



SPEISEN & GETRÄNKE



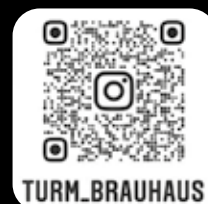
Neumarkt 2, 09111 Chemnitz

Reservierung unter:
www.turmbrauhaus.de

Mo - Do: 11-23 Uhr

Fr - Sa: 11-01 Uhr, So: 11-22 Uhr

BESUCH UNS AUF INSTAGRAM
WIR FREUEN UNS AUF
DEINE MARKIERUNG



TURM_BRAUHAUS

SOUPS

SUPPEN AUS DEM WECKGLAS

Unsere Soljanka (2/3/4/8/11/12/16/18/a.1./g/L/m)
Wurst, Paprika, Gewürzgurke, Sauerrahm und Baguette
(sausage, paprika, pickle, sour cream and baguette)

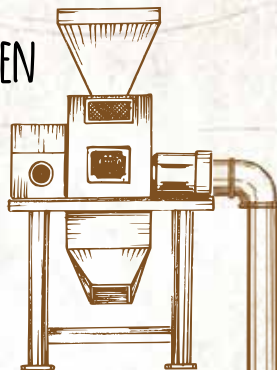
klein 7,50 €
groß 10,80 €

Kupferbier-Gulaschsuppe (12/a.1./a.2./a.3./g/L/n/o) klein 7,90 €
Schwein, Waldpilze, Kartoffel, Sauerrahm, Bauernbrot groß 11,80 €
(beer-goulash-soup with mushrooms, potato, bread, sour cream)

MALZ



SCHROTEN



SALATE

SALADS

Kleiner gemischter Salat (8/12/16/a.1./a.3./f/g/n/p) 7,50 €
mit Honig-Walnuss Vinaigrette oder Himbeer-Yoghurt-Dressing
(small mixed salad with honey-walnut vinaigrette or raspberry-yoghurt dressing)

Brauhaus Salat (3/5/12/16/a.1./a.2./a.3./c/g/m/o) 17,80 €
Schnitzelstreifen, Blattsalate, Champignons, Gurke, Tomate, süßer Senf-Apfeldressing
(schnitzel strips, leaf lettuce, mushrooms, cucumber, tomato, sweet mustard-apple dressing)

Caesar's Salat (8/12/16/a.1./a.3./g/f/m/p) 17,80 €
Hähnchenstreifen, Eisbergsalat, Parmesan, Croûtons, Tomate, Caesar-Dressing
(chicken stripes, iceberg lettuce, parmesan, croutons, tomato, caesar dressing)

Zu allen Salaten reichen wir **ofenfrisches Baguette** (a.1./a.3./g/f/m/p)
(all salads are served with oven-fresh baguette)

HAUSGEMACHTE BURGER

BURGER

Pulled Pork Burger (1/2/3/16/a.1./c/g/l/n) 18,50 €
saftiges Schweinepufffleisch, Brioche-Brötchen, BBQ-Coleslaw, dreierlei Dip's, **Steakhouse-Pommes**
(juicy pulled pork, Brioche bun, coleslaw salad, steakhouse fries)

Crunchy Hähnchenburger (1/11/12/16/a.1./c/g/L/n) 19,50 €
gebratene Hähnchenbrust, Brioche-Brötchen, Rauchmozzarella, Tomate, Cornflakes, Romanasalat, Harissa-Aioli, **Süßkartoffel-Pommes**
(grilled chicken breast, Brioche bun, smoked mozzarella, tomato, Cornflakes, Romaine lettuce, Aioli, sweet potato fries)

Unser Turm-Brauhaus Burger (1/2/3/7/12/16/18/a.1./c/g/L/n) 18,50 €
120g Rinderhack, Brioche-Brötchen, Rauchmozzarella, krosser Bacon, Tomate, Knoblauchgurke, BBQ-Sauce, Eisbergsalat, **Steakhouse-Pommes**

120g Rinderhack Extra Patty 4,50 €
(best beef burger with Brioche bun, smoked mozzarella, crispy bacon, tomato, garlic cucumber, BBQ sauce, iceberg lettuce, steakhouse fries)

Zu allen Burgern reichen wir Ihnen **hausgemachte BBQ-Soße, Harissa-Aioli, Sauerrahm** (1/2/3/11/16/g/f/L)
(to all burgers we serve BBQ sauce, sour cream and Harissa-Aioli)

