



## S U P P E N , S A L A T E & K L E I N I G K E I T E N

Laugenbrezel <i>Pretzel</i>	€ 2,90
Bierbrot mit Griebenschmalz <i>Beer bread with greaves lard</i>	€ 7,90
Bärlauchcremesuppe mit Schmand und Bierbrot-Croûtons <i>Wild garlic cream soup with sour cream and beer bread croutons</i>	€ 7,90
Kleiner gemischter Salat mit Joghurtdressing <i>Small mixed salad with yoghurt dressing</i>	€ 6,90
Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf und frischer Laugenbrezel <i>Two white bavarian sausages with sweet mustard and pretzel</i>	€ 9,90
Hausgemachter Wurstsalat mit Bergkäse, Gurken, Zwiebeln und Bierbrot <i>Homemade bavarian sausage salad with mountain cheese, gherkins, onions and beer bread</i>	€ 14,90

## B O W L ´ S

Braumeisters Salat Bowl mit knackigem Salat, Karotten, Paprika, Gurke, Tomaten, Oliven und einem Balsamico-Himbeer Dressing <i>Brewmaster's salad Bowl with crisp lettuce, carrots, peppers, cucumber, tomatoes, olives and balsamic-raspberry dressing</i>	€ 14,90
• gebratener Kartoffelkloß mit Röstzwiebeln / <i>Fried potato dumplings with roasted onions</i>	€ 5,90
• mit Putenstreifen und frischen Früchten / <i>with turkey strip and fresh fruits</i>	€ 6,90
• mit gebackenen Falafelbällchen / <i>with baked falafel balls</i>	€ 5,90

## V E G E T A R I S C H

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und einem gemischten Salat <i>Baked potato with herbed sour cream and Salad</i>	€ 14,90
Gebratene Maultaschen mit Zwiebeln, Rührei und einem gemischten Salat <i>Swabian ravioli fried with onions and scrambled eggs, served with salad</i>	€ 16,90
Käsespätzle mit Bergkäse, knusprigen Röstzwiebeln und frischen Blattsalaten <i>A regional dish of German noodles in cheese sauce with roasted onions and a small salad</i>	€ 15,90

## VEGAN



- Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und einem gemischten Salat mit Balsamico-Himbeer-Dressing (auf Soja-Weizen-Basis) € 19,90  
*„Viener Style“ with french fries and Salad with balsamic-raspberry dressing (onsoy-wheat basis)*
- Gnocchi geschwenkt in Olivenöl mit Bärlauchpesto, grünem Spargel und Kirschtomaten € 16,90  
*Gnocchi tossed in olive oil with wild garlic pesto, green asparagus and cherry tomatoes*

## BRAUHAUSMAHLZEITEN

- Linguine in Olivenöl geschwenkt mit Knoblauchshrimps und Chili € 17,90  
*Pasta tossed in olive oil with garlic shrimps and chili*
- Bratwurstschnecke auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln und Biersauce € 16,90  
*Grilled sausages with sauerkraut and fried potatoes*
- Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und einem gemischten Salat € 16,90  
*Breaded Pork schnitzel „Viener Style“ with french fries and Salad*
- Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Champignonsauce, Bratkartoffeln und einem gemischten Salat € 18,90  
*Breaded Pork schnitzel with a creamy mushroom sauce, fried potatoes and a small salad*
- „Braumeisters Leibgericht“ Spare Ribs mit Krautsalat, BBQ-Sauce und Bierbrot € 21,00  
*Crispy spare ribs with BBQ sauce, coleslaw salad and beer bread*
- Brauhaus - Cheeseburger mit Cheddarcreme, knackigem Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Burgersauce und Pommes frites € 18,90  
*Brauhaus - Cheeseburger with cheddar cream, tomato, cucumber, coleslaw salad, burger sauce and french fries*
- Wiener Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat, Preiselbeeren und einen Gurkensalat € 26,90  
*Vienna schnitzel ( breaded veal escalope ) with lukewarm potato salad, cranberry compote a cucumber salad*
- Ofenfrische Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelkloß € 19,90  
*Grilled pork shank with sauerkraut and potato dumplings*
- Zwiebelrostbraten (220g Rohgewicht) vom Rinderrücken mit Butterspätzle und einem gemischten Salat € 28,90  
*Fried beef and onions in gravy served with buttered german spaetzle and mixed salad*
- Geschnetzeltetes von der Putenbrust mit Rahmchampignons, Spätzle und einem gemischten Salat € 20,90  
*Turkey strips in a mushroom cream sauce served with Swabian pasta and side salad*



**Fish `n` Chips - Fischknusperle mit hausgemachter Remoulade und Pommes frites**

€ 17,90

*Fish `n` Chips with home made sauce remoulade and french fries*

*Alle unsere Salate außer bei den Bowl's werden mit Joghurtdressing angemacht!  
Saucen und Dips können Sie gerne dazu bestellen:  
Ketchup, Mayonnaise, Senf  
€ 1,00*

**DESSERT**

**Raffaello-Himbeeren-Dessert „Quarkcreme“ im Weckglas**  
*Raffaello raspberry dessert "Curd cheese*

€ 7,90

**Kaiserschmarrn mit Apfelkompott**

€ 8,90

*Sliced and sugared warm pancake with apple compote*

Bei hoher Restaurant Auslastung kann es zu einer längeren Küchenwartezeit kommen.  
Wir bitten um Ihr Verständnis!

In case of high restaurant occupancy, there may be a longer wait time for food preparation.

**FOLGT UNS GERN,  
LIKE TO FOLLOW US**



  
**Joh. Albrecht's**  
**Woche im Überblick**

**am Montag**  
Ofenfrische Schweinshaxe mit Kartoffelkloß und Sauerkraut, dazu einen Pitcher (1,5l) hausgebrautes Bier ab 2 Personen pro Person 23,90€

**am Mittwoch**  
HAPPY HOUR 21:00-22:00 Uhr  
2 x 0,5l Bier für nur 9,00€

**am Donnerstag**  
die große Schnitzelkarte  
verschiedene Schnitzelgerichte für 16,50€

**am Sonntag**  
Weißwurstfrühstück von 12:00-14:00 Uhr  
ein paar Weißwürste mit süßem Senf,  
frischer Laugenbrezel und einem 0,5l Bier  
für 12,90€

**GILT NICHT AN FEIERTAGEN**

Konradigasse 7, 78462 Konstanz, Tel. 07531-25045, konstanz@brauhaus-joh-albrecht.de