

SUPPEN AUS DEM WECKGLAS

Unsere Tomatensuppe (a.1/g) 
Breznröster, Sauerrahm, Baguette
(tomato soup with croutons, sour cream, baguette)

4,90 €

Süßkartoffel-Kokos-Suppe (a.1/f, h)
mit Hähnchen-Saté, Baguette
(sweet potato-coconut soup, chicken sate, baguette)

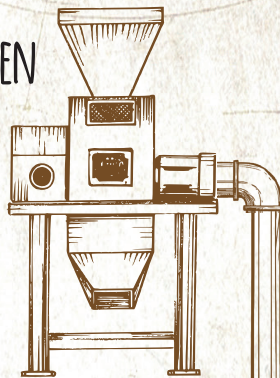
5,50 €

Kupferbier-Gulaschsuppe (a.1/g)
Schwein, Kartoffel, Bauernbrot, Sauerrahm
(beer-goulash-soup with potato and bread)

5,80 €
groß 7,50 €

MALZ

SCHROTEN



SALATE

Kleiner gemischter Salat (g/m) 
mit hausgemachten Joghurt-Kräuter-Dressing
oder Himbeervinaigrette
(small mixed salad with homemade Yoghurt-dill-dressing)

5,90 €

Mozzarella „Caprese“ (g/h 4) 
sonnengereifte Tomaten, Mozzarella, Olivenöl,
gestoßener Pfeffer, Basilikumpesto
(tomatoes, mozzarella, olive oil, grounded pepper, basil-pesto)

7,90 €

Unser „Caesar Salad“ (a.1/f/g/m) 
knusprige Hähnchenstreifen, Römersalat, Croutons, Tomaten, Parmesan
(crispy chicken stripes, salad, croutons, tomato, parmesan)

11,90 €

Gratinierter Ziegenkäse (g)
Rosmarin, Honig, Ruccola, Lollo bianco,
Kirschtomaten und Himbeervinaigrette
(gratinated goat cheese, rocket salad, cherrytomatoes, rosemary,
honey and raspberry vinaigrette)

12,90 €

Salat „Servera“ (b)
Garnelen, bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Avocado, Limettenvinaigrette
(fried prawns, tomato, cucumber, avocado, lime vinaigrette)

14,90 €

Zu allen Salaten reichen wir **ofenfrisches Baguette** (a.1)
(all salads are served with oven-fresh baguette)

HAUSGEMACHTE BURGER

Pulled Pork Burger (1/a.1/f/h.3)
saftiges Schweinefleisch, Sesambrotchen,
Coleslaw Salat, Steakhouse-Pommes, TBH-BBQ-Soße
(pulled pork burger with coleslaw and steakhouse fries)

11,90 €

Bester Hähnchenburger (a.1/c/f/g/n)
gebratene Hähnchenbrust, Brioche-Brötchen, Rauchmozzarella,
Tomaten, Eisbergsalat, BBQ-Zwiebeln, Süßkartoffel-Pommes
(Chicken burger with smoked mozzarella, tomato, lettuce,
BBQ onions and sweet potato fries)

12,90 €

Unser Turm-Brauhaus Burger (2/3/a.1/c/f/g/n)
ca.240g Rind, Sesambrotchen, geräucherter Gouda, krosser Bacon,
Tomaten, Knoblauchgurken, BBQ-Zwiebeln, Steakhouse-Pommes
(best beef burger with smoked cheese, bacon, tomato, pickles,
BBQ onions and steakhouse fries)

14,90 €

„Surf & Turf“ Burger (a.1/b/c)
ca. 120g Rind, gebratene Garnele, Brioche-Brötchen, Tomaten,
Avocado, Röstzwiebeln, Romanasalat, Süßkartoffel-Pommes
(minced beef, prawns, tomato, avocado, roast onions, lettuce, sweet potato fries)

14,90 €

Zu allen Burgern reichen wir **hausgemachte BBQ-Soße, Sauerrahm und Mango-Chili-Dip** (2/3/g)
(included dips: BBQ sauce, sour cream, mango chili)

VOM GRILL & AUS DER PFANNE

Beefsteak vom Kalb (1/a.1/c/g/m) 
kräftige Kupferbier-Soße, Buttermöhren, Kartoffelpüree
(pan-fried meatball with hearty sauce, carrots and mashed potatoes)

11,90 €

Bürgermeisterteller (2/3/g) 
Geschnetzeltes Rinderfilet, Zwiebeln, Champignons, Sahne, Kartoffelrösti
(roasted beef stripes, onions, mushrooms, cream, potato fritters)

