



# Winterkarte

## Vorspeisen

Hausgemachte Soljanka mit Baguette <i>Tomato-based stew "soljanka" with bell peppers, gherkins, roast sausage &amp; meat stripes; baguette</i>	4,50 €
Puffbohnsuppe mit Thymiannocken <i>Fava bean soup with thyme dumplings</i>	4,80 €
Fischbratlinge mit mariniertem Wildkräutersalat, Aioli und Baguette <i>Fishcakes, served with wild herb salad, aioli and French bread</i>	6,50 €

## Fisch und Vegetarisch

Quinoa-Pfanne mit Cranberries, Kürbis- und Sonnenblumenkernen <i>Pan fried quinoa, served with cranberries, pumpkin- and sunflower seeds</i>	10,80 €
Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter an Gersten-Waldpilzrisotto und Salatgarnitur <i>Fillet of zander with herb butter, served with a risotto of pearl barley and wild mushrooms</i>	16,90 €

## Geschmortes und Gesottenes

Zwei heiße Thüringer Knacker <sup>2,5,12</sup> auf Grünkohl und Petersilienkartoffeln <i>Dish of green cabbage with hot cured sausages, served with parsley potatoes</i>	12,50 €
Schupfnudelpfanne mit Gemüse (Rosenkohl, Brokkoli, Erbsen, Paprika), serviert mit gebratenen Schweinemedallions und Kräutercreme <i>Pan fried potato dumpling fingers, with vegetables (Brussels sprouts, bell pepper, broccoli, peers), served with pork medallions and herb cream</i>	13,80 €
Geschmorte Rinderbäckchen mit Wirsingrahmgemüse und Kartoffelbällchen <i>Braised beef chops served with savoy cabbage and potato croquettes</i>	14,80 €
Hähnchenbrustfilet im Baconmantel mit Frischkäse gefüllt, dazu Pusztaße und Röstitaler <i>Grilled chicken breast wrapped in bacon and filled with cream cheese, served with bell pepper sauce and hash browns</i>	16,50 €

# *Traditionelles aus unserer Brauhausküche*

## *Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger*

Hausgemachte Pottsuse vom Wildschwein mit Gewürzgurke und Brot - Brotaufstrich aus Fleisch und Schmalz vom Wildschwein mit Gewürzen - <i>Rillettes of wild boar, served with gherkin and bread</i>	5,40 €
Hausgemachtes Würzfleisch in der Blätterteigpastete mit Sauce Hollandaise - geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße, pikant abgeschmeckt <sup>3</sup> - <i>Ragout fin served in a pie crust with hollandaise sauce</i>	6,80 €
Ofenkartoffel mit Kräutercreme und Salatgarnitur <i>Baked potato served with herb sour cream and salad garnish</i>	7,40 €

## *Salate - immer wieder so gesund*

Kleiner Salat mit Croutons <i>Small salad with croutons</i>	4,80 €
Schopskasalat mit geriebenem Schafskäse und Baguette <i>Bulgarian salad (cucumber, bell peppers, tomato and sheep's milk cheese) with French bread</i>	9,40 €
Wildkräutersalat mit gerösteten Pinienkernen und Späne vom Bergkäse <i>Wild herb salad with roasted pine nuts and alpine cheese, besides French bread</i>	10,70 €

## *Unser Braumeister empfiehlt*

Braumeisterschnitzel „Schwanen Art“ (gefüllt mit Schinken und Käse),  
dazu Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> und Garnitur 13,80 €  
*Pork steak filled with ham and cheese, served with fried potatoes and salad garnish*

Bierkutscherfleisch vom Rind im Brottopf serviert, dazu Schmand und Garnitur 14,20 €  
- Rindfleischwürfel in selbstgebrautem Bier gedünstet und mit frischen Kräutern abgeschmeckt -  
*Beef ragout in a beer sauce, served in a bread pot with sour cream and salad garnish*

Braumeisterpfanne mit Kräuterbutter, pikantem Brokkoli und Röstitalern 21,50 €  
- Steaks vom Schwein, Rind und Hähnchen, dazu Grillwürstchen<sup>1, 2, 5</sup> und gebratener Speckkamm -  
*Beef, pork and chicken steaks with fried bacon and grilled sausage,  
served with herb butter, spicy broccoli and hash browns*

