

Das geht immer

Grünfutter

Balsamico-Senf-Dressing | Gurke | Tomate
Paprika | Croûtons
große Portion **11** | kleine Portion **8**



Melonen-Burrata italienischer Kuhmilch-Frischkäse-**Salat**
Zitrusöl | Passionsfrucht | Granola | Basilikum **16**

Lenes gesunde Schüssel

Red Kimchi | Mango | Rote-Bete-Falafel
Avocado | Koriander | mariniertes Reis **14**



Sächsisches Würzfleisch⁴ vom Huhn
Bergkäse¹ | Toastbrot **7**

Suppen

Sächsische Kartoffelsuppe

Mini Wiener^{1,2,3} | Liebstöckel | Croûtons **7**

Dreierlei vom Weiderind

Consommé vollendete Rinderkraftbrühe | Tatar
Burrata italienischer Kuhmilch-Frischkäse **10**

Von der Hand in den Mund

Ofen-Handbrot¹

gebeizter Island-Lachs | Weißbier-Honig-Dip **11**

Ofen-Handbrot¹

bunter Radi-Salat | Kräuterquark | Wildkräuter **8**



Fleischlos glücklich

Käse-Kräuter-Spätzle mit Bergkäse

Lotteraner-Weißbier-Soße | Röstzwiebeln
Blattsalat **15**



Tagliatelle mit Pfifferlingen

Rucola | Estragon | Lauch | Grana Padano **18**



Braumanufaktur-Spezialitäten

Bier-Brauer-Burger

Gerauchtes Dinkel-Brötchen | saftiges Rindfleisch ca. 200g
Bierkäse¹ | Pulled Pork | Tomate | Rucola
Rotkrautsalat² | Pommes frites **18**

Brauhaussteller - Tranchen

vom Stroschweinfilet mit Kartoffelrösti
dazu Champignonrahm **24** | dazu Rahmpfifferlinge **28**

Futtern wie bei Müttern

Halbe Ente Sous vide gegart

Orangen-Thymian-Jus | Apfel-Rotkraut²
Kartoffelklöße^{1,2,5} **26**

Mutzbraten vom Strohschwein aus dem Rauch

Lotteraner Biersoße | Weißbier-Sauerkraut^{1,2,3}
geschwenkte Drillinge **21**

Gefüllte Rindsroulade

Lotteraner Schwarzbiersoße | Apfel-Rotkraut²
Kartoffelklöße^{1,2,5} **21**

**Für „Einsteiger“ - eine halbe
Schweinshaxe** gepökelt und 24 Stunden gegart

Bier-Senfsoße | Weißbier-Sauerkraut^{1,2,3}
Kartoffelklöße^{1,2,5} **15**

**Für „Profis“ - eine ganze
Schweinshaxe** ca. 1,2 kg, gepökelt und 24 Stunden gegart

Bier-Senfsoße | Weißbier-Sauerkraut^{1,2,3}
Kartoffelkloß^{1,2,5} **20**

Aus Topf und Pfanne

Wiener Kalbsschnitzel ² ca. 250g

Preiselbeeren | lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat^{2,5} **25**

Leipziger Backhendl gebackenes Keulenfleisch

vom Kikok-Hähnchen

Zitrone | Pfannengemüse

Kartoffel-Zwiebel-Stampf **24**

Gegrilltes Skirtsteak mit einer Kräuterkruste

Portweinssoße | gebratene Pfifferlinge

Kartoffelgratin **34**

Gebratenes Lachsfilet aus Island

Weißbier-Hollandaise | Grüner Spargel

confierte Tomaten | Risotto¹ **24**

¹ Konservierungstoff | ² Antioxidationsmittel | ³ Phosphat | ⁴ Farbstoff
⁵ geschwefelt | ⁶ Süßungsmittel | ⁷ Geschmacksverstärker
Alle Zahlenangaben sind Endpreise in Euro.

Liebe Gäste, warum ist diese Speisekarte heute so „klein“?

Frische und Qualität, saisonale Produkte und regionale Spezialitäten aus nah und fern sind die Grundlagen unserer klassischen wie auch phantasievollen Küche. Das Produkt hat oberste Priorität! Feinste Gaumenfreuden und ein Fest fürs Auge, so richtet sich der kenntnisreiche Blick unseres Küchenchefs auch immer auf die kleinen und großen Details. Leider ist es unseren Chefköchen zur Zeit nicht möglich, die gewünschten Waren immer in der gewohnten Qualität und Quantität zu bestellen. Deshalb finden Sie hier auch nur unsere gekürzte Karte. Gern dürfen Sie uns natürlich auch Ihre besonderen Wünsche mitteilen - wir erfüllen diese gern, so wir können. Allen anderen Gästen wünschen wir viel Vergnügen mit unserer frischen Küche!