

## Das geht immer

### Grünfutter



Balsamico-Senf-Dressing | Curke | Tomate | Paprika | Croûton  
große Portion 12 | kleine Portion 9

### Tomatensalat & Sauerteigbrot

Burrata italienischer Kuhmilch-Frischkäse | Himbeere  
Passionsfrucht | Cashewkern | Blattpetersilie  
rote Peperoni | Basilikum 14



### Braumeister Wurstsalat & geröstetes Zwiebelbrot

Lyoner | Käsestreifen | Cornichon  
Rote Zwiebel | Senf-Kaviar 14

### Lenes gesunde Schüssel

Red Kimchi | Mango | Rote-Bete-Falafel  
Avocado | Koriander | mariniertes Reis 16



### Sächsisches Würzfleisch vom Huhn

Bergkäse<sup>1</sup> | Toastbrot 8

## Suppen

### Sächsische Kartoffelsuppe

Mini Wiener<sup>1,2,3</sup> | Liebstöckel | Croûtons 7

### Dreierlei vom Weiderind

Consommé vollendete Rinderkraftbrühe | Tatar ca. 150g  
Burrata italienischer Kuhmilch-Frischkäse 15

## Von der Hand in den Mund

### Ofen-Handbrot<sup>1</sup>

gebeizter Island-Lachs | Wildkräutersalat | Weißbier-Honig-Dip 12

### Ofen-Handbrot<sup>1</sup>

bunter Radi-Salat | Kräuterquark  
Wildkräutersalat 10



### Brauhaus-Brezel-Pizza „Matze“

Kräuterschmand | Panchetta | Lauch | Bergkäse 16

### Brauhaus-Brezel-Pizza „Manja“

Dillschmand | Spinat | gebeiztes Lachsfilet | Avocado 18

### Brauhaus-Brezel-Pizza „Ellie“

Limettenschmand | Zucchini | Paprika  
Tomate | Bergkäse | Rucola 16



## Fleischlos glücklich

### Käse-Kräuter-Spätzle mit Bergkäse

Lotteraner-Weißbier-Soße | Röstzwiebeln | Blattsalat 15



### Blumenkohl-Curry + Couscous

Red-Pepper-Hummus | Cashewkern | Koriander 18



## Braumanufaktur-Spezialitäten

### Bier-Brauer-Burger

Gerauchtes Dinkel-Brötchen | saftiges Rindfleisch ca. 200g  
Bierkäse<sup>1</sup> | Tomate | Rucola  
Rotkrautsalat<sup>2</sup> | Pommes frites 18

### Brauhaussteller

### Tranchen vom Strohschweinfilet

Waldpilzrahm | Kerbel | Kartoffelrösti 24

## Futtern wie bei Muttern

### Halbe Ente Sous vide gegart

Orangen-Thymian-Jus | Apfel-Rotkraut<sup>2</sup>  
Kartoffelklöße<sup>1,2,5</sup> **26**

### Mutzbraten vom Strohschwein aus dem Rauch

Lotteraner Biersoße | Weißbier-Sauerkraut<sup>1,2,3</sup>  
geschwenkte Drillinge **21**

### Gefüllte Rindsroulade

Lotteraner Schwarzbiersoße | Apfel-Rotkraut<sup>2</sup>  
Kartoffelklöße<sup>1,2,5</sup> **22**

### Für „Einsteiger“ - eine halbe

#### Schweinshaxe gepökelt und 24 Stunden gegart

Bier-Senfsoße | Weißbier-Sauerkraut<sup>1,2,3</sup>  
Kartoffelklöße<sup>1,2,5</sup> **16**

### Für „Profis“ - eine ganze

#### Schweinshaxe ca. 1,2 kg, gepökelt und 24 Stunden gegart

Bier-Senfsoße | Weißbier-Sauerkraut<sup>1,2,3</sup>  
Kartoffelklöße<sup>1,2,5</sup> **21**

## Aus Topf und Pfanne

### Original Wiener Kalbsschnitzel <sup>2</sup> ca. 250g

Zitrone | Preiselbeeren | lauwarmer Kartoffel-Curken-Salat<sup>2,5</sup> **26**

### Drei kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ ca. 240g Gesamt

Zitrone | Preiselbeeren  
lauwarmer Kartoffel-Curken-Salat<sup>2,5</sup> **18**

### Leipziger Backhendl gebackenes Keulenfleisch

#### vom Kikok-Hähnchen

Zitrone | wilder Brokkoli | Kartoffel-Zwiebel-Stampf **24**

### Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterkruste

Portweinsoße | Bohnen-Birnengemüse  
Haselnuss | Kartoffelgratin **36**

### Gebrautes Lachsfilet aus Island

Weißbier-Hollandaise | Grüner Spargel  
confierte Tomaten | Risotto<sup>1</sup> **25**

<sup>1</sup> Konservierungstoff | <sup>2</sup> Antioxidationsmittel | <sup>3</sup> Phosphat | <sup>4</sup> Farbstoff  
<sup>5</sup> geschwefelt | <sup>6</sup> Süßungsmittel | <sup>7</sup> 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!