15,90 €

Unser Brauhaus-Spieß (ca.300g) (2/3/l/m) 
Rind, Schwein, Hähnchen, Würstchen, Speckbohnen, Kartoffelspalten
(meat skewer of beef, pork, chicken and sausage with bacon beans and fried
potato wedges)

17,50 €

Saftiges Rumpsteak (ca.240g) (g/m)
Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln
(juicy Rumpsteak with herb butter, fried onions, roast potatoes)

19,90 €

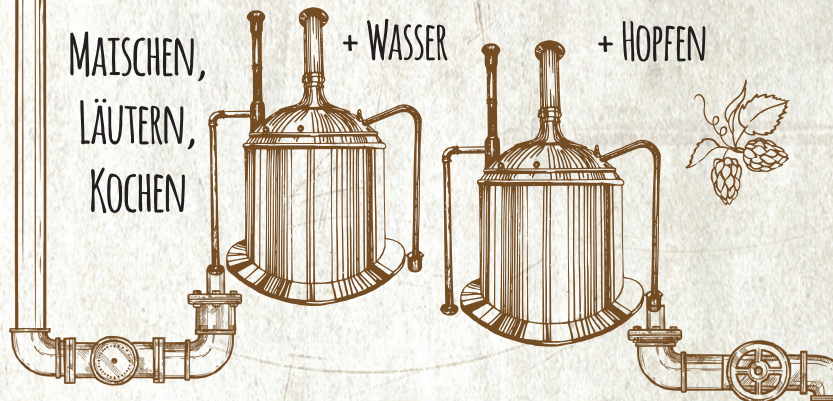
Rinderfilet (ca.240g) (g/m)
Kräuterbutter, bunter Salat, Beilage nach Wahl
(beef filet steak with herb butter, small Salad and a side dish by choice)

24,90 €

MAISCHEN,
LÄUTERN,
KOCHEN

+ WASSER

+ HOPFEN



SCHNITZEL... FRISCH GEKLOFFT & PANTIERT

Brauhaus Schnitzel vom Schwein (a.1/c/g/h.3) 
ausgebacken in Butterschmalz,
dazu Weißkraut-Karotten-Salat
(fried „Schnitzel“ of pork with german coleslaw and of choice...)
wahlweise mit...

11,90 €

- In Butter geschwenkten Drillingskartoffeln (baby potatoes) (g)
- Steakhouse-Pommes (steakhouse fries)
- bayrischem Kartoffelsalat (bavarian potato salad) (2/3/m)
- Brot und Setzei (bread and fried egg) (a.2/c)

„Cordon bleu“ vom Schwein (a.1/c/g/m) 
mit geräuchertem Gouda und Kochschinken gefüllt,
Süßkartoffel-Pommes, kleiner Salatmix
(filled schnitzel with graved cheese and ham,
sweet potato fries and small salad)

14,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb (2/16/a.1/c/g/m)
Preiselbeerkonfitüre, Steakhouse-Pommes, kleiner Salatmix
(fried „Schnitzel“ of veal with lingonberry jam,
steakhouse fries and a small salad)

18,90 €

FISCH

Gebeizter Lachs (d/g) 
Kartoffelrösti, Sauerrahm, Zitronen
(graved salmon with sour cream, lemon and potato fritters)

12,90 €

Gegrillte heimische Forelle (a.1/c/d)
(ohne Gräte) Knoblauchbaguette, sommerlicher Salat
(grilled local trout, salad, garlic baguette)

13,80 €

Gebratenes Zanderfilet (a.1/d/g)
Orangenbutter, Fenchel-Paprika-Gemüse, Rosmarinkartoffeln
(fried pike-perch fillet with orange butter, fennel,
bell pepper, rosemary potatoes)

14,90 €

AUS ROHR UND TOPF

Polnischer Bigos (2/3/g/1/m)  **11,90 €**

Schmorgericht aus Schweinefleisch, polnischer Rauchwurst und Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln (Stew of pork meat, polish sausages and sauerkraut, as side dish: mashed potatoes)

Unser Kupferbiurgulasch (a.1)  **11,90 €**

Schwein, hausgemachte böhmische Knödel (pork beer goulash with homemade bohemian dumplings)

Knusprig gegrillte Schweinshaxe (a.2/m) **12,50 €**

auf dem Holzbrett serviert, mit Senf, Meerrettich, Bauernbrot, kleiner Salatmix (crispy grilled pork knuckle with mustard, horseradish, bread and a small salad)

oder... (2/3/a.1/g/1/m) **12,50 €**

mit kräftiger Kupferbier-Soße, Senf, Meerrettich, Sauerkraut, Kartoffelklößen (with hearty beer sauce, sauerkraut and potato dumplings)

