

# SPEISEKARTE

## Vorspeisen

<b>Soljanka</b> mit Sauerrahm · Treberbaguette	8,50
<b>Fruchtige Kürbiscremesuppe</b> ✓ mit steirischem Kernöl · Treberbaguette	8,90
<b>Kleiner knackfrischer Marktsalat</b> ✓ mit Honig-Senf-Dressing, gerösteten Cashewkernen und Treberbaguette	7,90
<b>Spreewälder Blutwurst</b> gebraten · mit Zwiebelmarmelade und Treberbaguette	10,00
<b>Würzfleisch</b> mit Zitrone · Worcestersauce · Treberbaguette	8,90

## ehrliche Hausmannskost

<b>Original Bayerischer Leberkäse</b> mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet	16,50
<b>Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise)</b> gebraten, mit Zwiebelmarmelade und Treberbaguette	17,50
<b>Brauhausgulasch vom Rind</b> mit Rotkohl und Klößen	22,00
<b>Schnitzel vom Schwein</b> mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck	21,50
<b>Süß-saure Kaisersülze</b> aus magerem Fleisch · Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck · Remoulade	19,00



### „Mitarbeiter des Monats“

<b>Kalbsleber</b>	24,50
mit geschmorten Zwiebeln und Kartoffelpüree	

## fleischlose Freude

<b>Käsespätzle</b> ✓	16,50
mit BioBergkäs · Kirschtomaten · Junglauch	
<b>gebratene Gnocchi</b> ✓	16,90
mit Kürbisragout	

## Fischgerichte

<b>Emder Matjes</b>	18,50
mit Bratkartoffeln · Remoulade	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	24,90
mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln	



## Leibgerichte unseres Küchenchefs

<b>Geschmorte Barbarie - Entenkeule</b>	23,90
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Klößen	
<b>Zart geschmorte Gänsekeule</b>	29,90
mit hausgemachtem Apfelrotkohl oder Grünkohl, Klößen (nur solange der Vorrat reicht)	
<b>Spareribs</b>	23,00
mit BBQ-Soße und Treber-Knoblauch-Baguette	

## Kindergerichte

<b>Räuberteller</b>	
<b>Kinderschnitzel</b>	12,90
mit Bratkartoffeln	
<b>Makkaroni</b> ✓	8,90
mit hausgemachter Tomatensoße	

## Desserts

<b>Lavaküchlein</b> ✓	8,90
mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne	
<b>Bayerischer Apfelstrudel</b> ✓	8,90
mit Vanilleeis und Sahne	
<b>Vanilleeis (2 Kugeln)</b> ✓	7,90
mit warmer Kirschgrütze und Sahne	