



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 FACEBOOK
WIR FREUEN UNS AUF
DEINE LIKES



BESUCH UNS AUF INSTAGRAM
WIR FREUEN UNS AUF
DEINE MARKIERUNG

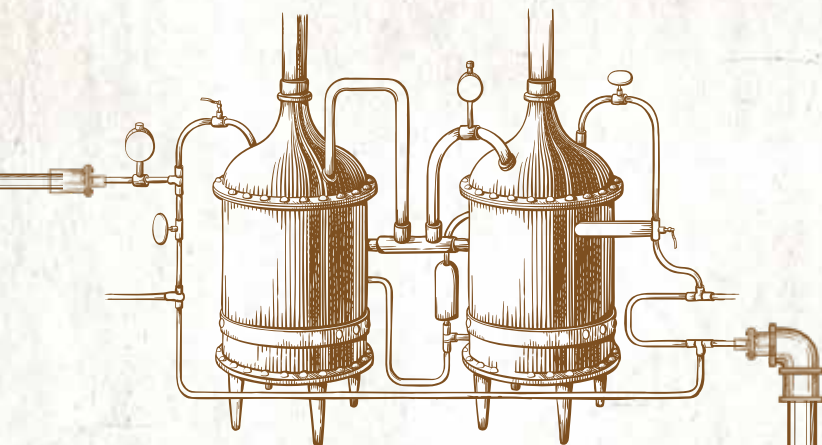


UNSER BIER HOME BREW / BEER

Frisch gebräutes Bier aus dem Hahn...

Chemnitzer Turmbräu Hell oder Kupfer ^(a3)	0,25 l	3,90 €
Chemnitzer Turmbräu Hell oder Kupfer ^(a3)	0,50 l	5,40 €
Unsere Saisonbiere (auf Nachfrage)	0,25 l	4,00 €
	0,50 l	5,60 €
1 Liter (Maß)		
Chemnitzer Turmbräu Hell oder Kupfer ^(a3)		9,90 €

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 27,00 €

Bier-Mix

Turmbräu Erdbeerbowle* ^(a3)	0,25 l	4,90 €
mit „Hell“ oder „Kupfer“	0,50 l	7,40 €
Turmbräu Radler ^(a3)	0,25 l	3,80 €
mit Zitronen-Fassbrause	0,50 l	5,30 €
Turmbräu Radler ^(a3)	0,25 l	3,80 €
mit Erdbeer-Fassbrause	0,50 l	5,30 €
Turmbräu Diesel ^(a3)	0,25 l	3,80 €
mit Vita Cola Pur	0,50 l	5,30 €
Cola Weizen ^(a1,a3,1,2,9)	0,50 l	5,40 €
Banane Weizen ^(a1,a3)	0,50 l	5,50 €

*In diversen Spirituosen ertränkte Erdbeeren!

Unser Pro-Bier-Brett'

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

Frisch abgefüllt zum Mitnehmen...

Alle unsere Biere im Siphon	2,00 l	18,50 €
jede weitere Nachfüllung	2,00 l	5,90 €
Brauhaus Partyfass (Hell oder Kupfer)	5,00 l	19,90 €

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		15,50 €

Gastbiere

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

OHNE ALKOHOL ALCOHOL FREE

Unsere hausgemachte Fassbrause...

Braumeisters Fassbrause	0,25 l	3,30 €
Zitrone, ⁽¹¹⁾ Erdbeere ^(1,11)	0,50 l	4,90 €
oder Hopfen-Limette ^(1,11)		
granini	0,20 l	3,40 €
Orange, Apfel, Kirsche, Banane, Maracuja, Erdbeere, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere	0,40 l	5,60 €
Saftschorle	0,20 l	3,20 €
	0,40 l	5,30 €
Vita Cola Pur,		
Vita Orange, Vita Zitrone ^(1,2,3,4,9)	0,20 l	3,30 €
	0,40 l	5,30 €
Vita Cola Pur Zuckerfrei ^(1,2,3,4)	0,33 l	3,90 €
Lichtenauer	0,20 l	3,30 €
Ginger Ale/Tonic/Lemon ^(1,6,10)	0,40 l	5,30 €
Lichtenauer Mineralwasser pur/medium/spritzig	0,25 l	3,30 €
Lichtenauer Mineralwasser pur/medium/spritzig	0,75 l	6,50 €
Tafelwasser	0,25 l	3,10 €
	0,50 l	4,50 €
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 €

