

## Das geht immer

### Grünfutter

Balsamico-Senf-Dressing | Gurke | 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**

## Von der Hand in den Mund

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

bunter Radi-Salat | Kräuterquark  
Wildkräutersalat **10**



### Brauhaus-Brezel-Pizza „Matze“

Kräuterschmand | Panchetta | Lauch | Bergkäse **16**

## Fleischlos glücklich

### Käse-Kräuter-Spätzle mit Bergkäse

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



## 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**

### Brauhausteller

### 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-Gurken-Salat<sup>2,5</sup> **26**

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

Zitrone | Preiselbeeren

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat<sup>2,5</sup> **18**

### **Gebratenes Lachsfilet** aus Island

Weißbier-Hollandaise | Grüner Spargel

confierte Tomaten | Risotto<sup>1</sup> **25**

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!