

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Soljanka 8,50
mit Sauerrahm · Treberbaguette

Kleiner knackfrischer Marktsalat ✓ 7,90
mit Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten,
Gurke, gerösteten Cashewkernen
und Treberbaguette

Spreewälder Blutwurst 10,00
gebraten · mit Zwiebelmarmelade
und Treberbaguette

Kaspressknödel ✓ 8,90
mit Preiselbeercreme und Salat

ehrlliche Hausmannskost

Original Bayerischer Leberkäs 16,50
mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet

Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise) 17,50
gebraten, mit Zwiebelmarmelade und
Treberbaguette

Brauhausgulasch vom Rind 22,00
mit Rotkohl und Klößen

Schnitzel vom Schwein 21,50
mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck

Süß-saure Kaisersülze 19,00
aus magerem Fleisch · Bratkartoffeln mit
Zwiebeln & Speck · Remoulade



„Mitarbeiter des Monats“

Schmorgurke 24,90
mit gebratenem Zanderfilet
und Dillkartoffeln

fleischlose Freude

Kaspressknödel (Hauptspeise) ✓ 16,90
mit Preiselbeercreme und Salat

Gnocchi mit Bärlauchpesto ✓ 16,90
dazu Kirschtomaten und Cashewkerne

Fischgerichte

Emder Matjes 18,50
mit Bratkartoffeln · Remoulade



Leibgerichte unseres Küchenchefs

Rotgarnelen frisch aus der Pfanne 26,00
(400 g Abtropfgewicht)
mit Knoblauchbaguette und Salatbouquet

Spareribs 23,00
mit BBQ-Soße und Treber-Knoblauch-Baguette

Kindergerichte

Räuberteller
Kinderschnitzel 12,90
mit Bratkartoffeln

Makkaroni 8,90
mit hausgemachter Tomatensoße

Desserts

Lavaküchlein ✓ 8,90
mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne

Bayerischer Apfelstrudel ✓ 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

GETRÄNKEKARTE

Woltersdorfer Schleusenbier vom Fass naturbelassen & unfiltriert

Helles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Dunkles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Hefeweizen	0.3 / 0.5	3,80 / 5,50
Brauer's Spezial	0.2 / 0.4	3,80 / 5,50

alkoholfreie Biere

Hefeweißbier	0.5	5,00
Krombacher	0.5	5,00
Berliner Weiße	0.33	3,80
rot oder grün · 2 % alc		

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0.25 / 0.75	2,80 / 6,50
von Gerolsteiner · ohne · medium · mit		
Thüringer Brausen	0.33	3,50
Himbeer · Waldmeister · Mandarine · Zitrone		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0.3 / 0.4	3,50 / 4,20
Säfte / Schorlen	0.2 / 0.4	3,50 / 5,00
Apfel · Orange · Kirsch · Banane · Rhabarber		

Kaffeespezialitäten

aus Kaffee aus der Rösterei Eckart in Erkner



Kaffee Crema	3,30
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,80

Heiße Getränke

Heiße Schokolade / mit Sahne	3,50 / 4,00
Teespezialitäten	3,50 – 3,90
Bitte schauen Sie in unsere Teekarte	

Entdecke unsere aktuelle Biervielfalt



Welches unserer tollen Biere wird Dein Favorit? Probiere unsere vier aktuellen Sorten oder stell Dir Dein Probierset selbst zusammen.

