



Über 350 Jahre Brauer Hirsch

Ein altes Haus mit einer wundervollen Geschichte!

1660 erhielt der Silbermünzer Peter Hase das Krugrecht durch Herzog Georg Wilhelm für die Ausspannwirtschaft Brauner Hirsch. Die große Holztafel im Innenraum erzählt die Geschichte von einem Hirsch, der auf der Jagd in dieses Haus flüchtete. Die damalige Hausherrin stellte sich schützend vor den Hirschen, so dass der Herzog ihm das Leben schenkte. So kam eine der ältesten Gastwirtschaften Celles zu ihrem Namen.

Heute spricht man von der ältesten durchgehend geführten Ausspannwirtschaft in Deutschland.

Wir sind auch stolz darauf, Feierlichkeiten jeder Art auszurichten. Ob Sie bei uns im gemütlichen Ambiente unseres Lokals feiern möchten oder lieber in den eigenen vier Wänden – wir kümmern uns um jedes Detail, damit Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Von der Auswahl des Menüs bis zu den passenden Getränken stehen wir Ihnen mit unserer langjährigen Erfahrung und unserem Engagement zur Seite.

Wir laden Sie herzlich ein, Teil unserer Tradition zu werden und unvergessliche kulinarische Momente mit uns zu erleben.

Vorspeisen

Tagessuppe	8,50
Kleine Käseauswahl , mit Walnüssen, Feigensenf und saftigen Weintrauben	17,90
Rinder Carpaccio , mit Zitronenöl, Rucicola und Pinienkernen, Grana Padano	14,90
Rote Beete Carpaccio mit Burrata oder Hirtenkäse, Rucicola, mit Walnüssen, Honig-Senf Dressing	15,90

Unsere Salattheke

Bunter Salat mit Brot	12,90
wahlweise mit Ochsenfetzen , dazu Brot und Knoblauchtunke	23,90
wahlweise mit Putenfetzen , dazu Brot und Knoblauchtunke	21,90
wahlweise mit karamellisiertem Ziegenkäse und Walnüssen	19,90
Unser kleiner gemischter Salat	7,90
mit Käse	9,90

Unsere Salate servieren wir mit unserem Hausdressing, Honig-Senfdressing oder mit Essig & Öl

Unsere „Brauner Hirsch“ Favoriten

Ochsenfetzen „Das Original“ vom argentinischen Hüftsteak	23,90
oder aus Putenbrustfilet mit Knoblauchsoße und Gurkensalat dazu Bratkartoffeln	21,90
Pfanne „Brauner Hirsch“ Kleines Hüftsteak & Putenbrustfilet mit Tagesgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise in der Pfanne serviert	24,90
Brauner Hirsch Teller	36,90
Kleines Hüftsteak, Ochsenfetzen „Das Original“, Schnitzel Wiener Art dazu Dippers (Pommes), Kräuterbutter, Gurken Salat und Knoblochunke	



Hauptgerichte

Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 g) mit kleinen Salat 28,90
mit Ofenkartoffel und Sour Cream, Kräuterbutter und kleiner Salatbeilage 31,90

Schnitzel „Wiener Art“
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage 19,90
wahlweise mit Arrabiata Sauce oder Jäger Art mit frischer Champignonsauce 22,90

Lachsfilet
auf Rigatoni oder Kartoffelstampf mit Arrabiata-Sauce
oder Kräuter-Hollandaise Dill Sauce, dazu ein kleiner Salat 22,90

Schmandjes
Matjesfilet in hausgemachter Schmand-Sauce mit Äpfeln
und Zwiebeln, dazu Pellkartoffeln (wahlweise Bratkartoffeln) 18,90

Vegetarisch & Vegan

Knusprige Kartoffelspalten
mit Knoblauchtunke und Salat 17,90

Rigatoni – Arrabiata Auflauf
mit feiner Käsesemmelkruste überbacken 17,90
wahlweise auch mit Putenbrust 22,90
dazu ein kleiner Salat

Hirtenkäse im Pfännchen
mit Oliven, roten Zwiebelstreifen, Tomaten, Petersilie und Brot 15,90



Veganes oder Vegetarisches Schnitzel
auf Kartoffelstampf mit Tagesgemüse und kleiner Salatbeilage 23,90

Sie möchten noch eine Beilage dazu oder tauschen?

