



B * R * A * U * H * A * U * S
JOH. ALBRECHT

SUPPEN, SALATE & KLEINIGKEITEN

- Bierbrot mit Griebenschmalz € 5,90
Beer bread with greaves lard
- Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen € 6,90
Pumpkin cream soup with seed oil and roasted pumpkin seeds
- Hausgemachter Wurstsalat mit Bergkäse, Gurken, Zwiebeln und Bierbrot € 12,90
Homemade bavarian sausage salad with mountain cheese, gherkins, onions and beer bread
- Ziegenkäse mit Honig, Rote Beete, gerösteten Kürbiskernen, Feldsalat und Orangen-Honigdressing € 13,90
Goat cheese with honey, beetroot, roasted pumpkin seeds, lamb's lettuce and Orange honey dressing

VEGETARISCH

- Tortellini gefüllt mit Kürbis und Frischkäse, Parmesan-Creme und gerösteten Kürbiskerne € 14,90
Tortellini stuffed with pumpkin and cream cheese, parmesan cream and roasted pumpkin seeds
- Käsespätzle mit Bergkäse, knusprigen Röstzwiebeln und frischen Blattsalaten € 14,90
A regional dish of German noodles in cheese sauce with roasted onions and a small salad



B*R*A*U*H*A*U*S JOH. ALBRECHT

BRAUHAUSMAHLZEITEN

- Gebratenes Zanderfilet mit Rahmwirsing, Zitronenbutter und Bratkartoffeln** € 21,90
Fried fillet of pike-perch with creamed savoy cabbage, lemon butter and fried potatoes
- Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und einem gemischten Salat** € 15,90
Breaded Pork schnitzel „Viener Style“ with french fries and Salad
- „Braumeisters Leibgericht“ Spare Ribs mit Krautsalat, BBQ-Sauce und Bierbrot** € 19,50
Crispy spare ribs with BBQ sauce, coleslaw salad and beer bread
- Original Wiener Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat, Preiselbeeren und einem Gurkensalat** € 23,90
Original vienna schnitzel (breaded veal escalope) with lukewarm potato salad, cranberry compote a cucumber salad
- 1/2 Bauernente aus dem Ofen mit Apfelrotkohl, Kartoffelkloß und einer Preiselbeerjus** € 24,90
Crispy 1/2 duck served with traditional made red cabbage with apple, potato dumplings and cranberry juice
- Wildgulasch mit Waldpilzen, Rosenkohl und Butterspätzle** € 18,50
Wild goulash with wild mushrooms, Brussels sprouts and buttered spaetzle
- Ofenfrische Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelklößen** € 17,90
Grilled pork shank with sauerkraut and potato dumplings
- Zwiebelrostbraten (220g Rohgewicht) vom Rinderrücken mit Butterspätzle und einem gemischten Salat** € 24,90
Fried beef and onions in gravy served with buttered german spaetzle and mixed salad
- Geschmorte Rinderroulade mit Craftbeersauce, Apfelrotkohl und Butterspätzle** € 21,90
Braised beef roulade with craft beer sauce, red apple cabbage and buttered spaetzle

Alle unsere Salate außer bei den Bowl's werden mit Joghurtdressing angemacht!

*Ketchup, Mayonnaise, Senf, BBQ-Sauce
€ 0,50*

DESSERT

- Kaiserschmarrn mit warmen Zimt - Zwetschgen** € 6,90
Sliced and sugared warm pancake with cinnamon - plums