GRILL & PAN

VOM GRILL & AUS DER PFANNE

Beefsteak vom Kalb (8/12/16/a.1./a.2./a.3./c/g/L/o) 18,50 €
kräftige Kupferbier-Soße, Karotten-Erbsen-Gemüse, Kartoffelpüree
(pan-fried veal meatball with beer gravy, carrot and peas vegetables and mashed potatoes)

Gegrillte Hähnchenbrust (12/a.1) 18,80 €
Dijon-Senf-Sauce, Chemnitzer Allerlei, Wildreis
(Dijon mustard sauce, mixed vegetables, wild rice)

Rumpsteak (ca.240g Rohgewicht) Kräuterbutter (8/12/16/g/m) 28,90 €
(rumpsteak with herb butter)

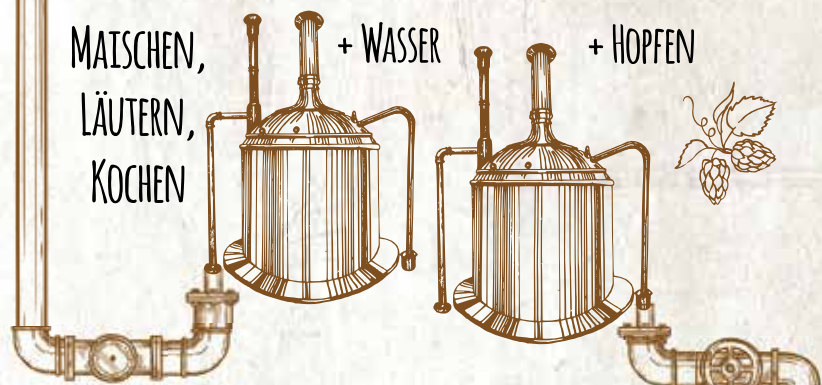
wahlweise mit...

- Marktsalat (Market salad)
- Ofenkartoffel & kleinem Salat (baked potato & small salad)
- Bratkartoffeln & kleinem Salat (roast potatoes & small salad)

MAISCHEN,
LÄUTERN,
KOCHEN

+ WASSER

+ HOPFEN



SNITZEL FRESHLY POUNDED AND BREADED SCHNITZEL... FRISCH GEKLOPFT & PANIERT

Brauhaus Schnitzel vom Schwein (3/8/12/16/a.1./a.2./a.3./a.4./c/g) 18,50 €
ausgebacken in Butterschmalz, dazu Weißkraut-Karotten-Salat
(fried „Schnitzel“ of pork with german coleslaw and of choice...)
wahlweise mit...
- in Butter geschwenkten Drillingskartoffeln (baby potatoes) (g)
- Steakhouse-Pommes (steakhouse fries)
- bayrischem Kartoffelsalat (bavarian potato salad) (2/4/16/m)
- Bauernbrot und Setzei (farmhouse bread and fried egg) (12/a.1/a.2/a.3./c)

„Cordon bleu“ vom Schwein (2/3/12/15/16/18/a.1./a.2./a.3./a.4./c/g) 19,90 €
mit geräuchertem Gouda und Kochschinken gefüllt, dazu Steakhouse-Pommes und kleiner Salatmix
(filled schnitzel with smoked cheese and ham, steakhouse fries and small salad)

Wiener Schnitzel vom Kalb (8/12/16/a.1./a.2./a.3./a.4./c/f/g/m/n/p) 26,50 €
Preiselbeerkonfitüre, Kartoffelsalat, kleiner Salatmix
(fried „Schnitzel“ of veal with lingonberry jam, potato salad and a small salad)

FISCH

Geräucherter Lachs (3/8/12/16/a.2./a.3./g/f/n/h) 19,80 €
Zucchini-Feta-Waffel, Honig-Senf-Sauce, kleiner Salat
(zucchini-feta waffle, honey-mustard sauce, small salad)

Gebratenes Zanderfilet (8/12/16/d/g/L/m) 22,50 €
Dijon-Senf-Sauce, Chemnitzer Allerlei, Wildreis
(Dijon mustard sauce, mixed vegetables, wild rice)

AUS ROHR UND TOPF

PIPE & POT

Unser Kupferbieregulasch (12/a.1./c/g/o)  **17,90 €**
vom Schwein, hausgemachte böhmische Knödel
(pork beer goulash with homemade bohemian dumplings)