4 x 0.1 und ein Gläschen gerösteten Malz 7,90

Lieblingsaperitif der Chefin

Freymut (Wermut)

auf Eis mit Zitrone, 5 cl 5,50

Exklusiv vom Weingut Grober Feetz aus der Weinregion Unstrut, kreiert von der ehemaligen Jungwinzerin des Jahres Stephanie Grober-Feetz

ausgewählte offene Weine

Glas 0.15 / Fl. 0.75

Heinrich Vollmer - Pfalz	5,50 / 28,00
Grauburgunder · trocken · elegant · gehaltvoll	
Achkarren - Winzergemeinschaft Baden	5,50 / 28,00
Spätburgunder Rosé · spritzig-fruchtig	
Luna Argenta - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Negroamaro Primitivo · vollmundig · saftig · dunkle Beeren und Vanille	
Marmalata - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Merlot halbtrocken · fruchtig · leichte Säure	
Marasca Kirsche · rote Johannisbeere	
Sissi & Franz - Weingut Hammel/Pfalz	5,50 / 28,00
weiß · rot · rosé · lieblich · vollmundig · frisch und fruchtig	

Cocktails & Longdrinks

Prosecco 0,1	4,80
Aperol Spritz	7,00
Limoncello Spritz	7,00
Erdbeer Gin Tonic	7,00
Wildberry Lillet	7,00
Campari-Orange	6,50
Gin Tonic	6,50
Havanna Cola / Cuba Libre	6,50 / 7,00
Jim Beam Cola	6,50

Spirits

	4 cl
Prinz Hausschnaps · aus der Alpenrepublik	4,90
Prinz alte Waldhimbeere · aus der Alpenrepublik	6,50
Jim Beam	5,50
Jack Daniels	5,50
Plantation Rum	6,50
Single Malt Scotch Whisky	6,50
Bourbon Aamerican Frontier Whisky	6,50
Psenner Grappa aus Südtirol	4,90
Vodka	4,90
Jägermeister	4,90
Ramazotti	4,90

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Soljanka 8,50
mit Sauerrahm · Treberbaguette

Kleiner knackfrischer Marktsalat ✓ 7,90
mit Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten,
Gurke, gerösteten Cashewkernen
und Treberbaguette

Spreewälder Blutwurst 10,00
gebraten · mit Zwiebelmarmelade
und Treberbaguette

Kaspressknödel ✓ 8,90
mit Preiselbeercreme und Salat

ehrlliche Hausmannskost

Original Bayerischer Leberkäs 16,50
mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet

Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise) 17,50
gebraten, mit Zwiebelmarmelade und
Treberbaguette

Brauhausgulasch vom Rind 22,00
mit Rotkohl und Klößen

Schnitzel vom Schwein 21,50
mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck

Süß-saure Kaisersülze 19,00
aus magerem Fleisch · Bratkartoffeln mit
Zwiebeln & Speck · Remoulade



„Mitarbeiter des Monats“

Schmorgurke 24,90
mit gebratenem Zanderfilet
und Dillkartoffeln

fleischlose Freude

Kaspressknödel (Hauptspeise) ✓ 16,90
mit Preiselbeercreme und Salat

Gnocchi mit Bärlauchpesto ✓ 16,90
dazu Kirschtomaten und Cashewkerne

Fischgerichte

Emder Matjes 18,50
mit Bratkartoffeln · Remoulade



Leibgerichte unseres Küchenchefs

Rotgarnelen frisch aus der Pfanne 26,00
(400 g Abtropfgewicht)
mit Knoblauchbaguette und Salatbouquet

Spareribs 23,00
mit BBQ-Soße und Treber-Knoblauch-Baguette

Kindergerichte

Räuberteller
Kinderschnitzel 12,90
mit Bratkartoffeln

Makkaroni 8,90
mit hausgemachter Tomatensoße

Desserts

Lavaküchlein ✓ 8,90
mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne

Bayerischer Apfelstrudel ✓ 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

GETRÄNKEKARTE

Woltersdorfer Schleusenbier vom Fass naturbelassen & unfiltriert

Helles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Dunkles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Hefeweizen	0.3 / 0.5	3,80 / 5,50
Brauer's Spezial	0.2 / 0.4	3,80 / 5,50

alkoholfreie Biere

Hefeweißbier	0.5	5,00
Krombacher	0.5	5,00
Berliner Weiße	0.33	3,80
rot oder grün · 2 % alc		