## *Klassiker mit Thüringer Klößen*

Herzhaftes Wildragout verfeinert mit Pilzen und Gemüse,  
dazu servieren wir Thüringer Klöße<sup>2, 5</sup> 14,90 €  
*Game ragout with mushrooms and vegetables, served with Thuringian potato dumplings*

Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen<sup>2, 5</sup> 15,20 €  
*Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings*

Gebratene Gänsekeule mit Grün- oder Rotkohl und Thüringer Klößen<sup>2, 5</sup> 17,90 €  
*Roast leg of goose with red or green cabbage and Thuringian potato dumplings*

## *Frisch aus Tiegel und Pfanne*

Erfurter Riesenbratwurst<sup>1</sup> mit Senf, Sauerkraut und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> 10,20 €  
*Thuringian Bratwurst with Sauerkraut and fried potatoes*

Hausgemachte Sülze<sup>2</sup> vom Kopf und Bein mit Remoulade<sup>7</sup>  
und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> 10,80 €  
*Homemade jellied meat with Remoulade sauce and fried potatoes*

Thüringer Rostbrätel mit geschmorten Zwiebeln und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> 12,90 €  
*Rostbrätel (grilled steak from pork of neck) served with fried potatoes and braised onions*

Schweinesteak mit feinem Würzfleisch und Käse überbacken,  
dazu Pommes frites 14,90 €  
*Pork steak with ragout fin and cheese au gratin, served with fries*

Rumpsteak vom argentinischen Rind (200 g - 220 g) mit Kräuterbutter,  
dazu servieren wir eine große Ofenkartoffel mit Kräutercreme 22,80 €  
*Rump steak with herbed butter and a baked potato with herb sour cream*

## *Für unsere Kleinen*

„Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise<sup>3</sup> 3,90 €  
*Potato fries with ketchup or mayonnaise*

„Pumuckl“ - Grillwürstchen<sup>1,2,5</sup> mit Pommes frites und Ketchup 4,50 €  
*Grilled sausages with fries and ketchup*

„Frau Holle“ - Kartoffelpuffer<sup>2,5</sup> mit Apfelmus 4,80 €  
*Potato fritter served with apple sauce*

„Schweinchen Babe“ - Schweineschnitzelchen mit Pommes frites und Garnitur 7,40 €  
*Small pork Schnitzel with fries and salad garnish*

## *Dessert - darf es noch etwas Süßes sein*

Rote Grütze<sup>5</sup> mit Vanillesoße und Schlagsahne 4,30 €  
*Fruit jelly with vanilla sauce and whipped cream*

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne 4,50 €  
*Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream*

Schokoladenküchlein an Sauerkirschragout 5,20 €  
*Chocolate cake served with cherry ragout*

Bratapfelparfait mit Vanillesoße und Sahne 5,80 €  
*Baked apple parfait, with vanilla sauce and whipped cream*

Feines Biereis hergestellt aus selbstgebrautem Bier, dazu Schwarzbiersirup und unsere Bierpraline „Goldener Schwan“ (hergestellt von Bäckerei Roth, Erfurt) 6,20 €  
*Beer ice cream with dark beer syrup, served with a homemade beer praline chocolate*

### Hinweis zu Allergenen:

Die Lebensmittel-Informationsverordnung LMIV der EU besagt, dass wir Sie als Gast über die in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten informieren müssen. Allergene sind Zutaten und Stoffe, die bei manchen Menschen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

**Wir halten deshalb für Sie eine gesonderte Speisekarte für Allergiker bereit, bitte wenden Sie sich gerne mit Ihren Fragen an unser Servicepersonal!**

### Deklaration der Zusatzstoffe:

1 mit Phosphat	7 mit Milcheiweiß	13 enthält eine Phenylalaninquelle
2 mit Konservierungsstoff	8 koffeinhaltig	14 geschwärzt
3 mit Farbstoff(en)	9 geschwefelt	
4 gewachst	10 mit Süßungsmittel	
5 mit Antioxidationsmittel	11 chininhaltig	
6 mit Geschmacksverstärker	12 gepökelt	