

# 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

Herhaftes „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 Weißenfels 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

Herhaft geschmortes Gulasch vom Schwein mit Rotkraut und Kroketten

**19**

## Rippchen

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

**18**

## **Weissenfelser Salzknochen**

Das Weissenfelser 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 Spiegeleieren  
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 geschmarter 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 Ilses“ 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

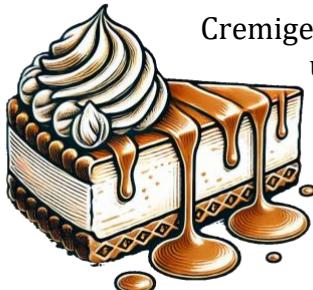
eine einfache, aber sehr leckere Nachspeise die im italienischen „Affogato“ heißt, was so viel bedeutet wie „Ertrunkenes“ – cremiges Vanilleeis übergossen mit einem frischen aromatischen Espresso!

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,-