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0.25 / 0.75	2,80 / 6,50
von Gerolsteiner · ohne · medium · mit		
Thüringer Brausen	0.33	3,50
Himbeer · Waldmeister · Mandarine · Zitrone		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0.3 / 0.4	3,50 / 4,20
Säfte / Schorlen	0.2 / 0.4	3,50 / 5,00
Apfel · Orange · Kirsch · Banane · Rhabarber		

Kaffeespezialitäten

aus Kaffee aus der Rösterei Eckart in Erkner



Kaffee Crema	3,30
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,80

Heiße Getränke

Heiße Schokolade / mit Sahne	3,50 / 4,00
Teespezialitäten	3,50 – 3,90
Bitte schauen Sie in unsere Teekarte	

Entdecke unsere aktuelle Biervielfalt



Welches unserer tollen Biere wird Dein Favorit? Probiere unsere vier aktuellen Sorten oder stell Dir Dein Probierset selbst zusammen.

4 x 0.1 und ein Gläschen gerösteten Malz 7,90

Lieblingsaperitif der Chefin

Freymut (Wermut)

auf Eis mit Zitrone, 5 cl 5,50

Exklusiv vom Weingut Grober Feetz aus der Weinregion Unstrut, kreiert von der ehemaligen Jungwinzerin des Jahres Stephanie Grober-Feetz

ausgewählte offene Weine

Glas 0.15 / Fl. 0.75

Heinrich Vollmer - Pfalz	5,50 / 28,00
Grauburgunder · trocken · elegant · gehaltvoll	
Achkarren - Winzergemeinschaft Baden	5,50 / 28,00
Spätburgunder Rosé · spritzig-fruchtig	
Luna Argenta - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Negroamaro Primitivo · vollmundig · saftig · dunkle Beeren und Vanille	
Marmalata - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Merlot halbtrocken · fruchtig · leichte Säure	
Marasca Kirsche · rote Johannisbeere	
Sissi & Franz - Weingut Hammel/Pfalz	5,50 / 28,00
weiß · rot · rosé · lieblich · vollmundig · frisch und fruchtig	

Cocktails & Longdrinks

Prosecco 0,1	4,80
Aperol Spritz	7,00
Limoncello Spritz	7,00
Erdbeer Gin Tonic	7,00
Wildberry Lillet	7,00
Campari-Orange	6,50
Gin Tonic	6,50
Havanna Cola / Cuba Libre	6,50 / 7,00
Jim Beam Cola	6,50

Spirits

	4 cl
Prinz Hausschnaps · aus der Alpenrepublik	4,90
Prinz alte Waldhimbeere · aus der Alpenrepublik	6,50
Jim Beam	5,50
Jack Daniels	5,50
Plantation Rum	6,50
Single Malt Scotch Whisky	6,50
Bourbon Aamerican Frontier Whisky	6,50
Psenner Grappa aus Südtirol	4,90
Vodka	4,90
Jägermeister	4,90
Ramazotti	4,90

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Soljanka 8,50
mit Sauerrahm · Treberbaguette

Kleiner knackfrischer Marktsalat ✓ 7,90
mit Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten,
Gurke, gerösteten Cashewkernen
und Treberbaguette

Spreewälder Blutwurst 10,00
gebraten · mit Zwiebelmarmelade
und Treberbaguette

Kaspressknödel ✓ 8,90
mit Preiselbeercreme und Salat

ehrlliche Hausmannskost

Original Bayerischer Leberkäs 16,50
mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet

Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise) 17,50
gebraten, mit Zwiebelmarmelade und
Treberbaguette

Brauhausgulasch vom Rind 22,00
mit Rotkohl und Klößen

Schnitzel vom Schwein 21,50
mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck

Süß-saure Kaisersülze 19,00
aus magerem Fleisch · Bratkartoffeln mit
Zwiebeln & Speck · Remoulade