Knusprig gegrillte Schweinshaxe (2/3/8/12/a.1./a.2./a.3./a.4./g/l/m/o) **18,50 €**
mit kräftiger Kupferbier-Soße, Senf, Meerrettich,
Sauerkraut und Kartoffelklößen
(crispy grilled pork knuckle with hearty beer gravy, sauerkraut and potato dumplings)

oder... (3/12/16/a.1./a.2./a.3./g/m/n) **18,50 €**
auf dem Holzbrett serviert mit Senf, Meerrettich,
Bauernbrot, saures Gemüse
(with mustard, horseradish, Farmhouse bread, sour vegetables)

Sächsischer Sauerbraten (2/3/a.1./a.2./a.3./a.4./o)  **19,90 €**
vom Rind, Lebkuchensoße, Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße
(marinated beef pot roast, red cabbage, potato dumplings)

Halbe Bauernente (16/c/l/o) **25,50 €**
Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße
(1/2 duck, red cabbage, potato dumplings)

VEGETARISCH / VEGAN

VEGETARIAN

Unsere Käsespätzle (12/16/a.1./c/g/m)  **14,90 €**
in leichtem Rahm, Gruyère, Emmentaler, kleiner Salatmix
(cheese spaetzle with light cream, Gruyère, Emmental, small salad mix)

Gemüselasagne (8/12/16/a.1./g/L)  **15,80 €**
Paprika, Zwiebeln, Karotte, Aubergine, Tomatensoße
(Peppers, onions, carrot, aubergine, tomato sauce)

Mediterraner Hackbraten (vegan) (1/8/11/16) **17,80 €**
Karotten-Erbsen-Gemüse, Tomate, Drillinge, Kupferbier-Soße
(mediterranean meatloaf (vegan) carrot and pea vegetables, tomato, triplets, beer sauce)

Brauer Veggie Burger (16/a.1./c/g/n) **18,90 €**
vegetarischer Bratling, Brioche-Brötchen, Räuchergouda,
Tomate, Eisbergsalat, Harissa-Aioli, Süßkartoffel-Pommes
(vegetarian burger, Brioche bun, smoked gouda cheese, tomato, iceberg lettuce, Harissa-Aioli, sweet potato fries)

OFENFRISCHE FLAMMKUCHEN

TARTE FLAMBÉE

„Elsässer Art“ (2/3/8/15/16/a.1./g) **13,80 €**
Schinkenspeck, Zwiebeln, Sauerrahm
(tarte flambée with bacon, onions and sour cream)

„Süßer Apfeltraum“ (8/12/16/a.1./g) **13,80 €**
Rum-Apfel, Zimt, Honig, Sauerrahm
(sweet apple dream, rum apple, cinnamon, honey, sour cream)

„Fjord“ (12/16/a.1./d/g) **17,50 €**
Räucherlachs, Rucola, Kirschtomaten, Sauerrahm
(tarte flambée with smoked salmon, arugula, cherry tomato, sour cream)

NUDELN PASTA

Muttis Makkaroni (2/3/11/16/a.1./g/L/m)  **10,90 €**
gebratene Jagdwurst, Tomatensoße, geriebener Gouda
(mum's macaroni with tomato sauce, sausage cubes and shredded gouda)

Spinat-Lachs-Pasta (8/16/a.1./c/d/g)  **17,50 €**
Lachs, Spinat, Sahnesoße, Knoblauch, Kirschtomaten, Penne
(salmon, spinach, cream sauce, garlic, cherry tomatoes, penne)

UNSERE GANZ SPEZIELLEN TAGE...

Montag: Haxen- und BrauerTAG

Knusprig gegrillte Schweinshaxe mit Kartoffelklößen und Weißkraut-Karotten-Salat (3/8/12/a.1./a.2./a.3./a.4./g/l/o) **15,50 €**
(crispy grilled pork knuckle, german coleslaw, potato dumplings)

0,5 l Turmbräu, Braumeisters Fassbrause oder Tafelwasser **4,40 €**
(0,5 l beer, keg soda or carbonated water)

Dienstag: SteakTAG

Schweinerückensteak vom Grill (2/8/12/a.1./d/f/g/o) **17,50 €**
„Au four“ mit Würzfleisch überbacken,
dazu Steakhouse-Pommes

