



Frisch aus dem Backofen

Ein ganzes warmes Kartoffelbrot (500g) 6,90 €

mit einer Auswahl an hausgemachten Brotaufstrichen:
Liptauer, Kräuterquark, Griebenschmalz

Ein ganzes warmes Kartoffelbrot (500g) 10,50 €

mit Rindermett, Bergkäse, Kräuter- und Salzbutter

Der besondere Tipp!

Laugenbrez'l

€
1,90

Zwei ofenfrische Laugenbrezeln

€
4,90

dazu Obatzter im Töpfchen

Deftige Suppen

Terrine Rinderkraftbrühe

mit 2 Stück Tiroler Kaspressknödel

€
6,90

Terrine pikante Gulaschsuppe

mit viel Rindfleisch drin, dazu Sauerrahm und Kartoffelbrot

€
6,90

„Frankfurter-Grüne-Soß“-Suppe

Lauchrahmsuppe mit 7 Kräutern,

dazu Kartoffelbrot und Baguette mit Senfcreme und Meerrettich

€
5,90

Für Kinder gibt es
eine Extra-Karte



Frische Salate

€

Bayerischer Bahnhof Salatschüssel

gemischte Blattsalate, rote Zwiebeln, eingelegte Tomaten, Gurke, Radieschen, warme Kartoffelchen, Grüne-Bohnen-Salat, Ei und Honig-Senf-Dressing

10,90

mit gebratenen Kaspessknödel - vegetarisch

13,90

mit gebratener Lachstranche

14,90

mit Hähnchenbrust in Knusperpanade

14,90

Kleine Salatschüssel mit frischen Blattsalaten und Honig-Senf-Dressing

4,90

Portion **Kartoffel-Gurkensalat**

3,90

Portion **Weißkrautsalat**

3,90

Pasta

€

Feuerpfännle

Tagliatelle mit feuriger Sauce aus Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Chili

mit gebratener Hähnchenbrust

13,90

Spinatknödel mit Bergkäse — vegetarisch — 15,00 €

mit Blaukrautsalat, Birnen und geriebenem Meerrettich

Brauhauspfanne — vegan — 16,90 €

Protein-Patty, Tomatensalsa, knusprige Nuggets, Geschnetzeltes in Schwarzbiersauce, Leipziger Allerlei und Reis-Timbale



Vom Bierfan zum Bierprofi

Werden Sie zum echten Kenner des Gerstensaftes. Was ist Stammwürze? Was bedeutet das Reinheitsgebot? Worin liegt der Unterschied zwischen ober- und untergäriger Hefe? Wie entsteht dunkles Bier? Wie lange dauert der Brauprozess?

Alle Antworten bekommen Sie in unserem Brauseminar. Hier erfahren Sie auch Wissenswertes über die Braugeschichte der Original Leipziger Gose. Das Brauseminar kostet 24,90 € pro Person inklusive einer 0,75 l Original Leipziger Goseflasche, einer Bierkenner-Urkunde, einem deftigen Mittagsgeschicht und hausgebrautem Bier, alle Sorten zum Probieren.

Jeden 1. und 3. Samstag im Monat
von 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr.

Anmeldungen am Empfang in der Säulenhalle, per E-Mail oder Telefon. Sondertermine für Ihren Stammtisch, Ihr Firmen-Team oder Ihren Bierfreundeskreis vereinbaren wir gerne.

Brauseminar

Das passt zu unseren Bierspezialitäten

Hax'nälze	€ 11,90	Fränkischer Brotzeitler	€ 14,90
mit Spreewälder Gurken und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce		Leberkäse, Haxensülze, geräucherte Leberwurst, Rindermett mit Meersalz, Bierstange, Pfefferbeißer, Obatzter im Töpfchen, Bergkäse, Spreewälder Gurke, Tomate, Ei, Butter, Senfcreme, Meerrettich, dazu Kartoffelbrot	
Extrawurst-Salat	10,90	5 Stück Mini Kalbfleischpflanzerl (200g)	12,90
Lyoner Fleischwurst mit blauen Zwiebeln, Radieschen, Gewürzgurke, Käsestreifen und Schnittlauch fein angemacht, dazu Laugenbrez'l		Mediterraner Gurkensalat mit Tomaten, Kräutern, Olivenöl und Joghurt, dazu Senftöpfchen und Kartoffelbrot	
Kleiner bayerischer Leberkäs	10,50	Braubursche (Gulasch vom Rügen Rind)	18,90
im Ganzen gebacken, dazu Kartoffel-Gurkensalat und Senftöpfchen		mit Champignons und Möhrchen, Serviettenknödel und Weißkrautsalat	



Über die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene informieren wir in einer ausgelegten Dokumentation.



Beilage oder solo

Country-Potatoes

€

4,30

oder Brauhaus-Pommes

mit Haus-Dip und Kiezsauce

Portion Bratkartoffeln

4,30

Chicken Wings

Scharf gewürzte Hähnchenflügel mit Barbecuesauce und Brauhaus-Pommes

Zarte und saftige Spare-Ribs

Schweinerippchen nach Amerikanischer Art, serviert mit süß-rauchiger Barbecuesauce und Brauhaus-Pommes

Riesen Brauhaus-Schnitzel

dazu Bratkartoffeln und Blattsalatschüssel

Knusprige Schweinehaxe

täglich ab 18.00 Uhr ofenfrisch serviert
mit Schwarzbiersauce, dazu Kartoffelklöße und Weißkrautsalat



€
13,90

16,50

16,90

16,90

Brauhaus-Schmankerl

€

Sächsischer Sauerbraten

mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut

15,90

Fish & Chips Dolden Mädels Style

Lachs in Knusperpanade, Brauhaus-Pommes, Remoulade, Kiezsauce und ein Gläschen Gurkensalat

19,90

Pfeffersteak (220g)

22,50 €

Rumpsteak vom Grill mit Cognacrahm, Kräuterbutter, Country Potatoes und grüne Bohnen mit Speck

Der besondere Tipp!

Das süße Finale

Mini Panna Cotta

mit heißen Himbeeren

€

3,90

Sächsische Quarkkeulchen

mit Zucker und Zimt, dazu Apfelkompott

5,90

Bieramisu

im Weckglas

3,90

Nussknacker

Walnuss- und Haselnuss-Eis mit Schlagsahne, Eierlikör und Schokoladensauce

€

5,90

ICE-Eisbecher

Mischung nach Wahl:

- Bourbon-Vanille • Stracciatella • Erdbeere
- Haselnuss • Schokolade • Frozen Joghurt • Walnuss
- Schoko-Waldbeere (vegan)

je Kugel 1,50

Toppings:

- Schlagsahne • Karamellsauce • Schokoladensauce
- Smarties • Haribo-Mix • Apfelmus

je Extra 0,50

Hausgemachte Waffel

6,50 €

mit heißen Schattenmorellen und einer Kugel Vanille-Eis

Der besondere Tipp!



Über die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene informieren wir in einer ausgelegten Dokumentation.

