



KLEINIGKEITEN & VORWEG

2,90	Ofenfrische Brezel <i>Oven fresh pretzel</i> mit Butter <i>with butter</i>	€ € 3,50
	Karotten- Ingwer- Süppchen <i>Carrot- ginger- soup</i>	€ 7,50
8,50	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brauhausbrot <i>homemade gulash soup with brewery bread</i>	€
6,90	Joh. Albrecht's Brot „Rustiko“ mit Kräuterquark <i>Oven fresh bread with herb curd</i>	€

VEGETARISCH & VEGAN

	Camembert in der Brezelkruste gebacken, bunter Salat, Preiselbeeren, Brauhausbrot & Butter <i>Deep fried camembert in a pretzel crust, mixed salad, cranberries, bread, butter</i>	€ 13,90
	„Käsespätzle“ mit Bergkäse, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln & Blattsalaten <i>Noodles with mountain cheese, spring onions, roasted onions & salad</i>	€ 14,90
	„Gebratene Kartoffelklöße in Champignonrahmsauce mit buntem Salat <i>fried potatoe dumplings with mushroom cream sauce and a small mixed salad</i>	15,90 €
	„Joh. Albrecht's Bowl“ - feine Blattsalate, Sesam-Rotkraut, Kürbis, Rote Bete, Kichererbsen & Kürbisfalafel (Vegan) <i>„Brauhaus Bowl“ - fine leaf salads, sesame red cabbage, pumpkin, beetroot, chickpeas & pumpkin falafel</i>	€ 16,50

BRAUHAUSBURGER

18,90	Joh. Albrecht's Cheese-Burger - irisches Rindfleisch (200g) - mit Cheedarkäse, Senfcrème & Bierbarbecuesoße, knackigem Salat, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebeln & Pommes Frites wahlweise mit Falafelpaddy (Vegetarisch) <i>Brauhaus-Cheese burger – Irish beef (200g) with cheddar, mustard cream, beer barbeceu sauce, crisp salad, gherkin, tomato, onions & fries optional with falafel paddy</i>	€
-------	---	---



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

13,90	Joh. Albrecht's Currywurst mit Coleslaw, Pommes Frites & hausgemachter Currysoße <i>Currywurst with coleslaw french fries & homemade sauce</i>	€
	„Knipp“ Heidespezialität aus der Pfanne mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke <i>Knipp“ fried local sausage speciality with fried potatoes and pickle</i>	€ 17,90
	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites & feinem Dill-Gurkensalat <i>Breaded pork schnitzel with french fries and a small dill cucumber salad</i>	
	„Wiener Art“ mit Zitrone <i>„Vienna style with lemon“</i>	€ 15,90
	„Jäger Art“ mit hausgemachter Champignonrahmsauce <i>with a creamy home made mushroom sauce</i>	€ 16,90
	mit Pfeffersauce <i>with pepper sauce</i>	€16,90
	Ofenfrische Schweinehaxe mit Sauerkraut & Knödel <i>Grilled pork shank with pickled cabbage & dumpling</i>	€ 18,90
	Rumpsteak mit Pfeffersauce – Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und einem kleinen gemischten Salat <i>rump steak with pepper sauce - baked potato with herb sour cream and a mixed salad</i>	€ 29,90
	Matjes Hausfrauenart mit Äpfeln, Gurke, Zwiebeln und Bratkartoffeln <i>Matjes Tip "homestyle" with apple, cucumber, onion and fried potatoes</i>	€17,90

D E S S E R T

	Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>apple strudel with vanilla sauce</i>	€ 8,90
	Mousse au chocolat mit Beerenragout <i>Mousse au chocolat with mixed berries</i>	€ 7,90

Bei hoher Restaurantauslastung kann es zu einer längeren Küchenwartezeit kommen.
Wir bitten um Ihr Verständnis

*In case of high restaurant occupancy, there may be a longer waiting times for the food preparation.
We ask for your understanding*

L I E B E G Ä S T E

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