









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

## KLEINIGKEITEN


	Ofenfrische Brezel <i>Oven fresh pretzel</i> mit Butter <i>with butter</i>	2,90 3,50
	Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch, Kürbiskernen, Kernöl & Brauhausbrot <i>Pumpkin ginger soup with coconut milk, pumpkin seeds, seed oil &amp; brewery bread</i>	7,50
	Passierte Rahmsuppe von Waldpilzen <i>happened creamsoup from forest mushrooms</i>	7,50
	Kleiner gemischter Salat mit Joghurtdressing, Brezel-Croutons & gerösteten Kürbiskernen <i>small salad with homemade yogurt dressing, pretzel croutons &amp; pumpkin seeds</i>	6,90
	Hausgemachter Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln, Brauhausbrot & Butter <i>Bavarian sausage salad with cucumber, onion, crusty bread &amp; butter</i>	14,90
	Bunte Salatvielfalt mit Ziegenfrischkäse, Rote Bete, gerösteten Nüssen und Balsamico-Honigdressing <i>colorful salad variety with goat cream cheese, beetroot, roasted nuts &amp; balsamic honey dressing</i>	14,90

 **Silvester im Brauhaus – Feiern Sie mit uns ins neue Jahr!** 

**Lassen Sie das Jahr 2024 gebührend ausklingen – mit gutem Essen, tollen Drinks und einer unvergesslichen Party in unserem Brauhaus**

🕒 Einlass ab 18 Uhr

Mit Begrüßungs-Cocktail, Mitternachtssekt & Buffet von 18 bis 21 Uhr.  
54 €

 Party ab 21:30 Uhr

Eintritt 15 €, inklusive 0,5 l Biergutschein & Mitternachtssekt

LIEBE GÄSTE

Eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen & Zusatzstoffen erhalten Sie sehr gerne auf Anfrage von unserem Servicepersonal.



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

## B R A U H A U S M A H L Z E I T E N



„Käsespätzle“ mit Bergkäse, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln & Blattsalaten 14,90  
*Noodles with mountain cheese, spring onions, roasted onions & salad*



„Knödel Trio“ Spinat-, Tomaten- & Käse-Knödel auf Champignonrahmsauce 15,90  
mit Röstzwiebeln & einem kleinen gemischten Salat  
*Spinach, cheese and tomato dumplings with a creamy mushroom sauce, roasted onions & a small mixed salad*



Gebackener Hokkaidokürbis mit Rosmarin und Agave 16,90  
mit Kartoffeln und Salatbeilage  
*baked pumpkin with little potatoes and small salad*  
wahlweise mit Feta 19,90  
*optionally with feta*

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und feinem Dill-Gurkensalat  
*Breaded pork schnitzel with fries & a small dill cucumber salad*

„Wiener Art“ mit Zitrone 16,90  
*„Vienna style with lemon“*

„Jäger Art“ mit hausgemachter Champignonrahmsauce 17,90  
*with a creamy homemade mushroom sauce*

Paprikarahmsauce 17,90  
*paprika cream sauce*

Joh. Albrecht's Schnitzelplatte  
Zwei große Schnitzel, mit Paprikarahm & Champignoncremesauce 24,90  
dazu Röstkartoffeln & hausgemachtem Gurkensalat  
*Two large schnitzels, with paprika cream & mushroom cream sauce served with roasted potatoes and homemade cucumber salad*

„Knipp“, scharf angebratene Wurstspezialität aus der Heide, 16,90  
mit Röstkartoffeln & Gewürzgurke  
*„Knipp“, a spicy fried sausage specialty from the heath, with roasted potatoes & pickled cucumber*

Grünkohl  
mit Hamburger Kochwurst, Kassler & Röstkartoffeln 18,90  
*Kale with Hamburg cooked sausage, Kassler & roasted potatoes*



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

Rinderroulade in Malzsud gegart mit Apfelrotkohl & Kartoffelklößen <i>Beef roulade cooked in malt stock with apple-red cabbage &amp; potato dumplings</i>	23,90
Joh.- Albrecht's Pannfisch gebratene Fischfilets mit körnige Senfsauce, Röstkartoffeln & Blattsalaten <i>fried fish filet in mustard seed - white wine sauce with fried potatoes &amp; leafsalad</i>	22,90
Hirschedelgulasch Apfelrotkohl & Spätzle <i>Deer goulash with wild mushrooms, apple red cabbage &amp; spaetzle</i>	22,90
Halbe Bauernente mit Preiselbeerjus, Apfelrotkohl & Kartoffelklößen <i>Half farm duck with cranberry jus, apple red cabbage &amp; potato dumplings</i>	25,90
Ofenfrische Schweinshaxe mit Bierjus, Krautsalat & Kartoffelkloß <i>Oven-fresh pork knuckle with beer jus, coleslaw &amp; potato dumpling</i>	18,90
Rumpsteak 250 Gramm mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin & einem gemischten Salat <i>Rump steak 250 grams with herb butter, potato gratin &amp; a mixed salad</i>	28,90

## DESSERT

Apfel-Zimt-Buttercrumble mit Vanilleeis <i>Apple cinnamon butter crumble with vanilla ice cream</i>	7,90
Crème Brûlée und Gewürz-Zwetschgen <i>Crème Brûlée with spicy plums</i>	7,90