Ausgelöste Maishähnchenkeule **13,90 €**

sanft im Ofen gebacken, mit Chili-Tomaten-Sugo und Falafel (boneless corn chicken drumstick with chili-tomato-sugo and falafel)

Sächsischer Sauerbraten (a.1/g/1/m)  **14,50 €**

Rind, Lebkuchensoße, Apfelrotkohl, Klöße (Roast of marinated beef, gingerbread sauce, red cabbage and potato dumplings)

VEGETARISCH

In Butter geschwenkte Gnocchi (a.1/g)  **9,50 €**

Tomate, Blattspinat, Blauschimmelkäse (Gnocchi tossed in butter, tomato, spinach, blue cheese)

Falafel & Hummus (n)  **9,50 €**

orientalische Kichererbsenspezialität mit Sesampaste, bunte Blattsalate (chickpeas, sesame paste, oriental spices, salad)

Mediterraner Kartoffelaufbau (f/n) **9,50 €**

Paprika, Feta, Rote Zwiebel, Rosmarin, Thymian, Knoblauch (gratinated potatoes with bell pepper, feta, red onion, rosemary, thyme, garlic)

Gemüsefrikadelle (a.1/c/g)  **10,50 €**

Tomatensoße, Butterkarotten, Kartoffelpüree (baked veggie balls with tomato sauce, carrots, mashed potatoes)

Brauer Veggie Burger (a.1/c/g) **10,90 €**

vegetarischer Bratling, Brioche-Brötchen, Tomate, Romanasalat, Avocado, Süßkartoffel-Pommes (vegetarian burger with brioche, tomato, romain lettuce, avocado, sweet potato fries)

OFENFRISCHE FLAMMKUCHEN

„Elsässer Art“ (2/3/a.1/g) **7,80 €**

Schinkenspeck, Zwiebeln, Sauerrahm (tarte flambée with bacon, onions and sour cream)

„Feta“ (a.1/g) **8,80 €**

Schafskäse, rote Zwiebeln, Sauerrahm, Honig (tarte flambée with feta cheese, red onions, sour cream, honey)

„Serrano“ (a.1/g) **9,80 €**

luftgetrockneter Schinken, Kirschtomaten, Ruccola, Sauerrahm (tarte flambée with serrano ham, cherry tomatoes, rocket salad, sour cream)

UNSERE GANZ SPEZIELLEN TAGE...

Montag: Haxen- und BrauerTAG

Knusprig gegrillte Schweinshaxe mit Weißkrautsalat und Kartoffelklößen (g/m) **9,99 €**
(crispy grilled pork knuckle, german coleslaw, potato dumplings)

0,5 l Turmbräu oder Braumeisters Fassbrause **2,99 €**
(0,5 l beer or fassbrause)

Dienstag: SteakTAG

Schweinerückensteak vom Grill (a.1/g) **10,99 €**

„Au four“ mit Würzfleisch überbacken, dazu Steakhouse-Pommes (pork loin steak „au four“ gratinated with pork ragout, steakhouse fries)

oder...
mit Waldpilzragout und Kartoffelspalten (a.1) (ragout of mushrooms, fried potato wedges)

oder...
mit Letscho und Steakhouse-Pommes (with Letscho sauce, steakhouse fries)

inkl. 0,5 l Turmbräu, Fassbrause oder Tafelwasser

Mittwoch: SchnitzelTAG

Schnitzel vom Schwein (a.1/c/g) (fried „Schnitzel“ of pork) **10,99 €**

mit Steakhouse-Pommes und Rohkostsalat (h.3) (with steakhouse fries, german coleslaw)

oder...
mit Bayrischem Kartoffelsalat (2/3/h.3/m) (with potato salad bavarian style)

oder...
auf Bauernbrot mit Setzei und Rohkostsalat (a.2/c/h.3) (with bread, fried egg, german coleslaw)

inkl. 0,5 l Turmbräu, Fassbrause oder Tafelwasser

Becherovka 2cl für schlappe **0,99 €**

Donnerstag: BürgerTAG

Pulled Pork Burger (1/a.1/f/h.3) **10,99 €**

mit saftigem Schweinezupfleisch, Sesambrotchen, Rotkohlsalat und Steakhouse-Pommes (1/a.1/f/h.3)

inkl. 0,5 l Turmbräu, Fassbrause oder Tafelwasser (pulled pork burger, red cabbage, steakhouse fries)

oder
Bester Hähnchenburger (a.1/c/f/g/n)

gebratene Hähnchenbrust, Brioche-Brötchen, Rauchmozzarella, Tomaten, Eisbergsalat, BBQ-Zwiebeln, Steakhouse-Pommes (Chicken burger with smoked mozzarella, tomato, lettuce, BBQ onions and steakhouse fries)

inkl. 0,5 l Turmbräu, Fassbrause oder Tafelwasser

Freitag: BratenTAG

Saftiger Schweinebraten aus dem Rohr **10,99 €**

mit Kupferbier-Soße, Sauerkraut, Semmelknödeln (2/3/a.1/1/m)