(pork loin steak „au four“ gratinated with pork ragout, steakhouse fries)
oder...
mit Paprikasoße „Ungarische Art“ und Steakhouse-Pommes (12/16)
(hungarian sauce, fried potato wedges)

inkl. 0,5 l Turmbräu, Braumeisters Fassbrause oder Tafelwasser

Mittwoch: SchnitzelTAG

Schnitzel vom Schwein (8/12/a.1./a.2./a.3./a.4./c/g) **17,50 €**
(fried „Schnitzel“ of pork)
mit Steakhouse-Pommes und Rohkostsalat (16/c/m)
(with steakhouse fries, german coleslaw)

oder...
mit bayrischem Kartoffelsalat und Rohkostsalat (2/4/16/c/m)
(with potato salad bavarian style, german coleslaw)

oder...
auf Bauernbrot mit Setzei und Rohkostsalat (16/a.1./a.2./a.3./c/m/n)
(with bread, fried egg, german coleslaw)

inkl. 0,5 l Turmbräu, Braumeisters Fassbrause oder Tafelwasser

Becherovka 2cl für schlappe **1,00 €**

Donnerstag: BürgerTAG

Pulled Pork Burger (1/2/7/8/12/16/a.1./c/g/L/n/m/o) **17,50 €**
im Brioche-Brötchen mit saftigem Schweinezupfleisch,
Coleslaw-Salat und Steakhouse-Pommes
(pulled pork burger, Brioche bun, coleslaw salad, steakhouse fries)

oder
Brauer Veggie Burger (1/2/7/8/12/16/a.1./c/g/n)
vegetarischer Bratling, Brioche-Brötchen, Räuchergouda,
Tomate, Eisbergsalat, Harissa-Aioli, Steakhouse-Pommes
(vegetarian burger, Brioche bun, smoked gouda cheese, tomato, iceberg lettuce, Harissa-Aioli, steakhouse fries)

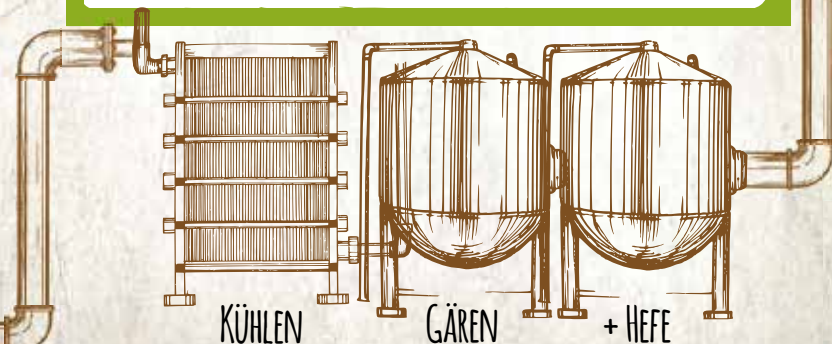
oder
Crunchy Hähnchenburger (1/2/7/8/12/16/a.1./c/n/g)
Brioche-Brötchen, Rauchmozzarella, Tomaten, Eisbergsalat,
Harissa-Aioli, Steakhouse-Pommes
(chicken burger with smoked mozzarella, Brioche bun, tomato, iceberg lettuce, and steakhouse fries)

inkl. 0,5 l Turmbräu, Braumeisters Fassbrause oder Tafelwasser

Freitag: BratenTAG

Saftiger Schweinebraten aus dem Rohr (12/a.1./a.2./a.3./a.4./c/g/L/o) **17,50 €**
mit Biersoße, Sauerkraut und Semmelknödeln
(roast of pork, beer gravy, sauerkraut, bread dumplings)

inkl. 0,5 l Turmbräu, Braumeisters Fassbrause oder Tafelwasser
(0,5 l beer, keg soda or carbonated water)



HEIßE KARTOFFELN

HOT POTATOES

Portion Steakhouse-Pommes (11/16/a.1./c.)  **6,20 €**
mit Mayonnaise und Ketchup
(steakhouse fries with ketchup and mayonnaise)

Gebackene Kartoffelspalten (1/8/11/16/g)  **6,90 €**
Kräuter-Sauerrahm, TBH-BBQ-Soße
(fried potato wedges with sour cream and BBQ sauce)

Portion Süßkartoffel-Pommes (1/8/11/16/g)  **7,90 €**
Kräuter-Sauerrahm, TBH-BBQ-Soße
(sweet potato fries with sour cream and BBQ sauce)

Ofenkartoffel wahlweise mit...  **9,90 €**
Kräuter-Sauerrahm, kleiner Salatmix (16/g/m)
(baked potato with sour cream and a small salad)

Hähnchenbrust (8/12/16/g/m) **14,50 €**
Kräuter-Sauerrahm, kleiner Salatmix
(baked potato with fried chicken stripes, sour cream, small salad)



BROTZEIT

Eine große Gewürzgurke (11/m)  **2,50 €**
(large pickle)

Ofenfrische Brez'n (a.1./a.3.)  **3,50 €**
(pretzel)