„Mitarbeiter des Monats“

Schmorgurke 24,90
mit gebratenem Zanderfilet
und Dillkartoffeln

fleischlose Freude

Kaspressknödel (Hauptspeise) ✓ 16,90
mit Preiselbeercreme und Salat

Gnocchi mit Bärlauchpesto ✓ 16,90
dazu Kirschtomaten und Cashewkerne

Fischgerichte

Emder Matjes 18,50
mit Bratkartoffeln · Remoulade



Leibgerichte unseres Küchenchefs

Rotgarnelen frisch aus der Pfanne 26,00
(400 g Abtropfgewicht)
mit Knoblauchbaguette und Salatbouquet

Spareribs 23,00
mit BBQ-Soße und Treber-Knoblauch-Baguette

Kindergerichte

Räuberteller
Kinderschnitzel 12,90
mit Bratkartoffeln

Makkaroni 8,90
mit hausgemachter Tomatensoße

Desserts

Lavaküchlein ✓ 8,90
mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne

Bayerischer Apfelstrudel ✓ 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

GETRÄNKEKARTE

Woltersdorfer Schleusenbier vom Fass naturbelassen & unfiltriert

Helles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Dunkles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Hefeweizen	0.3 / 0.5	3,80 / 5,50
Brauer's Spezial	0.2 / 0.4	3,80 / 5,50

alkoholfreie Biere

Hefeweißbier	0.5	5,00
Krombacher	0.5	5,00
Berliner Weiße	0.33	3,80
rot oder grün · 2 % alc		

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0.25 / 0.75	2,80 / 6,50
von Gerolsteiner · ohne · medium · mit		
Thüringer Brausen	0.33	3,50
Himbeer · Waldmeister · Mandarine · Zitrone		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0.3 / 0.4	3,50 / 4,20
Säfte / Schorlen	0.2 / 0.4	3,50 / 5,00
Apfel · Orange · Kirsch · Banane · Rhabarber		

Kaffeespezialitäten

aus Kaffee aus der Rösterei Eckart in Erkner



Kaffee Crema	3,30
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,80

Heiße Getränke

Heiße Schokolade / mit Sahne	3,50 / 4,00
Teespezialitäten	3,50 – 3,90
Bitte schauen Sie in unsere Teekarte	

Entdecke unsere aktuelle Biervielfalt



Welches unserer tollen Biere wird Dein Favorit? Probiere unsere vier aktuellen Sorten oder stell Dir Dein Probierset selbst zusammen.

4 x 0.1 und ein Gläschen gerösteten Malz 7,90

Lieblingsaperitif der Chefin

Freymut (Wermut)

auf Eis mit Zitrone, 5 cl 5,50

Exklusiv vom Weingut Grober Feetz aus der Weinregion Unstrut, kreiert von der ehemaligen Jungwinzerin des Jahres Stephanie Grober-Feetz

ausgewählte offene Weine

Glas 0.15 / Fl. 0.75

Heinrich Vollmer - Pfalz	5,50 / 28,00
Grauburgunder · trocken · elegant · gehaltvoll	
Achkarren - Winzergemeinschaft Baden	5,50 / 28,00
Spätburgunder Rosé · spritzig-fruchtig	
Luna Argenta - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Negroamaro Primitivo · vollmundig · saftig · dunkle Beeren und Vanille	
Marmalata - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Merlot halbtrocken · fruchtig · leichte Säure	
Marasca Kirsche · rote Johannisbeere	
Sissi & Franz - Weingut Hammel/Pfalz	5,50 / 28,00
weiß · rot · rosé · lieblich · vollmundig · frisch und fruchtig	

Cocktails & Longdrinks

Prosecco 0,1	4,80
Aperol Spritz	7,00
Limoncello Spritz	7,00
Erdbeer Gin Tonic	7,00
Wildberry Lillet	7,00
Campari-Orange	6,50
Gin Tonic	6,50
Havanna Cola / Cuba Libre	6,50 / 7,00
Jim Beam Cola	6,50