WITH ALCOHOL

MIT ALKOHOL



Aus unserer Brauhaus-Destille

Bierlikör	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
Himbeergeist, Erdbeergeist				
Hopfen Gin, Spargelschnaps	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €

„Zipfelmützchen“

2cl Bierlikör und Sahnehaube

3,50 €

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 Himbeearomatik, 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		
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...

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 Fruchthchen Heidelbeere	2,50 €	4,50 €
Baileys	2,50 €	4,50 €
Meeraner Eierlikör	2,50 €	4,50 €

Vermixtes!

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 €

mit 4 cl Sprit

Westhoff's

COFFEE

Kaffee- und Schokoladenspezialitäten...

Bio-Kaffee Crème	3,20 €
Pott Bio-Kaffee Crème	4,70 €
Bio-Espresso	3,10 €
Bio-Espresso doppio	4,40 €
Cappuccino	3,80 €
Pott Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Latte Macchiato mit Aroma (Vanille oder Karamell)	4,10 €
Heiße Schokolade Weiß oder Braun	3,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,80 €
Schokochino Weiß oder Braun	4,90 €
Brauhaus Käffchen mit Baileys und Sahne	5,10 €

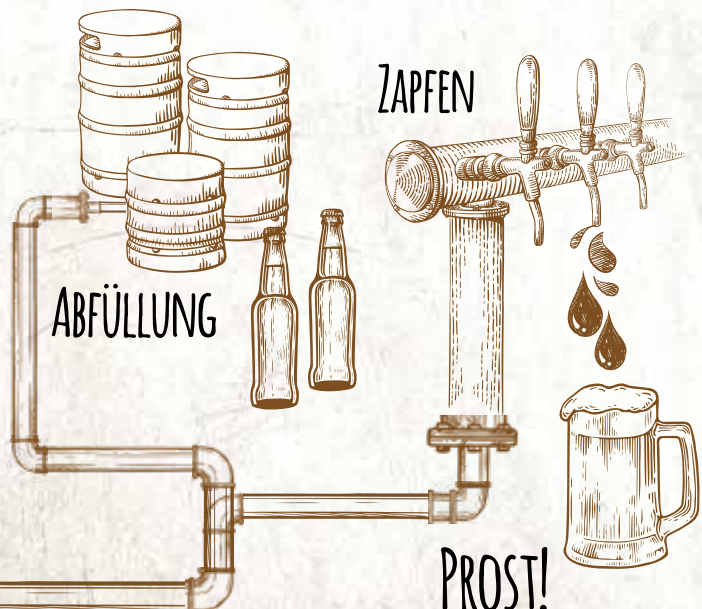
Alle Kaffeegetränke erhalten Sie auch entkoffeiniert.

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 Apfelmintze	



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 €

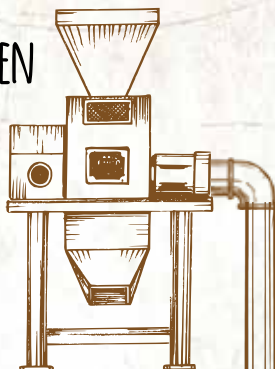
Kupferbier-Gulaschsuppe (12/a.1./a.2./a.3./g/L/n/o)

Schwein, Waldpilze, Kartoffel, Sauerrahm, Bauernbrot
beer-goulash-soup with mushrooms, potato, bread, sour cream)

klein 7,90 €
groß 11,80 €

MALZ

SCHROTEN



SALATE

SALADS

Kleiner gemischter Salat (3/8/11/16/a.1./g/m)
mit Sauerrahm-Kräuter-Dressing
(small mixed salad with sour cream and herb dressing)