Knoblauchtunke	3,00
Gurkensalat	4,00
Brotkorb	4,90
Brotkorb Gedeck (mit Knoblauchtunke und Sour Cream)	8,90
Kartoffelspalten	5,90
Kartoffel Stampf	4,90
Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,90
Bratkartoffeln	6,90
Tagesgemüse	4,90
Rigatoni	5,90
Dippers (Pommes)	5,90



Kindergerichte

Kleines Schnitzel mit Dippers (Pommes)	14,50
Pasta (Rigatoni) mit Soße auf Anfrage	9,90

Dessert

Warmer Schokokuchen mit Schokokern Bourbon-Vanilleeis und Sahne	9,90
Bourbon-Vanilleeis mit Kirschen & Sahne	7,90
Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Apfelmus	10,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,80
Milchkaffee	4,60
Latte Macchiato	4,60
Espresso	2,60
Cappuccino	3,40
Heiße Trinkschokolade mit Sahne	4,60
Schwarzer Tee	3,80
Pfefferminztee	3,80
Früchtetee	3,80
Earl Grey	3,80
Rooibos - Vanille	3,80
Grüner Tee	3,80



Cocktails

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe	8,50
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda, Minze	8,50
Lillet Wildberry Lillet, Schweppes Wildberry, Himbeeren, Minze	9,50
Sex on the Beach Vodka, Peachtree, Cranberrysirup, Zitr.-Spritzer, Ananassaft	9,50
Negroni Gin, Campari, Roter Wermut, Orangenzeste	10,00
Whiskey Sour Whiskey, Zuckersirup, Zitr.-Spritzer, Eiweiss (Pulver)	10,00
Cuba Libre Havana Club, Limette, Coca Cola	10,00
Espresso Martini Espresso, Kahlua, Vodka, Galliano	10,00
Moscow Mule Vodka, Lime Juice, Spicy Ginger, Gurkenscheibe	10,00
Lynchburg Lemonade Jack Daniels Whiskey, Triple Sec, Lime Juice, Sprite, Minze	11,00
Cocktails ohne Alkohol	
Moskow Mule Lime Juice, Sprite, Gurkenscheibe	7,50
Trinidad Erdbeersirup, Zitr.-Spritzer, Orangensaft, Maracujasaft	7,50



Kalte Getränke

Coca-Cola	0,2 l	3,20	0,4 l	5,60
Coca-Cola Zero	0,2 l	3,20	0,4 l	5,60
Fanta	0,2 l	3,20	0,4 l	5,60
Sprite	0,2 l	3,20	0,4 l	5,60
Spezi	0,2 l	3,20	0,4 l	5,60
Tonic Water Thomas Henry			0,2 l	3,40
Bitter Lemon, Schweppes			0,2 l	3,40
Ginger Ale, Schweppes			0,2 l	3,40
Mineralwasser	0,25 l	2,90	0,75 l	7,60
Saftschorlen (Apfel, Orange, Rhababer, Maracuja)	0,2 l	3,50	0,4 l	5,90
KiBa (Kirschfruchtsaft + Bananennektar)	0,2 l	3,70	0,4 l	5,90
Bananennektar	0,2 l	3,50	0,4 l	5,90
Kirschfruchtsaft	0,2 l	3,50	0,4 l	5,90
Orangensaft	0,2 l	3,50	0,4 l	5,90
Apfelsaft	0,2 l	3,50	0,4 l	5,90
Redbull			0,2 l	4,60

