

# 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 Weißenfeller Tradition servieren wir euch  
hausgemachten Speckkuchen zu dem man damals  
Oettler's Bockbier trank!

6,90 €

**Wir empfehlen euch dazu unseren „Sanften Ochsens“  
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 €**



## **Wildgulasch**

Gulasch vom Wildschwein mit Rotkraut und Thüringer Klößen

**21,90 €**

## **Kassler**

Geschmorter Kassler-Nacken mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

**14,90 €**

## **Sudpfanne**

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

**16,90 €**

## **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 €**



## **Weißenfelser Salzknochen**

Das Weißenfelser Nationalgericht –  
ein gepökelttes Eisbein mit Sauerkraut, Kartoffeln und Meerrettichsauce  
**18,90 €**

## **Spinat-Feta-Hähnchen**

Gebratene Hähnchenbrust überbacken mit Spinat und Feta,  
dazu Röstitaler  
**16,90 €**

## **Lachs**

Gebratenes Lachsfilet mit Pesto auf Penne mit  
Spinat-Rahm-Sauce und Kirschtomaten  
**21,90 €**

## **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 €**



## **Roulade**

Geschmorte Rinder Roulade von der Färse nach bürgerlicher Art,  
gefüllt mit Zwiebel, Gurke, Senf und Schinkenspeck,  
mit Rotkraut und Thüringer Klößen  
**24,90 €**

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.



### **Matjes**

Matjes-Filets mit Senf-Dill-Remoulade  
und Bratkartoffeln

**13,90 €**

### **Backfisch**

Backfisch vom Seelachs auf Senf-Dill-Remoulade  
und Pommes Frites

**13,90 €**

### **Schwarzbierbraten**

In Schwarzbier geschmorter Schweinenacken mit  
Buttermöhrrchen und Semmelknödeln

**18,90 €**

### **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 Ilsen“ 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 €**



# Nachspeise

## Schokoküchlein

Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis und Schlagsahne  
7,90 €



## Schwedenbecher

Vanilleeis, Apfelmus, cremiger Eierlikör und  
Schlagsahne mit Haselnuss-Krokant  
7,90 €



## Cheesecake

Hausgemachter, cremiger Cheesecake mit einem Tupfer Sahne  
und Grüntee-Limetten-Topping  
7,90 €

## 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 €



## Eis geht immer!

Eine Kugel Vanille-Eis mit Blütenzucker und Waffelecken  
5,50 €