

## Das geht immer

### Grünfutter

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



### Gänserillettes <sup>Gänseschmalz</sup> & ofenwarmes Sauerteigbrot

Birnen | confierter Kürbis | Feldsalat **13**

### Braumeisters 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 <sup>vollendete Rinderkraftbrühe</sup> | Tatar  
Burrata <sup>italienischer Kuhmilch-Frischkäse</sup> **15**

## Von der Hand in den Mund

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

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



### Brauhaus-Brezel-Pizza „Pulled Goose“

Preiselbeer-Schmand | Birne | Granola | Feldsalat **16**

### Brauhaus-Brezel-Pizza „Manja“

Dill-Schmand | Spinat | gebeiztes Lachsfilet | Avocado **17**

### Brauhaus-Brezel-Pizza „Ellie“

Limetten-Schmand | Zucchini | Paprika  
Tomate | Bergkäse | Rucola **15**



## Fleischlos glücklich

### Käse-Kräuter-Spätzle mit Bergkäse

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



### Hokkaido-Curry-Bowl & Sesamreis

Kichererbse | Cashewkern | Koriander **18**



## Braumanufaktur-Spezialitäten

### Bier-Brauer-Burger

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

### Brauhaussteller

### Tranchen vom Strohschweinefilet

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. 250 g

Zitrone | Preiselbeere | lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat<sup>2,5</sup> **26**

### Drei kleine Schweineschnitzel

#### „Wiener Art“<sup>4</sup> ca. 240 g Gesamtgewicht

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

### Sous vide gegarte Gänsebrust

Orangen-Thymian-Jus | Apfel-Rotkohl<sup>2</sup> | Kartoffelklöße **32**

### Sous Vide gegarte Gänsekeule

Orangen-Thymian-Jus | Apfel-Rotkohl<sup>2</sup> | Kartoffelklöße **31**

### Gegrilltes Entrecôte mit Kräuterkruste

Portweinsoße | Bohnen-Birngemüse  
Haselnuss | Kartoffelgratin **37**

### Gebratenes Lachsfilet aus Island

Weißbier-Hollandaise | Grüner Spargel  
confierte Tomate | Risotto **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!