Biere vom Fass

Bitburger			0,3 l	3,60
Bitburger			0,4 l	4,60
Budweiser Budvar			0,3 l	3,60
Budweiser Budvar			0,4 l	4,60
Benediktiner Hefeweizen			0,5 l	5,20
Guinness			0,2 l	3,30
Guinness			0,4 l	5,80
Alster			0,3 l	3,60
Alster			0,4 l	4,60

Flaschenbiere

Benediktiner Hefeweizen, alkoholfrei			0,5 l	5,20
Alkoholfreies Jever			0,33 l	3,80
Alkoholfreies Jever Zitrone			0,33 l	3,80
Köstritzer Schwarzbier			0,33 l	3,80



Weine

Offene Weißweine

Rheingau

2022er Riesling, QbA, halbtrocken	0,2 l	7,60
VDP. Weingut Allendorf	0,75 l	28,00

Ein frischer und fruchtiger Wein. In der Nase präsentiert er sich mit einem intensiven Bouquet von Pfirsichen, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten wie Ananas und Mango.

Pfalz

2022er Chardonnay, QbA, trocken	0,2 l	7,40
Vier Jahreszeiten	0,75 l	27,00

Ein typischer Burgundertyp mit Aromen von Vanille und Mango, der mit seiner milden Säure ein besonders weiches Gaumenspiel darbietet.

Pfalz

2022er Grüner Silvaner, QbA, trocken	0,2 l	7,60
Weingut Markus Pfaffmann	0,75 l	28,00

Kühle Nase nach Kernobstfrucht, etwas Senfmehl, einer Note Akazienblüte und frischen Kräutern. Klar und feinsaftig, lebendig frisch und animierend, Apfel, Birne und etwas Banane, fester Körper mit Kraft, ein Hauch Extraktsüße, gute Balance, guter Abgang mit viel Kernobstfrucht im Nachhall.

Rheinhausen

2023er Grauburgunder, QbA, trocken	0,2 l	7,60
Weingut Heyl zu Herrnsheim	0,75 l	28,00

Der Duft von Birne, Ananas und Zitrusfrüchten spiegelt sich am Gaumen wider und trifft dort auf Mandel und Feuerstein. Mit seinem cremigen Mundgefühl passt dieser leichte und spritzige Grauburgunder perfekt zu Pasta-Wildgeflügel- oder Lamm-Gerichten

Offene Rotweine

Burgund/Frankreich

2022er Bourgogne Pinot Noir, trocken	0,2 l	8,90
Weingut De Buxy	0,75 l	33,90

Ein Bourgogne Pinot Noir ist immer durch Frische, einer präzisen Säure und einer gewissen Kräuterigkeit und Frucht gekennzeichnet. All das trifft hier zu.

Württemberg / Deutschland

N.V.Wild Klasse Cuvée rot, QbA, fruchtig	0,2 l	7,60
Weingut Hirsch	0,75 l	27,00

Die Cuvée zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Brombeeren, Pflaumen und etwas Veilchen. Am Gaumen saftig, sehr samtig, würzige Frucht und lange anhaltend.

Apulien / Italien

2022er Centurio Primitivo DOC trocken	0,2 l	7,60
Weingut San Marzano	0,75 l	28,00

Ein verführerischer Duft, erinnernd an dunkle Beeren, reife Feigen und eine salzige Meeresbrise. Dieser Wein präsentiert sich körperreich und mit großzügigem Fruchtextrakt, begleitet von geschmeidigen, feinkörnigem Tannin



Offener Roséwein

Rheinhessen

2023er Doktorspiele Rosewein, QbA, halbtrocken 0,2 l 7,60

Weingut Doktor Köhler 0,75 l 27,00

Mit beerigen Aromen und guter Balance passt dieser Rosé zu frischem Melonen-Feta-Salat mit rotem Pfeffer sowie zu sommerlichen Kaltschalen oder süßem Dessert. Spritzig und verspielt, als Schorle oder pur, ein perfekter Sommergenuss!