7,90 €

Burrata Portobello (16.90 € (3/8/16/a.1./g/m/o)
Pinienkerne, Weintrauben, Tomaten, Frühlingslauch,
mit Sauerrahm-Kräuter-Dressing, Baguette
(pine nuts, grapes, tomatoes, spring onions,
with sour cream and herb dressing, baguette)

16,90 €

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

17,90 €

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)
saftiges Schweinezupffleisch, Brioche-Brötchen, Zwiebel,
BBQ-Coleslaw, dreierlei Dip's, **Steakhouse-Pommes**
(juicy pulled pork, Brioche bun, onions, coleslaw salad, steakhouse fries)

18,80 €

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

19,80 €

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

18,80 €

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

6,80 €

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

Gegrillte Hähnchenbrust (12/a.1)
Karotten-Erbsen-Rahmgemüse, Kräuterkartoffeln
(grilled chicken breast, carrots and peas in cream sauce, herb potatoes)

18,90 €

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

19,50 €

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

28,90 €

wahlweise mit...

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



SCHNITZEL 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...

- 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

FISH

Geräucherter Lachs (2/11/16/a.1./d./g/o) 19,80 €
Kartoffelrösti, Apfel-Meerrettich-Crème, kleiner Salat
(potato pancake, apple and horseradish cream, small salad)

Gebratenes Zanderfilet (8/16/d./g/L) 22,80 €
Karotten-Erbsen-Rahmgemüse, Kräuterkartoffeln
(pan-fried pike-perch fillet, carrots and peas in cream sauce, herb potatoes)

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) **15,80 €**
(crispy grilled pork knuckle, german coleslaw, potato dumplings)

0,5 l Turmbräu, Braumeisters Fassbrause oder Tafelwasser **4,90 €**
(0,5 l beer, keg soda or carbonated water)

Dienstag: SteakTAG

Schweinerückensteak vom Grill (2/8/12/a.1./d/f/g/o) **18,50 €**
„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)
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) **18,50 €**
(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 (1/2/7/16/a.1./c/g/L/n/m/o) **18,50 €**
im Brioche-Brötchen mit saftigem Schweinepufffleisch, 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, Räuchergouda, Tomaten, Eisbergsalat, Harissa-Aioli, Steakhouse-Pommes
(chicken burger with Vega de Gauda, 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) **18,50 €**
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)

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) **18,80 €**
mit kräftiger Kupferbier-Soße, Senf, Meerrettich, Sauerkraut und Kartoffelklößen
(crispy grilled pork knuckle with hearty beer gravy, sauerkraut and potato dumplings)

1/2 kg Spare Ribs á la Küchenchef (1/2/4/12/16/a.1./f/l) **18,90 €**
Sojasauce, Hoisin-Sauce, Knoblauch, Ingwer, Sweet Chili, Kartoffelspalten, Sauerrahm-Dip
(spare ribs soy sauce, hoisin sauce, garlic, ginger, sweet chilli, potato wedges, sour cream dip)

Rinderroulade (2/3/11/16/a.1/m) **19,90 €**
Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße
(beef roulade, apple red cabbage, potato dumplings)

VEGETARISCH / VEGAN

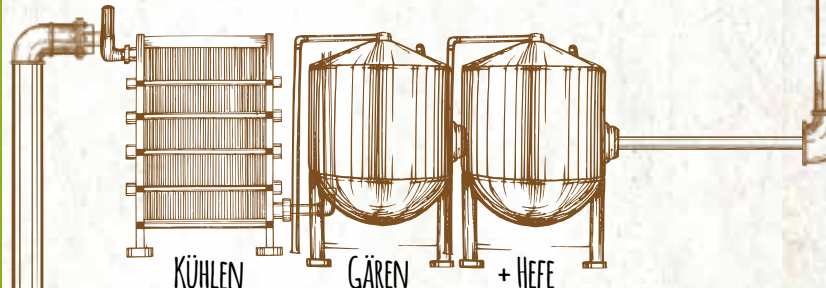
VEGETARIAN

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
(vegetable lasagne, peppers, onions, carrot, aubergine, tomato sauce)