Brez'n mit Dip nach Wahl (8/16/a.1./a.3./g)  **4,90 €**
Kräuter-Sauerrahm oder Obazda
(with 1 dip by choice: sour cream, obazda cream cheese)

Schweineschmalztöpfchen mit Bauernbrot (3/a.1./a.2./a.3.) **4,90 €**
(pork lard with farmhouse bread)

Würzfleisch (12/a.1./a.3./d/f/g/L/n/o/p) **8,50 €**
vom Schwein, mit Gouda überbacken, Worcester-Soße, Baguette
(gratinated pork ragout with worcester sauce, baguette)

Ein Paar Münchner Weißwürste (16/a.1./a.2./m) **8,50 €**
dazu süßer Senf und Brez'n
(a pair of bavarian veal sausages with sweet mustard and pretzel)

Hausgemachter Obazda (8/16/a.1./a.2./a.3./g/m)  **9,80 €**
Weichkäse, Butter, rote Zwiebeln, Bauernbrot
(bavarian cheese spread with butter, red onions, farmhouse bread)

Gebratener Fleischkäse (2/3/4/11/12/15/16/g/m) **9,90 €**
Spiegelei, Unser Kartoffelsalat, Bautzner Senf, Salatmix
(Fried egg, our potato salad, Bautzner mustard, salad mix)

Frischer Hackepeter (12/16/a.1./a.2./a.3./c/g/m) **13,50 €**
Zwiebeln, Gewürzgurke, Eigelb, Butter, Bauernbrot
(raw minced pork with onion cubes, pickle, egg yolk, butter, farmhouse bread)

Brauhaus Sülze (2/3/8/12/15/16/c/g/l/m)  **14,50 €**
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln
(aspic of ham hock with remoulade and roast potatoes)

DESSERT, KUCHEN & EIS

CAKE & ICE CREAM

Schokoladenkuchen (a.1/c/g/h) **4,50 €**

saftig schokoladig mit Kakaoglasur
(Chocolate cake with cocoa glaze)

Hausgemachtes Tiramisu (8/11/16/c/g) **5,50 €**
(homemade tiramisu)

Warmer Apfelstrudel (16/a.1/c/g/h.2) **7,80 €**
mit Vanilleeis und Schlagsahne
(Homemade apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream)

Heidelbeer-Tarte & gebackenes Kupferbier-Eis (8/11/16/a.1/c/g/n/z.1) **7,80 €**
(blueberry tart & baked copper beer ice cream)



Eisecke

Nuss-Spekulativus-Genuss (1/2/3/b/e/f) **9,90 €**

Kugel Haselnuss-, Schoko-, Spekulativseis
gehackte Nüsse, Schokosauce, Sahne
(Scoop of hazelnut, chocolate, speculoos ice cream, chopped nuts, chocolate sauce, whipped cream)

Wintertraum (3/8/16/a.1/f/g) **9,90 €**

Kugel Erdbeere-, Pflaume-Zimt-, Vanilleeis, Beeren, Fruchtsauce, Sahne
(Scoop of strawberry, plum-cinnamon, vanilla ice cream, berries, fruit sauce, whipped cream)

Heiß & Kalt (16/a.1/c/f/g/h) **8,90 €**

Vanilleeis mit heißen Kirschen
(Vanilla ice cream with hot cherries)

Schwarzwälder Kirsch (8/16/a.1/f/g) **9,90 €**

2 Kugeln Vanille-, 1 Kugel Schokolade, Kirschragout, Sahne
(2 scoops of vanilla ice cream, 1 scoop of chocolate ice cream, cherry ragout, whipped cream)

Schweden-Eisbecher (3/8/16/a.1/c/f/g/h/h.1/3g) **9,90 €**

Drei Kugeln Vanille, Apfelmus, Sahne
(three scoops of vanilla, apple sauce, whipped cream)

Schweden-Eisbecher klassisch mit Eierlikör **11,90 €**

(Swedish sundae classic with eggnog)

1 Kugel Eis **2,50 €**

Portion Schlagsahne **1,50 €**

Für unsere Kids

Ü-Ei(s) Becher (1/8/16/a.1/f/g) **5,50 €**

1 Kugel Schoko, Vanille, Smarties
(1 scoop of chocolate, vanilla, Smarties)

Klausi Maus (8/16/a.1/f/g) **2,90 €**

Vanilleeis, auf Wunsch auch gern mit Schokosauce
(Vanilla ice cream, with chocolate sauce on request)



Alle Gerichte mit diesem Symbol servieren wir auch als Seniorenportion. 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 potatoes and sweet potato fries)