Weinschorle 0,2l 5,90

Weißweine – Flaschen

Pfalz

2023er Sommersemester Cuvée, QbA, feinherb 0,75 l 32,90

Weingut Studier

Die Weißwein-Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc und Chardonnay begeistert von Anfang an und erinnert an einen Strauß bunter Sommerblumen und Urlaubstage.

Württemberg

N.V.Weiss und Wild , QbA, trocken 0,75 l 34,90

Weingut Hirsch

Eine trockene Weißweincuvée, voller Frucht und Frische. Düfte von Mirabelle, einem Touch Quitte und Pfirsich.

Rheingau 0,75 l 54,90

Riesling Rauentaler Baiken

Erste Lage Kloster Eberbach

Farbe: Helles, jugendliches Gelb mit leichten Goldreflexen. Duft: Zitrus- sowie Pfirsichduft mit pflanzlicher und mineralischer Würze. Geschmack: Vollreife gelbe Steinobstfrucht mit pflanzlicher Würze. Auf eine sehr feine, präsenre Säurestruktur folgen leicht nussige und dezent süßliche Noten

Venetien/Italien

2023er Lugana, DOC, trocken 0,75 l 39,90

Weingut Fraccaroli

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Der Geschmack ist frisch, weich mit einem schönen Mandelgeschmack.

Südtirol / Italien

2023 erWinkl Sauvignon blanc DOC trocken 0,75 l 74,90

Weingut Cantina Terlan

Hellgelb mit grünlichem Schimmer präsentiert sich dieser fein ausgewogene Sauvignon Blanc im Glas. Sein Bouquet ist intensiv-fruchtig mit Nuancen von Holunderblüten und Anklängen von reifen Früchten.



Rosèweine - Flaschen

Rheinhessen

2022er PNT & Co. Rosé, QbA, trocken 0,75 l 47,90

Weingut Dreissigacker

Sehr fruchtig: Himbeere, Erdbeere, rote Johannisbeere...Sommer im Glas.

Rotweine - Flaschen

Rheingau

2021er Spätburgunder, QbA, trocken 0,75 l 34,90

Weingut Allendorf

Der Spätburgunder ist nicht nur in der Farbe sehr dunkel und intensiv, sondern auch im Geschmack sehr kräftig und gehaltvoll.

Württemberg

N.V.Rot und Wild, QbA, trocken 0,75 l 34,90

Weingut Hirsch

Die Rot & Wild-Cuvée aus Lemberger, Merlot und Cabernet Sauvignon duftet nach Heidelbeeren und Brombeergelée. Durch die Lagerung im Barrique gibt es Aromen von Vanille und Zimt.

Rioja/Spanien

2021er 3T Sanzo 3 Tempranillos, trocken 0,75 l 27,90

Weingut Rodriguez y Sanzo

Das Besondere bei diesem Wein ist, dass hier 3 "verschiedene" Tempranillo Trauben verwendet wurden. Sie stammen alle aus dem Duero Gebiet, aber sie haben alle 3 verschiedene Bodenbeschaffenheiten und ein unterschiedliches Mikroklima.

Venetien / Italien

2022er Valpolicella Ripasso Classico superiore DOC 0,75 l 64,00

Weingut Speri

Obwohl die Produktionsvorschriften für den Ripasso eine zweimalige Nutzung der Trester zulassen, wird der Ripasso von Speri aus nur einmal wiederverwendeten Amarone-Trestern hergestellt. Das Ergebnis ist ein eleganter, authentischer Wein, der ein komplexes Fruchtaroma und würzige Noten aufweist

Australien

2021er Bin 28 Kalimna Shiraz 0,75 l 89,00

Weingut Penfolds

Die großzügigen, süßen und würzigen Aromen, die sich im Glas entfalten, verführen die Sinne zu einem faszinierenden Erlebnis. Die Nase wird von einem harmonischen Zusammenspiel von Umami-Noten verwöhnt. Ein unglaublich dichter & konzentrierter Wein den Sie nicht vergessen werden.



