

KLEINIGKEITEN UND VORNEWEG

Ofenfrische Brezel Oven fresh Pretzel	€ 2,90
Kleiner gemischter Salat mit Senfdressing und Brezel-Croutons Small mixed salad with mustard dressing and pretzel croutons	€ 4,90
Kürbis-Ingwer-Suppe mit Sahne, geröstetem Sesam und Bierbrot Pumpkin and ginger soup with roasted sesame, cream and brauhaus bread	€ 5,90
Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf und frischer Laugenbrezel Two white bavarian sausages with sweet mustard and pretzel	€ 7,50
Hausgemachter Wurstsalat mit Gurken und Zwiebeln, Brauhausbrot & Butter Homemade bavarian sausage salad with gherkins and onions, bread and butter	€ 9,90
Käsewürfel und ein Paar Landjäger Würstchen, Oliven und Brauhausbrot Cheese cubes with a pair of air dried smoked sausages, olives & baguette (served cold)	€ 9,90
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	€ 12,90
„Fitness-Salat“ mit frischen gemischten Blattsalaten, Senfdressing, Tomate, Gurke, gebratenen Hähnchenbruststreifen, frischen Früchten & Brauhausbrot „Fitness-Salad“, mixed Salad with fried chicken breast, mustard dressing & fruit	€ 14,90

VEGETARISCH UND VEGANES

„Käsespätzle“ mit Bergkäse, Lauchzwiebeln, knusprigen Röstzwiebeln und frischen Blattsalaten German noodles with austrian mountain cheese, spring onions, roasted onions and salad	€ 13,90
Kürbis-Frischkäse-Teigtaschen in Käse-Pestorahm mit Zucchini, Kürbis und Kürbiskernen Pumpkin & cream cheese tortellonis in a cheese & pesto sauce with courgette, Pumpkin pieces and pumpkin seeds	€ 15,90
„Vegane Falafel Bowl“ mit Rote Bete, Spinatsalat, gefüllte Weinblätter, Granatapfel, Cous-Cous, Falafel und Zitronen-Minz-Sauce „Vegan Falafel Bowl“ with spinach salad, pomegranate, beetroot, stuffed vine leaves, falafel, Cous-Cous and lemon & mint dip	€ 14,90

FLAMMKUCHEN

„Elsässer Art“ mit Kräuterschmand, Zwiebeln und Speck Tarte Flambee „Elsässer Style“, with sour cream, onions and bacon	€ 10,90
Flammkuchen „Kürbis“ mit Schmand, Lauchzwiebeln, Preiselbeeren, Kürbis, Kürbiskernen und Käse Flammkuchen with sour cream, spring onions, cranberry's, pumpkin, pumpkin seeds & cheese	€ 11,90

BRAUHAUSMAHLZEITEN

Ofenkartoffel mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuterschmand und Salat Baked potato with fried chicken breast, sour cream and salad	€ 13,20
Drei Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Gurken, Zwiebeln, Sauerrahm, Bratkartoffeln und Salat mit Senfdressing Three herring fillets (served cold) in a sour cream sauce with onions, apples, gherkins, fried potatoes & salad	€ 14,90
Fish `n` Chips – Seelachsfilet in Bierteig, serviert im Korb mit Pommes Frites, hausgemachter Remoulade und Zitronenecke Fish and chips – Coal fish in beer batter served in a basket with fries, home made remoulade and lemon wedge	€ 15,90
„Braumeisterschnitzel“ Schweineschnitzel in der Malzkruste gebraten mit Bratkartoffeln und Sourcream „Brewers Schnitzel“ pork schnitzel with a malt crust, fried potatoes & sour cream	€ 15,90
„Joh.Albrechts Brauerplatte“ mit Rostbratwürstchen, Weißwurst, Leberkäse auf Sauerkraut und Kartoffelstampf „Brewers Platter“ Nürnberg sausages, white sausage, liver cheese, sauerkraut and mashed potato	€ 15,90
Ofenfrische Schweinehaxe mit Krautsalat und Brezel Grilled pork shank with white cabbage salad and pretzel	€ 16,50
Mariniertes Putensteak mit Süßkartoffel Pommes, Sourcream und einem gemischten Salat mit Senfdressing Marinated Turkey steak with sweet potato fries, sour cream and mixed salad	€ 16,90
„Joh.Albrecht Schnitzel“ ein Schweineschnitzel in der Brezelkruste gebraten mit Kartoffelstampf, Krautsalat und Craftbeer-Sauce „Joh.Albrecht“ pork schnitzel with a brezel crust, mashed potatoes, cabbage salad & craftbeer sauce	€ 16,90
„Schweinefiletpfanne“ Schweinefiletmedaillons auf Bratkartoffeln mit Champignonrahm und Käse überbacken Pork Medaillons served on fried potatoes and baked with a mushroom sauce and cheese	€ 18,90
Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Sourcream und Salat Grilled salmon fillet with herb butter, baked potato, sour cream and mixed salad	€ 19,90
Rumpsteak (250g Rohgewicht) mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Sourcream und einem kleinen Salat mit Senfdressing „Sirloin Steak“ 250g with herb butter, baked potato, sour cream and salad	€ 23,90

DESSERT

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce Fruits of the forest with vanilla sauce	€ 5,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce Warm apple strudle with vanilla sauce	€ 5,90