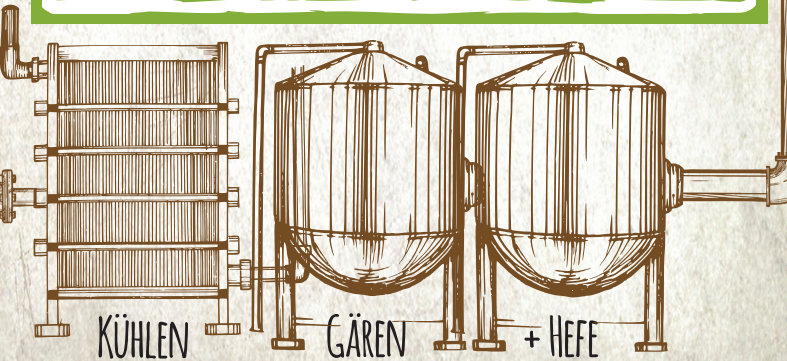
inkl. 0,5 l Turmbräu, Fassbrause oder Tafelwasser (Roast of pork, beer sauce, sauerkraut, bread dumplings)

SonntagsBRUNCH im Turm-Brauhaus

9-14 Uhr: großes Brunch-Buffer **15,90 €**

mit vielerlei Spezialitäten und 1 Glas Prosecco oder Orangensaft zur Begrüßung

(large brunch buffet, 1 glass of prosecco or orange juice from 9.00 am to 2.00 pm)



Zusatzstoffe: 1 – Farbstoffe, 2 – Konservierungsstoffe, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – Phosphat, 8 – Milcheiweiß, 9 – koffeinhaltig, 10 – chininhaltig, 11 – Süßungsmittel, 12 – Phenylalaninquelle, 13 – gewachst, 14 – Taurin, 15 – Nitritpökelsalz, 16 – Zuckerart oder Süßungsmittel, 17 – bei übermäßigem Verzehr abführend, 18 – Nitrat, 19 – gentechnisch veränderter Rohstoff; Allergene, a – glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse, a.1 – Weizen und -erzeugnisse, a.2 – Roggen und -erzeugnisse, a.3 – Gerste und -erzeugnisse, a.4 – Hafer und -erzeugnisse, b – Krebstiere und -erzeugnisse, c – Eier und -erzeugnisse, d – Fisch und -erzeugnisse, e – Erdnüsse und -erzeugnisse, f – Soja und -erzeugnisse, g – Milch und -erzeugnisse (einschließlich Lactose), h – Schalenfrüchte und -erzeugnisse, h.1 – Mandeln und -erzeugnisse, h.2 – Haselnüsse und -erzeugnisse, h.3 – Walnüsse und -erzeugnisse, h.4 – Cashewnüsse und -erzeugnisse, h.5 – Pecannüsse und -erzeugnisse, h.6 – Paranüsse und -erzeugnisse, h.7 – Pistazien und -erzeugnisse, h.8 – Macadamia und -erzeugnisse, i – Sellerie und -erzeugnisse, m – Senf und -erzeugnisse, n – Sesamsamen und -erzeugnisse, o – Schwefeldioxid oder Sulfide, p – Lupinen und -erzeugnisse, r – Weichtiere und -erzeugnisse, z – Sonstiges

NUDELN

- Muttis Makkaroni** (2/3/a.1/g/l/m)  **8,80 €**
gebratene Jagdwurst, Tomatensoße, geriebener Gouda
(mum's macaroni with tomato sauce, sausage cubes and shredded gouda)
- Spaghetti Toskana** (a.1/g/h.4)  **11,50 €**
Hähnchenstreifen, Kirschtomaten,
hausgemachtes Basilikumpesto, Parmesan
(spaghetti with fried chicken, cherry tomato, basil pesto, parmesan)