Spirits

	4 cl
Prinz Hausschnaps · aus der Alpenrepublik	4,90
Prinz alte Waldhimbeere · aus der Alpenrepublik	6,50
Jim Beam	5,50
Jack Daniels	5,50
Plantation Rum	6,50
Single Malt Scotch Whisky	6,50
Bourbon Aamerican Frontier Whisky	6,50
Psenner Grappa aus Südtirol	4,90
Vodka	4,90
Jägermeister	4,90
Ramazotti	4,90

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Soljanka 8,50
mit Sauerrahm · Treberbaguette

Kleiner knackfrischer Marktsalat ✓ 7,90
mit Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten,
Gurke, gerösteten Cashewkernen
und Treberbaguette

Spreewälder Blutwurst 10,00
gebraten · mit Zwiebelmarmelade
und Treberbaguette

Kaspressknödel ✓ 8,90
mit Preiselbeercreme und Salat

ehrlliche Hausmannskost

Original Bayerischer Leberkäs 16,50
mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet

Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise) 17,50
gebraten, mit Zwiebelmarmelade und
Treberbaguette

Brauhausgulasch vom Rind 22,00
mit Rotkohl und Klößen

Schnitzel vom Schwein 21,50
mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck

Süß-saure Kaisersülze 19,00
aus magerem Fleisch · Bratkartoffeln mit
Zwiebeln & Speck · Remoulade



„Mitarbeiter des Monats“

Schmorgurke 24,90
mit gebratenem Zanderfilet
und Dillkartoffeln

fleischlose Freude

Kaspressknödel (Hauptspeise) ✓ 16,90
mit Preiselbeercreme und Salat

Gnocchi mit Bärlauchpesto ✓ 16,90
dazu Kirschtomaten und Cashewkerne

Fischgerichte

Emder Matjes 18,50
mit Bratkartoffeln · Remoulade



Leibgerichte unseres Küchenchefs

Rotgarnelen frisch aus der Pfanne 26,00
(400 g Abtropfgewicht)
mit Knoblauchbaguette und Salatbouquet

Spareribs 23,00
mit BBQ-Soße und Treber-Knoblauch-Baguette

Kindergerichte

Räuberteller
Kinderschnitzel 12,90
mit Bratkartoffeln

Makkaroni 8,90
mit hausgemachter Tomatensoße

Desserts

Lavaküchlein ✓ 8,90
mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne

Bayerischer Apfelstrudel ✓ 8,90
mit Vanilleeis und Sahne



GETRÄNKEKARTE

Woltersdorfer Schleusenbier vom Fass naturbelassen & unfiltriert

Helles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Dunkles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Hefeweizen	0.3 / 0.5	3,80 / 5,50
Brauer's Spezial	0.2 / 0.4	3,80 / 5,50

alkoholfreie Biere

Hefeweißbier	0.5	5,00
Krombacher	0.5	5,00
Berliner Weiße	0.33	3,80
rot oder grün · 2 % alc		

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0.25 / 0.75	2,80 / 6,50
von Gerolsteiner · ohne · medium · mit		
Thüringer Brausen	0.33	3,50
Himbeer · Waldmeister · Mandarine · Zitrone		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0.3 / 0.4	3,50 / 4,20
Säfte / Schorlen	0.2 / 0.4	3,50 / 5,00
Apfel · Orange · Kirsch · Banane · Rhabarber		

Kaffeespezialitäten

aus Kaffee aus der Rösterei Eckart in Erkner



Kaffee Crema	3,30
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,80

Heiße Getränke

Heiße Schokolade / mit Sahne	3,50 / 4,00
Teespezialitäten	3,50 – 3,90
Bitte schauen Sie in unsere Teekarte	

Entdecke unsere aktuelle Biervielfalt



Welches unserer tollen Biere wird Dein Favorit? Probiere unsere vier aktuellen Sorten oder stell Dir Dein Probierset selbst zusammen.