Champagner & Prosecco

Prosecco	0,1l	5,50
Prosecco	0,7l	35,00
Moet & Chandon	0,75l	95,00
Moet & Chandon Rose	0,75l	110,00
Veuve Pelletier	0,75l	85,00
Dom Perignon	0,75l	220,00
Dom Perignon Rose	0,75l	auf Anfrage

Longdrinks (mit 4 cl)

Bacardi & Coca-Cola		9,40
Jim Beam & Coca-Cola		9,40
Jack Daniels & Coca-Cola		10,40
Campari & O-Saft		9,40
Absolut Wodka & Lemon oder mit O-Saft		9,40
Grey Goose Vodka mit Redbull		13,60
Havana (3 Years) & Cola		9,40
Tanguerray Gin & Tonic Water		10,40
Monkey 47 & Tonic Water		14,40
Mare Gin & Tonic Water		14,40
Brockmanns Gin & Tonic Water		13,40
Illusionist Gin & Tonic Water		16,40
Hendricks Gin & Tonic Water		12,40

Aperitif 4cl

Antica Formular	16,50vol	8,00
Martini Rosso	14,4%vol	5,50
Martini Bianco	14,4%vol	5,50

Kräuter 2 cl

Ramazotti	32%vol	3,50
Averna	32%vol	3,50
Campari Bitter	25%vol	3,50
Jägermeister	35%vol	3,50
Ratzeputz	58%vol	3,80
Heidegeist	50%vol	3,80
Fernet Branca	42%vol	3,50
108er	ca.54%vol	4,20

Brände 2 cl

Grappa	42%vol	4,50
Osborne	38%vol	3,50
Calvados Gilbert	40%vol	3,50
Williams Birne (Prinz)	42%vol	4,50
Alte Kirsche (Prinz)	41%vol	4,50
Alte Waldhimbeere (Prinz)	41%vol	4,50
Alter Bodensee-Apfel (Prinz)	41%vol	4,50
Alte Marille (Prinz)	41%vol	4,50

Spirituosen 2 cl

Fürst Bismarck	38%vol	3,20
Linie Aquavit	41,5%vol	3,50
Ouzo	40%vol	3,50

Gin 4 cl

Tangueray	37,5%vol	7,00
Bombay Dry Gin	37,5%vol	7,00
Monkey 47	47%vol	11,00
Illusionist	45%vol	13,00
Brockmanns	40%vol	10,00
Mare	42,7%vol	11,00
Hendricks	41,4%vol	9,00

Vodka 2 cl

Absolut	40%vol	3,50
Grey Goose	40%vol	4,50

Whisk(e)y 4 cl

Jack Daniel's, Bourbon	40%vol	7,50
Jamerson, Irish	40%vol	7,00
Tullamore Dew, Irish	40%vol	7,00
Talisker (10 Years), Irish	40%vol	8,00
Lagavulin (16 Years), Scottish	43%vol	16,00
Johnny Walker (12 Years,) Black Label	40%vol	10,00
Glennfiddich (12 Years), Scottish	40%vol	10,00
Jack Daniels (Single Barrel), Lynchburg	40%vol	10,00
Jack Daniels (Gentleman Jack), Lynchburg	40%vol	9,00
Woodford Reserve, Kentucky	43%vol	9,00



Rum 2 cl

Havana-Club 3 J.	40%vol	3,20
Havana-Club 7 J.	38%vol	4,50
Havana-Club 15 J.	40%vol	14,00
Bacardi weiß	38%vol	3,20
Captain Morgan	38%vol	3,20

Likör 2 cl

Baileys	17%vol	3,50
Sambuca	37,5%vol	3,50
Frangelico	20%vol	3,50
Lemon Cheesecake	15%vol	3,50

Alle Preise in Euro, inklusive Bedienung und gültiger MwSt.

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. mit Phosphat, 9. mit Süßungsmittel, 10. enthält eine Phenylalaninquelle 11. chininhaltig