Zusatzstoffe & Allergene, 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, 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, L - Sellerie und -erzeugnisse, m - Senf und -erzeugnisse, n - Sesamsamen und -erzeugnisse, o - Schwefeldioxid du Sulfide, p - Lupinen und -erzeugnisse, r - Weichtiere und -erzeugnisse, z - Sonstiges, z.1 Alkohol

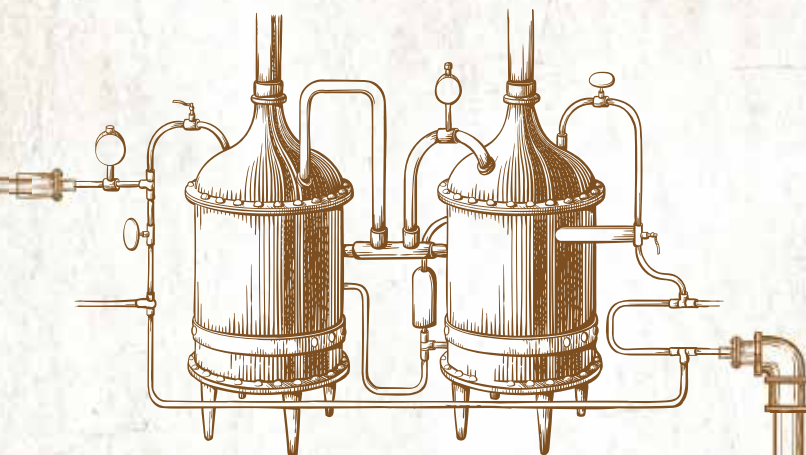
Additives & allergens, 1 - colourings, 2 - preservatives, 3 - antioxidants, 4 - flavour enhancers, 5 - sulphurised, 6 - blackened, 7 - phosphate, 8 - milk protein, 9 - contains caffeine, 10 - contains quinine, 11 - sweetener, 12 - source of phenylalanine, 13 - waxed, 14 - taurine, 15 - nitrite curing salt, 16 - type of sugar or sweetener, 17 - laxative if consumed in excess, 18 - nitrate, 19 - genetically modified raw material, a - cereals and products containing gluten a.1 - Wheat and wheat products a.2 - Rye and rye products a.3 - Barley and barley products a.4 - Oats and products thereof, b - Crustaceans and products thereof, c - Eggs and products thereof, d - Fish and products thereof, e - Peanuts and products thereof, f - Soya and products thereof, g - Milk and products thereof (including lactose), h - Nuts and products thereof h.1 - Almonds and products thereof h.2 - Hazelnuts and products thereof h.3 - Walnuts and products thereof h.4 - Cashew nuts and products h.5 - Pecan nuts and products h.6 - Brazil nuts and products h.7 - Pistachios and products h.8 - Macadamia nuts and products, L - Celery and products, m - Mustard and products, n - Sesame seeds and products, o - Sulphur dioxide and sulphides, p - Lupins and products, r - Molluscs and products, z - Other, z.1 Alcohol

UNSER BIER HOME BREW / BEER

Frisch gebräutes Bier aus dem Hahn...

Chemnitzer Turmbräu Hell oder Kupfer ^(a3)	0,25 l	3,80 €
Chemnitzer Turmbräu Hell oder Kupfer ^(a3)	0,50 l	5,20 €
Unsere Saisonbiere (auf Nachfrage)	0,25 l	3,90 €
	0,50 l	5,40 €
1 Liter (Maß)		
Chemnitzer Turmbräu Hell oder Kupfer ^(a3)		9,50 €

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 26,00 €

Bier-Mix

Turmbräu Erdbeerbowle* ^(a3)	0,25 l	4,80 €
mit „Hell“ oder „Kupfer“	0,50 l	7,30 €
Turmbräu Radler ^(a3)	0,25 l	3,80 €
mit Zitronen-Fassbrause	0,50 l	5,20 €
Turmbräu Radler ^(a3)	0,25 l	3,80 €
mit Erdbeer-Fassbrause	0,50 l	5,20 €
Turmbräu Diesel ^(a3)	0,25 l	3,80 €
mit Vita Cola Pur	0,50 l	5,20 €
Cola Weizen ^(a1,a3,1,2,9)	0,50 l	5,20 €
Banane Weizen ^(a1,a3)	0,50 l	5,30 €

*In diversen Spirituosen ertränkte Erdbeeren!

Unser Pro-Bier-Brett'

Bierprobe vom Brett mit drei verschiedenen Brauhaus-Bieren	je 0,125 l	5,80 €
--	------------	--------

Zum Mitnehmen...