Mediterraner Hackbraten (vegan) (1/8/11/16) **18,80 €**
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) **19,50 €**
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/a.1./g) **13,90 €**
Schinkenspeck, Zwiebel, Sauerrahm
(tarte flambée with bacon, onions and sour cream)

„Fjord“ (16/a.1./d/g) **17,90 €**
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)

Penne Alfredo (8/16/a.1./g) **15,90 €**
Hähnchen, Cherrytomaten, Tomatensoße, Knoblauch, Petersiele, Grana Padano
(chicken, cherry tomatoes, tomato sauce, garlic, parsley, Grana Padano)

HEIßE KARTOFFELN

HOT POTATOES

Portion Steakhouse-Pommes (11/16/a.1./c)		6,50 €
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 (11/8/11/16/g)		7,90 €
Kräuter-Sauerrahm, TBH-BBQ-Soße (sweet potato fries with sour cream and BBQ sauce)		
Ofenkartoffel wahlweise mit...		
Kräuter-Sauerrahm, kleiner Salatmix (16/g/m)		9,90 €
(baked potato with sour cream and a small salad)		
Hähnchenbrust (8/12/16/g/m)		14,50 €
Hähnchenstreifen, Kräuter-Sauerrahm, kleiner Salatmix (baked potato with fried chicken stripes, sour cream, small salad)		
Räucherlachs (8/12/16/g/m)		16,90 €
Kräuter-Sauerrahm, kleiner Salatmix (baked potato with smoked salmon, sour cream, small salad)		

BROTZEIT „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 oder Butter (with 1 dip by choice: sour cream, obazda cream cheese, butter)		
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)		
Unser 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)		11,50 €
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)		13,80 €
Zwiebeln, Gewürzgurke, Eigelb, Butter, Bauernbrot (raw minced pork with onion cubes, pickle, egg yolk, butter, farmhouse bread)		
Scharfe Sache (3/12/16/a.1./a.2./a.3./m/o)		14,50 €
kalter Schweinebraten, Gewürzgurke, Zwiebel, Senf, Meerrettich, Bauernbrot (cold roast pork, pickle, onion, mustard, horseradish, farmhouse bread)		
Brauhaus Sülze (2/3/8/12/15/16/c/g/l/m)		14,80 €
mit Remouladensoße, Bratkartoffeln, Kleiner Salat (aspic of ham hock with remoulade, roast potatoes, small salad)		

DESSERT, KUCHEN & EIS

CAKE & ICE CREAM

Schokoladenkuchen (a.1./c/g/h)	4,50 €
(chocolate cake)	
Omas Rahm-Käse-Torte (a.1./c/g)	4,50 €
(grandma's cream cheese cake)	
Hausgemachtes Tiramisu (8/11/16/c/g)	5,50 €
(homemade tiramisu)	
Gebackenes Tiramisu & Amaretto-Creme (8/11/16/a.1./c/g)	7,50 €
(baked tiramisu & amaretto cream)	
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)	



RÜLLIS
eismanufaktur

Eisecke

Apfel-Zimt-Genuss (1/2/3/b/e/f)	9,50 €
Kugel Vanille-, Schoko-, Apfel-Zimteis, gehackte Nüsse, Schokosauce, Sahne (scoop of ice cream vanilla, chocolate, apple-cinnamon, chopped nuts, chocolate sauce, cream)	
Wintertraum (3/8/16/a.1/f/g)	9,50 €
Kugel Tiramisu-, Apfel-Zimt-, Vanilleeis, Beeren, Fruchtsauce, Sahne (scoop of ice cream tiramisu, apple cinnamon, and 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)	9,50 €
2 Kugeln Vanille-, 1 Kugel Schokoeis, 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.1/3g)	9,50 €
3 Kugeln Vanille, Apfelmus, Sahne (3 scoops of vanilla, apple sauce, whipped cream)	
Schweden-Eisbecher klassisch mit Eierlikör	11,50 €
(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)	
Klausl Mausi (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 und 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