HEIßE KARTOFFELN

- Portion Steakhouse-Pommes** (2/3/11/c)  **4,50 €**
mit Mayonnaise und Ketchup
(steakhouse fries with ketchup and mayonnaise)
- Gebackene Kartoffelspalten** (11/f/g)  **5,50 €**
Kräuter-Sauerrahm, TBH-BBQ-Soße
(fried potato wedges with sour cream and BBQ sauce)
- Portion Süßkartoffel-Pommes** (11/f/g)  **5,50 €**
Kräuter-Sauerrahm, TBH-BBQ-Soße
(sweet potato fries with, sour cream and BBQ sauce)
- Hausgemachte Kartoffelpuffer**   **7,50 €**
mit Apfelmus und Puderzucker
(homemade potato pancakes with apple puree and powdered sugar)
- Ofenkartoffeln wahlweise mit...**
- Kräuter-Sauerrahm, kleiner Salatmix** (g/m)  **6,90 €**
(baked potato with sour cream and a small salad)
- Gebratener Hähnchenbrust** (a.1/g/m) **9,90 €**
Kräuter-Sauerrahm, kleiner Salatmix
(baked potato with fried chicken stripes, ragout of mushrooms, small salad)
- Gebeizter Lachs** (d/g/m) **10,90 €**
Kräuter-Sauerrahm, kleiner Salatmix
(baked potato with with smoked salmon, sour cream, salad)

BROTZEIT

- Eine große Gewürzgurke** (11/m)  **1,50 €**
(large pickle)
- Ofenfrische Brez'n** (a.1)  **1,90 €**
(pretzel)
- Brez'n mit Dip nach Wahl** (a.1/g)  **3,50 €**
(Kräuter-Sauerrahm oder Obazda oder Meersalzbutter)
(with 1 dip by choice: sour cream, obazda, seasalt butter)
- Schmalztöpfchen mit Bauernbrot** (2/3/a.2) **3,90 €**
(lard ball with bread)
- Würzfleisch vom Schwein** (a.1/d/f/g/m) **6,50 €**
mit Gouda überbacken, Worcester-Soße, Baguette
(gratinated pork ragout with worcester sauce, baguette)
- 1 Paar Münchner Weißwürste** (l/m) **6,50 €**
dazu süßer Senf und Brez'n
(a pair of bavarian veal sausages with sweet mustard and pretzel)

- Bruschetta** (a.1)  **6,90 €**
Tomaten, Knoblauch, Ciabatta
(tomato, garlic, ciabatta)

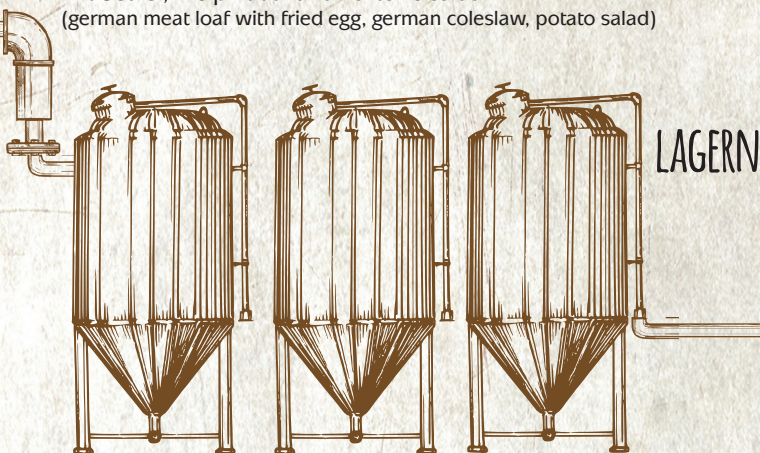
- Hausgemachter Obazda** (a.2/g)  **6,90 €**
Bayrischer Brotaufstrich aus Weichkäse
und Bier, rote Zwiebeln, Bauernbrot
(bavarian cheese spread with light beer, red onions, bread)

- Rügener Matjessalat** (a.2/d/m) **7,90 €**
Gewürzgurke, Rote Beete, Zwiebel, Boskop-Äpfel, Butter, Bauernbrot
(young herring with pickles, beetroot, onions, apple, bread)

- Ratsherren Tüte** (a.1/g) **8,50 €**
Unser Wrap mit Hähnchenbrust, Avocado, Tomate, Mozzarella
(wrap filled with chicken stripes, avocado, tomato, mozzarella)

- Power Brauer** (a.2/d/g) **8,50 €**
gebeizter Lachs, geröstetes Bauernbrot, Dill,
Frischkäse, Gurke, Avocado, Limette
(avocado sandwich with graved salmon, roasted farmhouse bread,
cream cheese, cucumber, avocado, lime)

