

S A I S O N K A R T E

vom 05. September bis 25. September

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Sahne, geröstetem Sesam und Bierbrot Pumpkin and ginger soup with roasted sesame, cream and brauhaus bread	€ 5,90
Käsespätzle mit Lauch, knusprigen Röstzwiebeln & frischen Blattsalaten German noodles in cheese sauce with leeks, roasted onions and salad	€ 13,90
Joh.Albrechts Leberkäse-Burger mit zweierlei Krautsalat, Gurke, süßem Senf, Röstzwiebel-Creme und Pommes Frites Joh.Albrechts sausage-meatloaf burger with red and white cabbage salad, gherkins, sweet mustard, roast onion sauce and french fries	€ 13,90
Großer gemischter Salat mit Frenchdressing, gebratenen Kasselerstreifen, Austernpilze und Croutons Large mixed salad with French dressing, fried strips of smoked pork, oyster mushrooms and croutons	€ 13,90

SUPPEN, SALATE UND KLEINIGKEITEN

* Ofenfrische Brezel * Oven fresh Pretzel	€ 2,90
* Ein Paar Landjäger Würstchen mit Senf * A pair of air dried smoked sausages with mustard (served cold)	€ 4,90
Kartoffelrahmsuppe mit Wursteinlage und Brauhausbrot Creamy potato soup with sausage slices and bread	€ 5,90
Hausgemachter Wurstsalat mit Gurken und Zwiebeln, Brauhausbrot & Butter Homemade bavarian sausage salad with gherkins and onions, bread and butter	€ 9,20
Brauhaus "4er Tapas" - Schnitzel mit Kartoffelsalat, Wurstsalat, Bratkartoffeln und Rostbratwürstchen auf Sauerkraut Brauhaus Tapa's - Schnitzel with potato salad, sausages on sauerkraut, fried potatoes and bavarian sausage salad	€ 12,00
* „Fitness-Salat“ mit frischen gemischten Blattsalaten, Senfdressing, Tomate, Gurke, gebratenen Hähnchenbruststreifen, frischen Früchten & Brauhausbrot * „Fitness-Salat“, mixed Salad with fried chicken breast, mustard dressing & fresh fruit	€ 14,50

FLAMMKUCHEN

(Mo - Fr in der Zeit von 15.00 bis 17.00 Uhr servieren wir keine Flammkuchen)

- „Elsässer Art“ mit Kräuterschmand, Zwiebeln und Speck € 10,50
Tarte Flambee „Elsässer Style“, with sour cream, onions and bacon
- „Provence“ (vegetarisch) mit Schmand, Zwiebeln, Tomaten € 10,50
Gemüse der Provence und Käse
Tarte Flambee „Provence Style“ with sour cream, onions, tomatoes,
vegetables of the Provence & cheese

VEGETARISCH UND VEGANES

- Penne (Vegan) in Tomatensauce mit Zucchini, Oliven, Chili und € 12,90
gerösteten Kichererbsen
Penne in tomato sauce with courgettes, olives, chili and roasted chick peas
- Gebackener Fetakäse mit mediterranem Gemüse, Sourcream und Rucola € 14,50
Baked Feta cheese with mediterranean vegetables, sour cream und rocket salad
- „Vegane Falafel Bowl“ Kichererbsensalat, Rote Beete, Spinatsalat, € 13,90
Granatapfeldressing , Falafel und Zitronen-Minz-Sauce
„Vegan Falafel Bowl“ Chick pea salad, spinach salad, pomegranate dressing, beetroot,
falafel and lemon & mint sauce

BRAUHAUSMAHLZEITEN

- Ofenkartoffel mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuterschmand und Salat € 12,90
Baked potato with fried chicken breast, sour cream and salad
- Das „Braumeisterschnitzel“ ein Schweineschnitzel in der Malzkruste € 14,90
gebraten mit Bratkartoffeln und Sourcream
„Brewers Schnitzel“ pork schnitzel with a malt crust,
fried potatoes and sour cream
- „Joh.Albrechts Schnitzel“ ein Schweineschnitzel in der Brezelkruste gebraten € 15,90
mit Kartoffelstampf, Krautsalat und Craftbeer-Sauce
„Joh.Albrechts“ pork schnitzel with a brezel crust, mashed potatoes,
cabbage salad & craftbeer sauce
- Drei Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Gurken, € 14,90
Zwiebeln, Sauerrahm, Bratkartoffeln und Salat mit Senfdressing
Three herring fillets (served cold) in a sour cream sauce with onions, apples,
gherkins, fried potatoes & salad

<p>”Joh.Albrechts Brauerplatte” mit Rostbratwürstchen, Weißwurst, Leberkäse auf Sauerkraut und Kartoffelstampf ”Brewers Platter” Nürnberg sausages, white sausage, liver cheese, sauerkraut and mashed potato</p>	<p>€ 14,90</p>
<p>* Ofenfrische Schweinehaxe mit Krautsalat und Brezel Grilled pork shank with white cabbage salad and pretzel</p>	<p>€ 14,90</p>
<p>Mariniertes Putensteak mit Süßkartoffel Pommes, Sourcream und einem gemischtem Salat mit Senfdressing Marinated Turkey steak with sweet potato fries, sour cream and mixed salad</p>	<p>€ 16,90</p>
<p>”Schweinefiletpfanne” Schweinefiletmedaillons auf Bratkartoffeln mit Champignonrahmsauce und Käse überbacken Pork Medaillons served on fried potatoes and baked with mushroom sauce and cheese</p>	<p>€ 18,50</p>
<p>Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Sourcream und Salat Grilled salmon fillet with herb butter, baked potato, sour cream and mixed salad</p>	<p>€ 19,90</p>
<p>Orginal Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren und einem gemischtem Salat mit Senfdressing Veal schnitzel (breaded veal escalope) with fries, cranberry compot and mixed salad with mustard dressing</p>	<p>€ 22,90</p>
<p>Rumpsteak (250g Rohgewicht) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und einem gemischtem Salat ”Sirloin Steak” 250g with herb butter, french fries and mixed salad</p>	<p>€ 24,90</p>

DESSERT

<p>Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce Fruits of the forest with vanilla sauce</p>	<p>€ 5,50</p>
<p>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis Warm apple strudle with vanilla ice cream</p>	<p>€ 5,90</p>
<p>Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesauce Warm pancake sliced and sugared with apple compote and vanilla sauce</p>	<p>€ 6,90</p>

LIEBER GAST

bei Fragen zu Allergenen in unseren Speisen und Getränken, sprechen Sie uns bitte an.
Speise mit * gekennzeichnet sind Lactose frei

Montags bis Samstags
Durchgehend warme Küche von 11:00 bis 22:30 Uhr
Sonn- und Feiertags
Durchgehend warme Küche von 11:00 bis 22:00 Uhr

Wir bitten Sie um Verständnis, dass es in den Abendstunden
zwischen 19:00 Uhr und 21:00 Uhr zu etwas längeren Wartezeiten kommen kann.

Vielen Dank,
Ihr Brauhaus Team