Alle unsere Biere im 2 Liter Siphon	16,50 €
jede weitere Nachfüllung	5,50 €

Brauereiführung...

(nur nach Vorbestellung und ab 8 Personen)

Brauhausführung mit Bierprobe (0,25 l), 1 Turmgeist und 1 Souvenirglas (0,125 l) zum Mitnehmen, pro Person	13,50 €
--	---------

Gastbiere

Heineken ^(a3)	0,33 l	4,20 €
Heineken 0,0 alkoholfrei ^(a3)	0,33 l	4,20 €
Benediktiner Weißbier ^(a1,a3)	0,50 l	5,30 €
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei ^(a1,a3)	0,50 l	5,30 €

OHNE ALKOHOL ALCOHOL FREE

Unsere hausgemachte Fassbrause...

Braumeisters Fassbrause	0,25 l	3,20 €
Zitrone, ⁽¹¹⁾ Erdbeere ^(1,11) oder Hopfen-Limette ^(1,11)	0,50 l	4,80 €
granini	0,20 l	3,30 €
Orange, Apfel, Kirsche, Banane, Maracuja, Erdbeere, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere	0,40 l	5,50 €
Saftschorle	0,20 l	3,10 €
	0,40 l	5,20 €
Vita Cola Pur,		
Vita Orange, Vita Zitrone ^(1,2,3,4,9)	0,20 l	3,20 €
	0,40 l	5,20 €
Vita Cola Pur Zuckerfrei ^(1,2,3,4)	0,33 l	3,90 €
Lichtenauer	0,20 l	3,20 €
Ginger Ale/Tonic/Lemon ^(1,6,10)	0,40 l	5,20 €
Lichtenauer Mineralwasser pur/medium/spritzig	0,25 l	3,20 €
Lichtenauer Mineralwasser pur/medium/spritzig	0,75 l	6,50 €
Tafelwasser	0,25 l	3,00 €
	0,50 l	4,40 €
Red Bull Energy Drink ^(9,11)	0,25 l	4,90 €
Red Bull Sugarfree ^(9,16)	0,25 l	4,90 €
Red Bull Editions ^(9,16)	0,25 l	4,90 €
ORGANICS Viva Mate ^(9,16)	0,25 l	4,90 €
ORGANICS Black Orange ^(9,16)	0,25 l	4,90 €

MIT ALKOHOL WITH ALCOHOL

Turmgeist im Brauhaus...

aus unserer hauseigenen Destillerie

Himbeergeist, Erdbeergeist, Bierlikör, Gin	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €

0,2 l & 0,5 l - Flasche auch zum Mitnehmen!

Wein...

Weissburgunder, Wolf, Pfalz	0,2 l	6,50 €
trocken, feinfruchtig, exotische Früchte, Weinbergpfirsich, lebhaft mit erfrischender Eleganz und ausgewogener Säure		
Riesling, Rolf Willy, Baden-Württemberg	6,50 €	
halbtrocken, mit Rivaner, schönes Fruchtspiel, Williamsbirne, harmonische Säure		
Rosé, Weingut Wolf, Pfalz	6,50 €	
trocken, Weiss- & Spätburgunder, feinfruchtige Erdbeer- und Himbeeraromatik, belebend, erfrischend		
Merlot, Il Mio, Sizilien, Italien	6,50 €	
trocken, Vanille, Schokolade, etwas Tabak, reife Waldfrüchte		
Lemberger, Rolf Willy, Baden-Württemberg	6,50 €	
halbtrocken, Heidelbeere, Schwarzkirsche, samtig, weich		
Lacrimus 5, Rodriguez Sanzo, Rioja, Spanien	7,20 €	
trocken, Tempranillo, fruchtbetont, Cassis, Pflaume, Kirsche, Zartbitterschokolade, von alten Rebstöcken, in amerikanischen Eichenfässer gereift		
Weinschorle	5,50 €	

Aperitif gefällig...

APERITIF & SPIRITS

Hugo ⁽¹⁾		6,90 €
Prosecco mit Holundersirup		
Lillet Wild Berry ⁽¹⁰⁾		6,90 €
Lillet Blanc Schweppes Wild Berry, Waldbeeren		
Ramazzotti Rosato Duo ⁽¹⁰⁾		6,90 €
mit Tonic Water und Limettenviertel		
Campari Orange ⁽¹⁾		6,90 €
Aperol Spritz ⁽¹⁾		6,90 €
Aperol, Prosecco, Mineralwasser		
Rotkäppchen Sekt	0,10 l	3,80 €
trocken/halbtrocken		
Rotkäppchen Sekt auf Eis	0,15 l	4,80 €

Harte Sachen für den Herrn...