4 x 0.1 und ein Gläschen gerösteten Malz 7,90

Lieblingsaperitif der Chefin

Freymut (Wermut)

auf Eis mit Zitrone, 5 cl 5,50

Exklusiv vom Weingut Grober Feetz aus der Weinregion Unstrut, kreiert von der ehemaligen Jungwinzerin des Jahres Stephanie Grober-Feetz

ausgewählte offene Weine

Glas 0.15 / Fl. 0.75

Heinrich Vollmer - Pfalz	5,50 / 28,00
Grauburgunder · trocken · elegant · gehaltvoll	
Achkarren - Winzergemeinschaft Baden	5,50 / 28,00
Spätburgunder Rosé · spritzig-fruchtig	
Luna Argenta - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Negroamaro Primitivo · vollmundig · saftig · dunkle Beeren und Vanille	
Marmalata - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Merlot halbtrocken · fruchtig · leichte Säure	
Marasca Kirsche · rote Johannisbeere	
Sissi & Franz - Weingut Hammel/Pfalz	5,50 / 28,00
weiß · rot · rosé · lieblich · vollmundig · frisch und fruchtig	

Cocktails & Longdrinks

Prosecco 0,1	4,80
Aperol Spritz	7,00
Limoncello Spritz	7,00
Erdbeer Gin Tonic	7,00
Wildberry Lillet	7,00
Campari-Orange	6,50
Gin Tonic	6,50
Havanna Cola / Cuba Libre	6,50 / 7,00
Jim Beam Cola	6,50

Spirits

	4 cl
Prinz Hausschnaps · aus der Alpenrepublik	4,90
Prinz alte Waldhimbeere · aus der Alpenrepublik	6,50
Jim Beam	5,50
Jack Daniels	5,50
Plantation Rum	6,50
Single Malt Scotch Whisky	6,50
Bourbon Aamerican Frontier Whisky	6,50
Psenner Grappa aus Südtirol	4,90
Vodka	4,90
Jägermeister	4,90
Ramazotti	4,90

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Soljanka 8,50
mit Sauerrahm · Treberbaguette

Kleiner knackfrischer Marktsalat ✓ 7,90
mit Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten,
Gurke, gerösteten Cashewkernen
und Treberbaguette

Spreewälder Blutwurst 10,00
gebraten · mit Zwiebelmarmelade
und Treberbaguette

Kaspressknödel ✓ 8,90
mit Preiselbeercreme und Salat

ehrlliche Hausmannskost

Original Bayerischer Leberkäs 16,50
mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet

Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise) 17,50
gebraten, mit Zwiebelmarmelade und
Treberbaguette

Brauhausgulasch vom Rind 22,00
mit Rotkohl und Klößen

Schnitzel vom Schwein 21,50
mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck

Süß-saure Kaisersülze 19,00
aus magerem Fleisch · Bratkartoffeln mit
Zwiebeln & Speck · Remoulade



„Mitarbeiter des Monats“

Schmorgurke 24,90
mit gebratenem Zanderfilet
und Dillkartoffeln

fleischlose Freude

Kaspressknödel (Hauptspeise) ✓ 16,90
mit Preiselbeercreme und Salat

Gnocchi mit Bärlauchpesto ✓ 16,90
dazu Kirschtomaten und Cashewkerne

Fischgerichte

Emder Matjes 18,50
mit Bratkartoffeln · Remoulade



Leibgerichte unseres Küchenchefs

Rotgarnelen frisch aus der Pfanne 26,00
(400 g Abtropfgewicht)
mit Knoblauchbaguette und Salatbouquet

