Euro

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.

*A I mit Ei *A II mit Fisch *A III mit Krebstieren *A IV mit Milch *A V mit Sellerie *A VI mit Sesamsamen *A VII mit Schwefeldioxid & Sulphite *A VIII mit Erdnüssen
*A IX mit glutenhaltigem Getreide *A X mit Lupinen *A XI mit Schalenfrüchten *A XII mit Senf *A XIII mit Sojabohnen *A XIV mit Weichtieren



Was Süßes zum Schluss

dessert

Gebackener Altd deutscher Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce ^{*AIV AIX}
backed old german apple strudel with warm vanilla sauce **6,90 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