

Speisen aus unserer Brauhausküche

Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Legierte Waldpilzsuppe mit Kartoffel-Käsenocken <i>Cream of mushroom soup with small dumplings made from potato and cheese</i>	7,30 €
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>	9,50 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Kräuterbaguette und Salatgarnitur - geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße, pikant abgeschmeckt - <i>Ragout fin gratinated with cheese, served with French bread and herbed butter</i>	10,50 €
Waldpilz-Gemüse-Frischkäsestrudel mit Kräutercreme und Rucolasalat <i>Mushroom vegetable strudel, served with rocket salad and herb cream</i>	10,50 €

Salat und Vegetarisch

Kleiner Salat mit Croutons und Joghurtdressing <i>Small salad with croutons and yoghurt dressing</i>	7,50 €
Großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbrustmedaillons, Joghurtdressing oder Honig-Himbeervinaigrette und Baguette <i>Large dish of seasonal salads with pan fried chicken breast, yoghurt or raspberry dressing and French bread</i>	18,30 €
Vegane Quinoa-Couscous-Pfanne mit Brokkoli, verfeinert mit Cranberries und Sonnenblumenkernen, garniert mit Rucola und Balsamicocreme <i>Pan fried quinoa and couscous with broccoli, served with cranberries, sunflower seeds and rocket salad with balsamico topping</i>	16,50 €
Puffbohnen-Waldpilzpfanne mit gebackenen Kloßscheiben <i>Pan of broad beans and mushrooms, served with fried potato dumpling slices</i>	17,20 €

Klassiker mit Thüringer Klößen

Wildragout verfeinert mit Waldpilzen, dazu Thüringer Klöße, Preiselbeeren und Salatgarnitur <i>Game ragout with wild mushrooms, Thuringian potato dumplings, cowberries and salad garnish</i>	21,50 €
Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	23,50 €
Wildbraten („nach Jagdglück“ vom Hirsch oder Wildschwein) mit Preiselbeeren und Wacholderrahm, dazu Rosenkohl in Semmelbutter und Thüringer Klöße <i>Roast deer or wild boar (due to the hunters luck) with cowberries, served with cream sauce, Brussels sprouts and Thuringian potato dumplings</i>	23,50 €
Gebratene Gänsebrust mit Grünkohl oder Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Roast breast of goose with red or green cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	28,90 €
Gebratene Gänsekeule mit Grünkohl oder Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Roast leg of goose with red or green cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	28,90 €

Aus Tiegel und Pfanne

Erfurter Riesenbratwurst mit Sauerkraut, Schinkenbratkartoffeln und Senf <i>Thuringian Bratwurst with Sauerkraut, fried potatoes with bacon and mustard</i>	16,50 €
Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln, Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur <i>Rostbrätel (grilled steak from neck of pork) with braised onions, fried potatoes with bacon and salad garnish</i>	17,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatgarnitur <i>Pork escalope served with fries and salad garnish</i>	17,90 €
Gegrillte Hähnchenbrustmedaillons auf Bandnudeln mit Spinat und Kirschtomaten, dazu Kräuterbutter und Salatgarnitur <i>Fried marinated chicken breast medallions on ribbon noodles with spinach and cherry tomatoes, served with herb butter and salad garnish</i>	21,90 €
Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter auf Gersten-Waldpilzrisotto und Salatgarnitur <i>Fillet of pike perch with herb butter, served with a risotto of pearl barley and wild mushrooms and salad garnish</i>	24,50 €
Gegrillte Schweinemedallions mit Haselnusskruste auf Portweinsöße, dazu Prinzessbohnen und Herzoginkartoffeln <i>Grilled medallions of pork with hazelnut crust-topping, served with green beans and duchesse potatoes</i>	25,40 €

Für unsere Kleinen

„Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup/ Mayonnaise <i>Fries with ketchup/ mayonnaise</i>	5,40 €
„Frau Holle“ - Kartoffelpuffer mit Apfelmus <i>Potato fritter served with applesauce</i>	7,30 €
„Hänsel und Gretel“ - Ein Thüringer Kloß mit Apfelrotkohl und Bratensoße <i>One Thuringian potato dumpling with red cabbage and sauce</i>	7,30 €
„Pumuckl“ - Grillwürstchen mit Pommes frites, Ketchup und Salatgarnitur <i>Grilled sausages with fries, ketchup and salad garnish</i>	7,50 €
„Käpt´n Blaubär“ - Fischstäbchen mit Pommes frites und Salatgarnitur <i>Fish fingers with fries and salad garnish</i>	8,90 €
„Schweinchen Babe“ - Schweineschnitzelchen mit Pommes frites und Erbsen <i>Small escalope of pork with fries and peas</i>	9,90 €

Dessert - darf es noch etwas Süßes sein

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne <i>Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream</i>	7,20 €
Warmes Schokoladenküchlein an Sauerkirschragout und Sahne <i>Warm chocolate cake served with cherry ragout and whipped cream</i>	8,70 €
Hausgemachtes Erfurter Schittchenparfait (Eisstollen) mit fruchtiger Heidelbeersoße und Sahne <i>„Schittchen“ parfait, made with ingredients of a typical Erfurt Christmas pastry, blueberry sauce and whipped cream</i>	10,50 €

Zusatzstoffe und Allergene sind in einer gesonderten Speisekarte für Allergiker ausgewiesen!