Spareribs 23,00
mit BBQ-Soße und Treber-Knoblauch-Baguette

Kindergerichte

Räuberteller
Kinderschnitzel 12,90
mit Bratkartoffeln

Makkaroni 8,90
mit hausgemachter Tomatensoße

Desserts

Lavaküchlein ✓ 8,90
mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne

Bayerischer Apfelstrudel ✓ 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

GETRÄNKEKARTE

Woltersdorfer Schleusenbier vom Fass naturbelassen & unfiltriert

Helles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Dunkles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Hefeweizen	0.3 / 0.5	3,80 / 5,50
Brauer's Spezial	0.2 / 0.4	3,80 / 5,50

alkoholfreie Biere

Hefeweißbier	0.5	5,00
Krombacher	0.5	5,00
Berliner Weiße	0.33	3,80
rot oder grün · 2 % alc		

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0.25 / 0.75	2,80 / 6,50
von Gerolsteiner · ohne · medium · mit		
Thüringer Brausen	0.33	3,50
Himbeer · Waldmeister · Mandarine · Zitrone		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0.3 / 0.4	3,50 / 4,20
Säfte / Schorlen	0.2 / 0.4	3,50 / 5,00
Apfel · Orange · Kirsch · Banane · Rhabarber		

Kaffeespezialitäten

aus Kaffee aus der Rösterei Eckart in Erkner



Kaffee Crema	3,30
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,80

Heiße Getränke

Heiße Schokolade / mit Sahne	3,50 / 4,00
Teespezialitäten	3,50 – 3,90
Bitte schauen Sie in unsere Teekarte	

Entdecke unsere aktuelle Biervielfalt



Welches unserer tollen Biere wird Dein Favorit? Probiere unsere vier aktuellen Sorten oder stell Dir Dein Probierset selbst zusammen.

4 x 0.1 und ein Gläschen gerösteten Malz 7,90

Lieblingsaperitif der Chefin

Freymut (Wermut)

auf Eis mit Zitrone, 5 cl 5,50

Exklusiv vom Weingut Grober Feetz aus der Weinregion Unstrut, kreiert von der ehemaligen Jungwinzerin des Jahres Stephanie Grober-Feetz

ausgewählte offene Weine

Glas 0.15 / Fl. 0.75

Heinrich Vollmer - Pfalz	5,50 / 28,00
Grauburgunder · trocken · elegant · gehaltvoll	
Achkarren - Winzergemeinschaft Baden	5,50 / 28,00
Spätburgunder Rosé · spritzig-fruchtig	
Luna Argenta - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Negroamaro Primitivo · vollmundig · saftig · dunkle Beeren und Vanille	
Marmalata - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Merlot halbtrocken · fruchtig · leichte Säure	
Marasca Kirsche · rote Johannisbeere	
Sissi & Franz - Weingut Hammel/Pfalz	5,50 / 28,00
weiß · rot · rosé · lieblich · vollmundig · frisch und fruchtig	

Cocktails & Longdrinks

Prosecco 0,1	4,80
Aperol Spritz	7,00
Limoncello Spritz	7,00
Erdbeer Gin Tonic	7,00
Wildberry Lillet	7,00
Campari-Orange	6,50
Gin Tonic	6,50
Havanna Cola / Cuba Libre	6,50 / 7,00
Jim Beam Cola	6,50

Spirits

	4 cl
Prinz Hausschnaps · aus der Alpenrepublik	4,90
Prinz alte Waldhimbeere · aus der Alpenrepublik	6,50
Jim Beam	5,50
Jack Daniels	5,50
Plantation Rum	6,50
Single Malt Scotch Whisky	6,50
Bourbon Aamerican Frontier Whisky	6,50
Psenner Grappa aus Südtirol	4,90
Vodka	4,90
Jägermeister	4,90
Ramazotti	4,90

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Soljanka 8,50
mit Sauerrahm · Treberbaguette

Kleiner knackfrischer Marktsalat ✓ 7,90
mit Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten,
Gurke, gerösteten Cashewkernen
und Treberbaguette

