

Speisekarte

Ihr habt Allergien oder Unverträglichkeiten?

Kein Problem!

Fragt einfach nach unserer Detail-Karte.

Hier findet Ihr alles was Ihr wissen müsst zur Zubereitung und den Inhaltsstoffen unserer Gerichte!

Ihr möchtet zu einem Gericht eine andere Beilage?

Sagt uns einfach was Ihr euch wünscht und wir kümmern uns darum.

Für die Änderung berechnen wir pro Gericht 1,- €



Wenn Ihr in der Speisekarte dieses Symbol entdeckt, wisst Ihr das es sich um ein vegetarisches Gericht handelt, oder Ihr könnt es vegetarisch bestellen.



Wenn das Symbol doppelt erscheint, wisst Ihr das es sich um ein veganes Gericht handelt, oder Ihr könnt es vegan bestellen.

Vorspeisen

Würzfleisch

Herzhaftes „Ragout fin“ aus der Schweineschulter,
dazu Toast, Zitrone und Worcester Sauce

8,50 €

Matjes

Matjesfilet auf geröstetem Brot,
hausgemachter Senf-Dill-Remoulade
und etwas Salat

7,90 €

Brauhaus-Brett

Geröstetes Brot, Leberwurst, Griebenschmalz,
Gewürzgürkchen und Krautsalat

7,90 €

CamemBurger

Ein kleiner Burger mit gebackenem Camembert,
Salat, Kraut, Tomate, Zwiebel und Preiselbeeren

8,90 €

Pommes dazu? Kein Problem!

+ 4,50 €

Tagessuppe

Ihr habt es an der Tafel nicht gelesen?

Fragt einfach nach, welche Suppe wir heute im Topf haben!

6,90 €

Speckkuchen

Nach alter Weißenfelser Tradition servieren wir euch
hausgemachten Speckkuchen zu dem man damals
Oettler's Bockbier trank!

6,90 €

**Wir empfehlen euch dazu unseren „Sanften Ochsen“
ein dunkles Bockbier aus der Landsberger Brauerei bei Halle.**



Zeitungsanzeige von 1888



Allerlei aus Topf und Pfanne

Brauhaus-Sülze

Hausgemachte Sülze aus der Haxe mit Bratkartoffeln
und unserer leckeren Remoulade

15,90 €

Garten-Salat

Bunter Salat mit Preiselbeer-Dressing und Baguette

Mit Honig-Salz-Nüssen und Feta

14,90 €

oder

Mit Streifen von gebratener Hähnchenbrust

17,90 €

Kassler

Geschmorter Kassler-Nackten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

14,90 €

Gulasch

Herzhaftes Gulasch vom Schwein mit Rotkraut und Kroketten

14,90 €

Gulasch und Nudeln

Herzhaftes Gulasch vom Schwein auf Penne

13,90 €

Rippchen

Zarte Rippchen vom Schwein mit Sauerkraut,
Kartoffeln und Meerrettichsauce

15,90 €

Spinat-Feta-Hähnchen

Gebratene Hähnchenbrust überbacken mit Spinat und Feta,
dazu Röstitaler

16,90 €



Bauernfrühstück

Eier, Schinken, Zwiebeln und Kartoffeln – in einer Pfanne gebraten,
dazu gibt's Gürkchen
13,90 €

Bauernfrühstück - Vegi

Unsere vegetarische Variante mit Paprika, Erbsen und Zwiebeln,
dazu gibt's Gürkchen
13,90 €



Brauhaus-Salat

Knackiger Salat mit Preiselbeer-Dressing, Bratkartoffeln und Spiegeleiern
Sagt uns einfach ob Ihr Speck zu den Bratkartoffeln wollt!
15,90 €