	2 cl	4 cl
Jim Beam Bourbon Whiskey	2,70 €	4,70 €
Johnnie Walker Red Label Scotch Whiskey	3,10 €	5,70 €
Jameson Irish Whiskey	3,70 €	6,70 €
Chivas Regal 12 Scotch Whisky	3,90 €	7,20 €
The Glenlivet 15 years Single Malt	4,50 €	8,50 €

Bittere Kräuter...

Chemnitzer Mundwasser Pfefferminzlikör	2,50 €	4,50 €
Chemnitzer Wurzeln Kräuterlikör	2,50 €	4,50 €
Linie Aquavit	2,50 €	4,50 €
Jägermeister	2,50 €	4,50 €
Lauterbacher Tropfen	2,50 €	4,50 €
Ramazzotti	2,50 €	4,50 €
Campari	2,50 €	4,50 €
Becherovka	2,50 €	4,50 €
Becherovka 1/2 Meter (8 x 2 cl)	16,70 €	
Becherovka 1 Meter (16 x 2 cl)	33,40 €	

Sonstige Spirituosen...

Nordhäuser Doppelkorn	2,50 €	4,50 €
Tequila	2,50 €	4,50 €
Tanqueray Gin	2,50 €	4,50 €
Havana Club 3 Jahre	2,50 €	4,50 €
Havana Club 7 Jahre	3,50 €	6,50 €
Zacapa Rum 23 Jahre	4,50 €	8,50 €
Smirnoff Vodka	2,50 €	4,50 €
Ciroc Vodka	4,00 €	7,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	4,00 €	7,50 €

Süßes für die Dame...

Chemnitzer Fruchttchen Heidelbeere	2,50 €	4,50 €
Baileys	2,50 €	4,50 €
Meeraner Eierlikör	2,50 €	4,50 €

Vermixtes!

	mit 4 cl Spirit
Cuba Libre (Havana Club Rum, Limette, Vita Cola)	7,00 €
Tanqueray Gin Tonic	7,00 €
Smirnoff Vodka Vita Cola / Orange	7,00 €
Jim Beam Vita Cola	7,00 €
Johnnie Walker Vita Cola	7,00 €
Red Bull Sekt	7,50 €
Red Bull Smirnoff Vodka	8,00 €
Tanqueray 0% Tonic (Alkoholfrei)	7,00 €

Westhoff's

COFFEE

Kaffee- und Schokoladenspezialitäten...

Bio-Kaffee Crème	3,00 €
Pott Bio-Kaffee Crème	4,50 €
Bio-Espresso	2,90 €
Bio-Espresso doppio	4,20 €
Cappuccino	3,60 €
Pott Milchkaffee	3,70 €
Latte Macchiato	3,70 €
Latte Macchiato mit Aroma (Vanille oder Karamell)	3,90 €
Heiße Schokolade Weiß oder Braun	3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,60 €
Schokochino Weiß oder Braun	4,70 €
Brauhaus Käffchen mit Baileys und Sahne	4,90 €

Alle Kaffeegetränke erhalten Sie auch entkoffeiniert.

Westhoff's

TEA

Bio-Teespezialitäten im Pyramidenbeutel

Darjeeling	3,90 €
besondere Bio-Mischung erlesener Darjeelings aus dem Garten „Happy Valley“	
Ingwer-Zitronengras	3,90 €
Bio-Kräuterkomposition, durch Ingwer und Süßholz abgerundet mit Krauseminze und Zitronengras	
Kamille-Verbene	3,90 €
Bio-Kräutermischung auf Kamillebasis, erfrischend spritzig durch Zitronenverbeneblätter und Apfel	
Wiesenkräuter	3,90 €
vertraute und beliebte Kräuter, mild-aromatisch	
Hibiskus-Rote Bete	3,90 €
milder Akzent von Roter Bete, Mango- und Bergamottaroma liefern den spritzigen Hauch Exotik	
Chai-Tee	3,90 €
verheißungsvoller Duft und einzigartige exotische Süße orientalischer Gewürze	
Grüner Tee	3,90 €
fein-herber Geschmack, angenehme Dosis Koffein	
Passionsfrucht-Apfel	3,90 €
der leichte Früchtetee mit dem Geschmack nach Apfel, Passionsfrucht und Mango	
Minze	3,90 €
aus klassischer Pfefferminze und exotischen Sorten wie Krauseminze und Apfelminze	