- Gebräunter Leberkäs'** (2/3/15/c) **8,90 €**
mit Setzei, Weißkraut- und Kartoffelsalat
(german meat loaf with fried egg, german coleslaw, potato salad)



- Frischer Hackepeter** (a.2/c/g) **8,90 €**
Zwiebeln, Gewürzgurke, Eigelb, Butter, Bauernbrot
(raw minced pork with onion cubes, pickle, egg yolk, butter, bread)

- Brauhaus Sülze** (2/3/16/c/m) **8,90 €**
vom Schinkeneisbein mit Remouladensoße, Bratkartoffeln
(aspic of ham hock with remoulade, roast potatoes)

- Carpaccio vom Rind** (a.1/g/h.4) **9,50 €**
Ruccola, geröstete Cashewkerne, Parmesan, Baguette
(carpaccio from beef fillet with rocked salad, cashew nuts,
parmesan cheese, baguette)

Vorab für Zwei empfehlen wir:

- Brauhaus Vorspeisenplatte** (3/a.2/g/l/m) **9,90 €**

Schweinsknacker, Obazda, Griebenschmalz, Hummus,
Falafel, Gewürzgurke, Butter, Bauerbrot
(appetizer plate with pork sausage, bavarian creamcheese,
lard, hummus, falafel, pickle, butter and bread)

DESSERT

- Großer hausgemachter Windbeutel** (a.1/c/g) **4,90 €**
mit Kirschragout und geschlagenem Süßrahm
(homemade cream puff with cherry compote, whipped cream)

- Gebackenes Vanilleeis** (a.1/c/g) **4,90 €**
mit Waldbeeren-Kompott
(deep fried vanilla ice with cherry compote)

- Mascarpone & Himbeere** (g) **5,90 €**
Mascarponecreme auf Löffelbiskuit mit Himbeerragout
(cream of mascarpone with ladyfingers and ragout of raspberries)

- Crème brûlée** (1/g) **5,90 €**
mit gepfeffertem Erdbeer-Minz-Salat
(creme brulee with strawberries, ground pepper, mint)



Alle Gerichte mit diesem Symbol
servieren wir auch als Senioren-
portion. Preis abzüglich ca. 30%.
(We serve all dishes with this sign
also as a small portion.)



**Vegetarische
Gerichte**
(vegetarian
dishes)

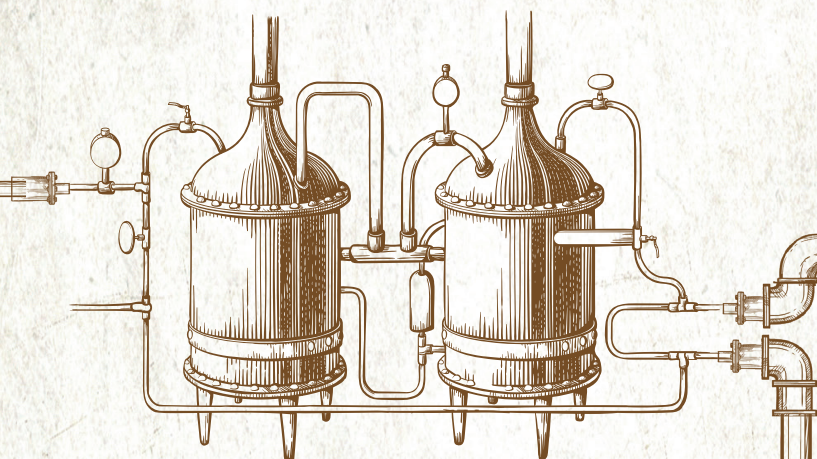
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir jede Beilagen-Änderung mit 1 Euro, bzw.
2 Euro (bei Bratkartoffeln und Süßkartoffel-Pommes) berechnen. Vielen Dank.
(We charge 1,00 € for each change of your side dishes. 2,00 € for roast pota-
toes and sweet potato fries)

UNSER BIER

Frisch gebräutes Bier vom Hahn...

