



Frisch aus dem Backofen

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

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

Der besondere Tipp!

Laugenbrez'l 1,90 €

Zwei ofenfrische Laugenbrezeln 4,90 €

dazu Obatzter im Töpfchen

Für Kinder gibt es
eine Extra-Karte

KINDERKARTE



Deftige Suppen

Terrine doppelte Ochsenbrühe 5,90 €
mit Rindfleischklößchen und Pfannkuchenstreifen

Terrine pikante Gulaschsuppe 6,90 €
mit viel Rindfleisch drin, dazu Sauerrahm und Kartoffelbrot

„Frankfurter-Grüne-Soß“-Suppe 4,30 €
Lauchrahmsuppe mit 7 Kräutern,
dazu geröstetes Kartoffelbrot mit Senfcreme und Meerrettich®

Würstel-Parade

vom Grill €

6 Stück Mini Berner Würstel am Spieß 10,50 €
mit Emmentaler Käse gefüllt, mit Speck umwickelt,
dazu Bratkartoffeln und Weißkrautsalat®

Irish Bangers 11,80 €
Bratwürste „Irish Style“, Stampfkartoffel-Püree,
Weißkrautsalat® und Heizer-Schwarzbiersauce

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 gebratener Lachstranche	14,90
mit Hähnchenbrust in Knusperpanade	13,90
Kleine Salatschüssel mit frischen Blattsalaten und Honig-Senf-Dressing	4,50
Portion Kartoffel-Gurkensalat ^④	3,50
Portion Weißkrautsalat ^④	3,50

Pasta

	€
Tagliatelle mit gegrilltem Lachs	16,90
Zucchini, Kirschtomaten, Blattspinat, Kapern-Zitronensauce und Parmesan	
Feuerpfännle	
Tagliatelle mit feuriger Sauce aus Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Chili	
vegetarisch	11,90
mit gebratener Hähnchenbrust	13,90

Vegetarische Maultaschen

mit Basilikumbutter und Parmesan auf Filder-Rahmkraut

Spinatknödel mit Bergkäse

mit Blaukrautsalat, Birnen und geriebenem Meerrettich ^⑥



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 Mittagsgemisch 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

^① Farbstoff ^③ Süßstoff ^④ Konservierungsstoff ^⑤ geschwefelt ^⑦ Geschmacksverstärker ^⑧ Antioxidationsmittel ^⑥ Pökelsalz
Über allergene Zutaten informieren wir in einer ausgelegten Dokumentation.

Das passt zu unseren Bierspezialitäten

	€		€
Hax'nüsle [®]	11,50	Käseteller	10,50
mit Spreewälder Gurken [®] und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce		mit Bavaria blu, Weinkäse und Emmentaler, dazu Butter, Feigensenf, Weintrauben und Kartoffelbrot	
Extrawurst-Salat	10,50	Räucherlachs auf Reibekuchen [®]	14,90
Lyoner Fleischwurst mit blauen Zwiebeln, Radieschen, Gewürzgurke [®] , Käsestreifen und Schnittlauch fein angemacht, dazu Laugenbrez'l		mit Sauerrahm, Honig-Senf-Dip und Blattsalatschüssel	
Kleiner bayerischer Leberkäs [®] ⁷	10,50	Marinierter Ziegenkäse	9,40
im Ganzen gebacken, dazu Kartoffel-Gurkensalat und Senftöpfchen		mit Honig-Pinienkern-Olivenöl-Crème, im Pfännchen gratiniert, dazu Mango-Chutney und Kartoffelbrot	
Fränkisches Brotzeitbrett'	13,90	Gebackener Camembert	8,90
Bauernschinken [®] , geräucherte Leberwurst, Rindermett mit Meersalz, Paprika-Speck-Wurst, Bierstange, Pfefferbeißer, Obatzter im Töpfchen, Romadur, Emmentaler, Spreewälder Gurke [®] , Tomate, Ei, Butter, dazu Kartoffelbrot		mit Meerrettich [®] , Preiselbeeren, Kartoffelbrot, dazu Kraut & Rübe	
		5 Stück Mini Kalbfleischpflanzerl (200g)	12,50
		Mediterraner Gurkensalat mit Tomaten, Kräutern, Olivenöl und Joghurt, dazu Senftöpfchen und Kartoffelbrot	



Über allergene Zutaten informieren wir in einer ausgelegten Dokumentation.



Beilage oder solo

Country-Potatoes

€

3,90

oder Brauhaus-Pommes

mit Sour Cream und Heinz 57

Portion Bratkartoffeln

3,90

Brauhaus-Schmankerl

Chicken Wings

Scharf gewürzte Hähnchenflügel mit Barbecuesauce und Brauhaus-Pommes

€

13,90

Zarte und saftige Spare-Ribs

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

16,50

Riesen Brauhaus-Schnitzel

dazu Bratkartoffeln und Blattsalatschüssel

16,90

Hausgemachte Rinderroulade nach fränkischer Art

gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke[®] und Löwensenf, dazu Kartoffelklöße[®] und Apfelrotkraut

17,50

Knusprige Schweinehaxe[®]

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

16,90

Pfeffersteak (220g)

19,50 €

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

Der besondere Tipp!

€

Sächsischer Sauerbraten

15,90

mit Kartoffelklößen[®] und Apfelrotkraut

Vinschgauer Käseschnitzel

15,90

Zwei Schweinerückensteaks mit Tomatensugo, gratiniert mit Mozzarella, dazu Brauhaus-Pommes & Kiez-Sauce und Blattsalatschüssel

Jägerschmaus

17,90

zarter Rehbraten in Waldpilzrahm, dazu Speck-Rosenkohl und Brezenknödel

Gebratener Zander mit Gemüse-Allerlei

15,90

Rieblingrahm, Kartoffelgratin

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



Über allergene Zutaten informieren wir in einer ausgelegten Dokumentation.

Nussknacker

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

€

5,90

ICE-Eisbecher

Mischung nach Wahl:

- Bourbon-Vanilleeis • Stracciatella • Erdbeere
- Krokant • Schokolade • Frozen Joghurt • Walnuss

je Kugel 1,50

Toppings:

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

je Extra 0,50

Hausgemachte Waffel

5,90 €

mit heißen Schattenmorellen und einer Kugel Vanille-Eis

Der besondere Tipp!

