



Frisch aus dem Backofen

Ein ganzes warmes Kartoffelbrot (500g) 6,20 €

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

Der besondere Tipp!

Laugenbrez'l

€
1,50

Zwei ofenfrische Laugenbrezeln

4,60

dazu Obatzter im Töpfchen

Für Kinder gibt es
eine Extra-Karte

KINDERKARTE



Deftige Suppen

Terrine doppelte Ochsenbrühe
mit Rindfleischklößchen und Pfannkuchenstreifen

€
5,90

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

6,90

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

4,30

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

10,80

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

9,90

mit gebratener Lachstranche

12,90

mit Hähnchenbrust in Knusperpanade

12,90

Kleine Salatschüssel mit frischen Blattsalaten

3,90

und Honig-Senf-Dressing

Portion **Kartoffel-Gurkensalat** ^④

2,90

Portion **Weißkrautsalat** ^④

2,90

Pasta

€

Tagliatelle mit gegrilltem Lachs

13,90

Zucchini, Kirschtomaten, Blattspinat, Kapern-Zitronensauce und Parmesan

Vegetarische Maultaschen

€

8,50

mit Basilikumbutter und Parmesan auf Filder-Rahmkraut

Spinatknödel mit Bergkäse

8,90

mit Blaukrautsalat, Birnen und geriebenem Meerrettich [®]

vegetarisch



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 ^⑥ geschwefelt ^⑦ Geschmacksverstärker [®] Antioxidationsmittel [®] Pökelsalz
Über allergene Zutaten informieren wir in einer ausgelegten Dokumentation.

Das passt zu unseren Bierspezialitäten

	€		€
Hax'nölze ®	9,50	Käseteller	9,80
mit Spreewälder Gurken [®] und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce		mit Bavaria blu, Weinkäse und Emmentaler, dazu Butter, Feigensenf, Weintrauben und Kartoffelbrot	
Extrawurst-Salat	9,50	Räucherlachs auf Reibekuchen ®	11,90
Lyoner Fleischwurst mit blauen Zwiebeln, Radieschen, Gewürzgurke [®] , Käsestreifen und Schnittlauch fein angemacht, dazu Laugenbrez'l		mit Sauerrahm, Honig-Senf-Dip und Blattsalatschüssel	
Kleiner bayerischer Leberkäse ®	9,50	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 'l	12,50	Gebackener Camembert	7,90
Bauernschinken [®] , geräucherte Leberwurst, Rindermett mit Meersalz, Paprika-Speck-Wurst, Bierstange, Pfefferbeißer, Obatzter im Töpfchen, Romadur, Emmentaler, Spreewälder Gurke [®] , Tomate, Ei, Butter, dazu Kartoffelbrot		mit Grillapfel, Meerrettich [®] und Preiselbeeren, dazu Kartoffelbrot	



Über allergene Zutaten informieren wir in einer ausgelegten Dokumentation.



Beilage oder solo

Country-Potatoes

€

3,50

oder Brauhaus-Pommes

mit Sour Cream und Heinz 57

Portion Bratkartoffeln

3,50

Brauhaus-Schmankerl

Chicken Wings

Scharf gewürzte Hähnchenflügel mit Barbecuesauce und Brauhaus-Pommes

€

9,90

Zarte und saftige Spare-Ribs

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

14,50

Riesen Brauhaus-Schnitzel

dazu Bratkartoffeln und Blattsalatschüssel

14,90

Hausgemachte Rinderroulade nach fränkischer Art

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

14,90

Knusprige Schweinehaxe[®]

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

14,50

Pfeffersteak (220g)

19,50 €

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

Der besondere Tipp!

Sächsischer Sauerbraten

mit Kartoffelklößen[®] und Apfelrotkraut

€

13,50

5 Stück Mini Kalbfleischpflanzerl (200g)

Mediterraner Gurkensalat mit Tomaten, Kräutern, Olivenöl und Joghurt, dazu Senftöpfchen und Kartoffelbrot

10,80

Jägerschmaus

zarter Rehbraten in Waldpilzrahm, dazu Speck-Rosenkohl und Brezenknödel

13,90

Gebratener Zander mit Gemüse-Allerlei

Rieblingrahm, Kartoffelgratin

14,90

Das süße Finale

Mini Panna Cotta

mit heißen Himbeeren

€

3,50

Sächsische Quarkkeulchen

mit Zucker und Zimt, dazu Apfelkompott

5,20

Bieramisu

im Weckglas

3,50



Über allergene Zutaten informieren wir in einer ausgelegten Dokumentation.

Nussknacker

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

€

5,50

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

5,50 €

mit heißen Schattenmorellen und einer Kugel Vanille-Eis

Der besondere Tipp!