Matjes

Matjes-Filets mit Senf-Dill-Remoulade
und Bratkartoffeln
13,90 €

Backfisch

Backfisch vom Seelachs auf Senf-Dill-Remoulade
und Pommes Frites
13,90 €

Rostbrätel

Gebratener Schweinenacken mit Schmorzwiebeln
und Bratkartoffeln
16,90 €

Paprika-Hähnchen

Gebratene Hähnchenbrust mit fruchtigem Letscho und Reis
16,90 €

Schnitzel

Schnitzel „Oma Ilse“

Schnitzel aus dem Schweinerücken mit
„Oma Ilses“ Kartoffelsalat
mariniert mit Essig, Öl, Senf, Brühe und Zwiebeln
- auch mit einem veganen Schnitzel möglich -
15,90 €



Hamburger Schnitzel

Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Spiegeleiern,
Pommes Frites und etwas Bratensauce
- auch mit einem veganen Schnitzel möglich -
18,90 €



Schnitzel au four

Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Pommes Frites und Worcester Sauce
21,90 €

Schnitzel Letscho

Schnitzel aus dem Schweinerücken mit fruchtiger Paprika-Sauce
und Pommes
- auch mit einem veganen Schnitzel möglich -
17,90 €



Schnitzel „grüner Grieche“

Schnitzel aus dem Schweinerücken
überbacken mit Spinat, Feta und Knoblauch,
dazu Röstitaler
- auch mit einem veganen Schnitzel möglich -
17,90 €



Abendkarte

Immer ab 17:00 Uhr und Samstag auch zum Mittag!

Roulade

Geschmorte Rinder Roulade von der Färse nach bürgerlicher Art,
gefüllt mit Zwiebel, Gurke, Senf und Schinkenspeck,
mit Rotkraut und Thüringer Klößen

22,90 €

Das Fleisch für unsere Rouladen kommt ausschließlich von Färsen aus dem Voralpenland zwischen Donau und Alpen. Hier werden die Färsen auf natürlicher Einstreu gehalten und stressfrei geschlachtet. Mit mehr Platz zum leben und Futter vom eigenen Hof wachsen die Tiere gesund heran.



Weißenfesler Salzknochen

Das Weißenfesler Nationalgericht –
ein gepökelttes Eisbein mit Sauerkraut, Kartoffeln und Meerrettichsauce

18,90 €

Wildgulasch

Gulasch vom Wildschwein mit Rotkraut und Thüringer Klößen

21,90 €

Lachs

Gebrautes Lachsfilet mit Pesto auf Penne mit
Spinat-Rahm-Sauce und Kirschtomaten

21,90 €

Schwarzbierbraten

In Schwarzbier geschmorter Schweinenacken mit
Buttermöhrrchen und Semmelknödeln

18,90 €

Sudpfanne

Eine kleine Pfanne mit Kassler und Mettwurst
dazu Sauerkraut, Schwarzbiersauce und Semmelknödel

16,90 €



Nachspeise

Schokoküchlein

Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis und Schlagsahne
7,90 €

Joghurt, Zitrone und Minze

Leichtes Joghurteis mit italienischem Limoncello Zitronen-Likör,
Minzschoko-Splitter und Schlagsahne
6,90 €

Schwedenbecher

Vanilleeis, Apfelmus, cremiger Eierlikör und
Schlagsahne mit Haselnuss-Krokant
6,90 €

Toffee-Cup

Schoko- und Vanilleeis mit Ramazzotti Crema,
Tofffee Pralinen und Schlagsahne
6,90 €

Cookie-Cup

Schoko- und Vanilleeis mit Cookie-Stückchen,
Schlagsahne mit bunten Knusperkugeln
6,90 €

Eine Kugel extra oder einzeln?

Schoko, Vanille oder Joghurt
1,80 €

das's doch **Kalter Kaffee**

eine einfache aber sehr leckere Nachspeise die im italienischen „Affogato“ heißt, was
so viel bedeutet wie „Ertrunkenes“ – Vanilleeis übergossen mit einem frischen
Espresso!
4,50 €

Churros und Eis

ein Klassiker der spanischen Küche und der Streetfood Hype der letzten Jahre
Brandteig in heißem Fett gebacken mit Zucker und Zimt und dazu Schokoeis
7,90 €