

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.

Alle Preise in Euro

Vorspeisen

Würzfleisch

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

8,5

Kleiner Matjes

Zartes Matjesfilet auf geröstetem Krustenbrot,
unsere hausgemachte Senf-Dill-Remoulade,
rote Zwiebeln und etwas Salat

8

Rösti-Bällchen

Knusprige Kartoffelbällchen gefüllt mit cremigem Käse und würzigem Schinken
Mit leckerer Joppiesauce und fruchtigen Preiselbeeren

8

CamemBurger

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

9

Pommes dazu? Kein Problem!

+ 5

Tagessuppe

Ihr habt es an der Tafel nicht gelesen?
Fragt einfach nach, welche Suppe wir heute im Topf haben!

8

Speckkuchen

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

7



Zeitungsanzeige von 1888

Allerlei aus Topf und Pfanne

Brauhaus-Sülze

Hausgemachte, zart-schmelzende Sülze aus der Schweins-Haxe mit Bratkartoffeln und unserer herzhaften Remoulade

18

Garten-Salat

Knackig bunter Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Karotte und fruchtigem Preiselbeer-Dressing und dazu Baguette

entweder

mit knackigen Honig-Salz-Nüssen und Feta

16

oder

mit Streifen von saftig gebratener Hähnchenbrust

18

Wildgulasch

Geschmortes Gulasch vom Wildschwein mit Rotkraut, Thüringer Klößen und fruchtigen Preiselbeeren

24

Gulasch

Herzhaft geschmortes Gulasch vom Schwein mit Rotkraut und Kroketten

19

Rippchen

Zarte, in Brühe gekochte, Rippchen vom Schwein mit Sauerkraut, Kartoffeln und Meerrettichsauce

18

Weißenfels Salzknochen

Das Weißenfels Nationalgericht –
ein gepökeltes, in Brühe gekochtes, Eisbein mit Sauerkraut, Kartoffeln und
Meerrettichsauce

20

Spinat-Feta-Hähnchen

Saftig gebratene Hähnchenbrust, überbacken mit Spinat und Feta
und dazu Röstitaler und ein kleiner Salat

18

Lachs

Gebackenes Lachsfilet mit Basilikum Pesto auf Pasta mit
Spinat-Rahm-Sauce und Kirschtomaten

24

Bauernfrühstück

Eier, Schinken, Zwiebeln und Kartoffeln – in einer Pfanne gebraten,
dazu gibt's Gürkchen und einen kleinen Salat

17

Bauernfrühstück - Vegi

Unsere vegetarische Variante mit Paprika, Erbsen und Zwiebeln,
dazu gibt's Gürkchen einen kleinen Salat

17



Brauhaus-Salat

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

17



Roulade

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

25

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.



Großer Matjes

Zarte Matjesfilets mit herzhafter Senf-Dill-Remoulade,
Bratkartoffeln und kleinem Salat

16

Schwarzbierbraten

In Schwarzbier geschmorter Schweinenacken mit
zarten Butter-Möhrchen und Semmelknödeln

21

Rostbrätel

Eine Scheibe gebratener Schweinenacken
belegt mit herzhaften Schmorzwiebeln und dazu
Bratkartoffeln frisch aus der Pfanne
und ein kleiner Salat

19

Backfisch&Co

Knuspriger Backfisch im Bierteig ausgebacken mit Knoblauch-Käse-Pommes
und Senf-Dill-Remoulade.

19



Schnitzel

Schnitzel „Oma Ilse“

Schnitzel aus dem Schweinerücken mit
„Oma Ilse“ Kartoffelsalat
mariniert mit Essig, Öl, Senf, Brühe und Zwiebeln
- auch mit einem veganen Schnitzel möglich -
17,-



Hamburger Schnitzel

Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Spiegeleiern,
Pommes Frites und etwas Bratensauce
- auch mit einem veganen Schnitzel möglich -
20,-



Schnitzel au four

Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Pommes Frites und Worcester Sauce
23,-

Schnitzel Letscho

Schnitzel aus dem Schweinerücken mit fruchtiger Paprika-Sauce
und Pommes
- auch mit einem veganen Schnitzel möglich -
18,-



Schnitzel „grüner Grieche“

Schnitzel aus dem Schweinerücken
überbacken mit Spinat, Feta und Knoblauch,
dazu Röstitaler
- auch mit einem veganen Schnitzel möglich -
19,-



Nachspeise

Schokoküchlein

Ein warmes Schokoküchlein mit cremigem Schokokern,
Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne

#hotbrownie
8,-



das's doch **Kalter Kaffee**

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

5,-

Cheesecake

Cremiger „New York Cheesecake“ mit einem Tupfer Schlagsahne
und herb-fruchtigem Grüntee-Limetten-Topping

8,-



Schwedenbecher

Cremiges Bourbon Vanilleeis, fruchtiges Apfelmus und feinster Eierlikör,
gekrönt von Schlagsahne und Haselnuss-Krokant

8,-



Eis geht immer!

Eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit Schlagsahne
und floralem Blütenzucker gekrönt mit zwei
knusprigen Waffelecken

6,-