1/4 Liter Chemnitzer Turmbräu Hell oder Kupfer	2,70 €
1/2 Liter Chemnitzer Turmbräu Hell oder Kupfer	3,90 €
1/2 Liter Chemnitzer Turmbräu Weizen	3,90 €
1 Liter (Maß)	
Chemnitzer Turmbräu Hell oder Kupfer	7,50 €
2,3 Liter (Pitcher)	
Chemnitzer Turmbräu Hell oder Kupfer	15,90 €

AUSSCHANKTANKS



Zu später Stund' gibt's täglich eine Rund':

ab 21 Uhr und Sonntag ab 12 Uhr eine Runde

Chemnitzer Turmbräu Ihrer Wahl... 6 x 0,5 l für 19,90 €

Bier-Mix

Turmbräu Erdbeerbowle	0,25 l	3,60 €
mit „Hell“ oder „Kupfer“	0,50 l	5,90 €
Turmbräu Radler	0,25 l	2,70 €
mit Zitronen-Fassbrause	0,50 l	3,90 €
Turmbräu Radler	0,25 l	2,70 €
mit Erdbeer-Fassbrause	0,50 l	3,90 €
Turmbräu Diesel	0,25 l	2,70 €
mit Vita Cola Pur	0,50 l	3,90 €
Cola Weizen	0,50 l	3,90 €
Banane Weizen	0,50 l	3,90 €

Unser Pro-Bier-Brett'l

Bierprobe vom Brett mit drei verschiedenen Brauhaus-Bieren	je 0,10 l	3,50 €
---	-----------	--------

Zum Mitnehmen...

Turmbräu Hell oder Kupfer im 2 Liter Siphon	14,90 €
jede weitere Nachfüllung	4,90 €

Brauereiführung...

(nur nach Vorbestellung und ab 8 Personen)

Brauhausführung mit Bierprobe,
1 Turmgeist und 1 Souvenirglas zum
Mitnehmen, pro Person

12,50 €

Gastbiere

Benediktiner Weißbier Dunkel	0,50 l	4,50 €
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	4,50 €
Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	3,50 €



ABFÜLLUNG

OHNE ALKOHOL

Unsere hausgemachte Fassbrause...

Fassbrause – Zitrone	0,25 l	2,50 €
	0,50 l	3,60 €
Fassbrause – Erdbeere	0,25 l	2,50 €
	0,50 l	3,60 €
Granini Säfte...	0,20 l	2,70 €
Orange, Apfel, Kirsche, Banane, Maracuja, Erdbeere, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere	0,40 l	4,90 €
Saftschorle	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,50 €
Vita Cola Pur, Vita Orange, Vita Zitrone ^(1,2,5)	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	4,40 €
Vita Cola Pur Zuckerfrei ^(1,2,3,4)	0,25 l	2,90 €
Lichtenauer	0,20 l	2,50 €
Ginger Ale/Tonic/Lemon ^(1,6)	0,40 l	4,40 €
Lichtenauer Mineralwasser pur/medium/spritzig	0,25 l	2,50 €
Lichtenauer Mineralwasser pur/medium/spritzig	0,75 l	4,90 €
Tafelwasser	0,25 l	2,30 €
	0,50 l	3,40 €
Red Bull	0,25 l	4,30 €
Red Bull Edition	0,25 l	4,30 €
Red Bull Mate	0,25 l	4,30 €

Kaffee- und Schokoladen-Spezialitäten...

Tasse Kaffee Crème	2,50 €
Pott Kaffee Crème	2,90 €
Tasse Cappuccino	2,90 €
Pott Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,10 €
Latte Macchiato mit Aroma	3,30 €
Vanille, Karamell oder Amaretto	
Espresso	3,50 €
Doppelter Espresso	3,70 €
Heiße Schokolade Weiß oder Braun	2,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,90 €
Weißer Schokolade mit Espresso	4,00 €
Brauhaus Kännchen mit	
Baileys und Sahne	4,00 €

Alle Kaffeegetränke erhalten Sie auch entkoffeiniert.

Dallmayr's Tee-Spezialitäten...

Pott Tee	2,70 €
Pfefferminze, Früchtezauber, Grüner Tee, Kamille, Alpenkräuter, Darjeeling Brilliant	

MIT ALKOHOH

Heiss gemacht (nur im Winter!)

Glübi - Unser Glühbier	3,50 €
Glühwein - von Heide's	3,50 €
Grog mit 4 cl Rum braun oder weiß	4,90 €

Turmgeister im Brauhaus...

aus unserer hauseigenen Destillerie (auch zum Mitnehmen)

Himbeergeist, Erdbeergeist, Bierlikör, Gin	2 cl	2,60 €
	4 cl	4,90 €

Aperitif gefällig...

Campari Orange ¹		5,60 €
Aperol Spritz ¹		5,60 €
Rotkäppchen Sekt	0,10 l	3,50 €
trocken/halbtrocken		
Rotkäppchen Sekt auf Eis	0,15 l	4,50 €
Rotkäppchen Sekt	0,75 l	19,50 €
trocken/halbtrocken		

Wein...

Weissburgunder, Wolf, Pfalz	0,2 l	4,90 €
trocken, feinfruchtig, exotische Früchte, Weinbergpfirsich, lebhaft mit erfrischender Eleganz und ausgewogener Säure		
Riesling, Rolf Willy, Baden-Württemberg		4,90 €
halbtrocken, mit Rivaner, schönes Fruchtspiel, Williamsbirne, harmonische Säure		
Rosé, Weingut Wolf, Pfalz		4,90 €
trocken, Weiss- & Spätburgunder, feinfruchtig		
Erdbeer- und Himbeeraromatik, belebend, erfrischend		
2016er Merlot, Il Mio, Sizilien, Italien		4,90 €
trocken, Vanille, Schokolade, etwas Tabak, reife Waldfrüchte		
Lemberger, Rolf Willy, Baden-Württemberg		4,90 €
halbtrocken, Heidelbeere, Schwarzkirsche, samtig, weich		
Lacrimus 5, Rodriguez Sanzo, Rioja, Spanien		5,90 €
trocken, Tempranillo, fruchtbetont, Cassis, Pflaume, Kirsche, Zartbitterschokolade, von alten Rebstöcken, in amerikanischen Eichenfässer gereift		
Weinschorle		3,90 €

Harte Sachen für den Herrn...

	2 cl	4 cl
Jim Beam Bourbon Whiskey	2,40 €	4,60 €
Johnnie Walker Red Label Scotch Whiskey	2,90 €	5,50 €
Jameson Irish Whiskey	3,50 €	6,50 €
Chivas Regal 12 Scotch Whiskey	3,80 €	7,10 €
The Glenlivet 15 years Single Malt	4,60 €	8,70 €

Bittere Kräuter...

Chemnitzer Mundwasser Pfefferminzlikör	2,20 €	4,20 €
Chemnitzer Wurzeln Kräuterlikör	2,20 €	4,20 €
Linie Aquavit	2,20 €	4,20 €
Jägermeister	2,20 €	4,20 €
Lauterbacher Tropfen	2,20 €	4,20 €
Ramazzotti	2,20 €	4,20 €
Campari	2,20 €	4,20 €
Becherovka	2,20 €	4,20 €
Becherovka 1/2 Meter (8 x 2 cl)	14,30 €	
Becherovka 1 Meter (16 x 2 cl)	28,60 €	

Sonstige Spirituosen...

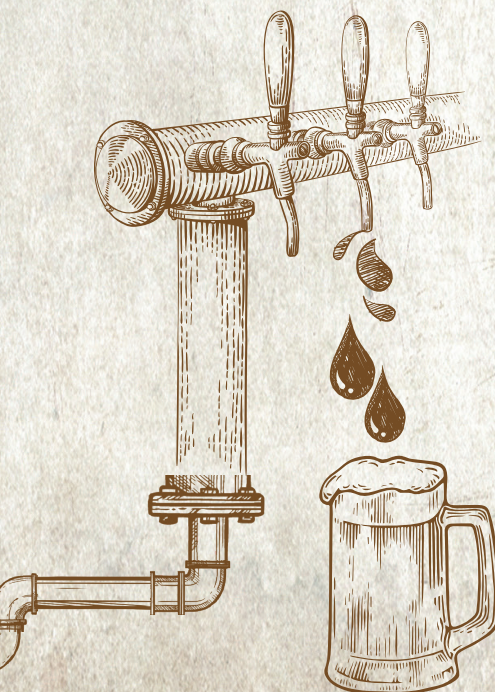
Nordhäuser Doppelkorn	2,20 €	4,20 €
Tequila	2,20 €	4,20 €
Tanqueray Gin	2,20 €	4,20 €
Havana Club 3 Jahre	2,20 €	4,20 €
Smirnoff Vodka	2,20 €	4,20 €
Grey Goose Vodka	4,00 €	7,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	4,00 €	7,50 €

Süßes für die Dame...

Chemnitzer Fruchthchen Heidelbeere	2,20 €	4,20 €
Baileys	2,20 €	4,20 €
Meeraner Eierlikör	2,20 €	4,20 €
Meeraner Edelkirsch	2,20 €	4,20 €

Vermixtes!

	mit 4 cl Sprit
Cuba Libre (Havana Club Rum, Limette, Vita-Cola)	6,50 €
Tanqueray Gin-Tonic	6,50 €
Smirnoff Vodka-Vita-Cola	6,50 €
Smirnoff Vodka-Orange	6,50 €
Jim Beam Vita-Cola	6,50 €
Johnnie Walker Vita-Cola	7,00 €
Red Bull Sekt	7,00 €
Red Bull Smirnoff Vodka	7,50 €



ZAPFEN

PROST!