Spreewälder Blutwurst 10,00
gebraten · mit Zwiebelmarmelade
und Treberbaguette

Kaspressknödel ✓ 8,90
mit Preiselbeercreme und Salat

ehrlliche Hausmannskost

Original Bayerischer Leberkäs 16,50
mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet

Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise) 17,50
gebraten, mit Zwiebelmarmelade und
Treberbaguette

Brauhausgulasch vom Rind 22,00
mit Rotkohl und Klößen

Schnitzel vom Schwein 21,50
mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck

Süß-saure Kaisersülze 19,00
aus magerem Fleisch · Bratkartoffeln mit
Zwiebeln & Speck · Remoulade



„Mitarbeiter des Monats“

Schmorgurke 24,90
mit gebratenem Zanderfilet
und Dillkartoffeln

fleischlose Freude

Kaspressknödel (Hauptspeise) ✓ 16,90
mit Preiselbeercreme und Salat

Gnocchi mit Bärlauchpesto ✓ 16,90
dazu Kirschtomaten und Cashewkerne

Fischgerichte

Emder Matjes 18,50
mit Bratkartoffeln · Remoulade



Leibgerichte unseres Küchenchefs

Rotgarnelen frisch aus der Pfanne 26,00
(400 g Abtropfgewicht)
mit Knoblauchbaguette und Salatbouquet

Spareribs 23,00
mit BBQ-Soße und Treber-Knoblauch-Baguette

Kindergerichte

Räuberteller
Kinderschnitzel 12,90
mit Bratkartoffeln

Makkaroni 8,90
mit hausgemachter Tomatensoße

Desserts

Lavaküchlein ✓ 8,90
mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne

Bayerischer Apfelstrudel ✓ 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

GETRÄNKEKARTE

Woltersdorfer Schleusenbier vom Fass naturbelassen & unfiltriert

Helles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Dunkles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Hefeweizen	0.3 / 0.5	3,80 / 5,50
Brauer's Spezial	0.2 / 0.4	3,80 / 5,50

alkoholfreie Biere

Hefeweißbier	0.5	5,00
Krombacher	0.5	5,00
Berliner Weiße	0.33	3,80
rot oder grün · 2 % alc		

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0.25 / 0.75	2,80 / 6,50
von Gerolsteiner · ohne · medium · mit		
Thüringer Brausen	0.33	3,50
Himbeer · Waldmeister · Mandarine · Zitrone		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0.3 / 0.4	3,50 / 4,20
Säfte / Schorlen	0.2 / 0.4	3,50 / 5,00
Apfel · Orange · Kirsch · Banane · Rhabarber		

Kaffeespezialitäten

aus Kaffee aus der Rösterei Eckart in Erkner



Kaffee Crema	3,30
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,80

Heiße Getränke

Heiße Schokolade / mit Sahne	3,50 / 4,00
Teespezialitäten	3,50 – 3,90
Bitte schauen Sie in unsere Teekarte	

Entdecke unsere aktuelle Biervielfalt



Welches unserer tollen Biere wird Dein Favorit? Probiere unsere vier aktuellen Sorten oder stell Dir Dein Probierset selbst zusammen.

4 x 0.1 und ein Gläschen gerösteten Malz 7,90

Lieblingsaperitif der Chefin

Freymut (Wermut)

auf Eis mit Zitrone, 5 cl 5,50

Exklusiv vom Weingut Grober Feetz aus der Weinregion Unstrut, kreiert von der ehemaligen Jungwinzerin des Jahres Stephanie Grober-Feetz

ausgewählte offene Weine

Glas 0.15 / Fl. 0.75

Heinrich Vollmer - Pfalz	5,50 / 28,00
Grauburgunder · trocken · elegant · gehaltvoll	
Achkarren - Winzergemeinschaft Baden	5,50 / 28,00
Spätburgunder Rosé · spritzig-fruchtig	
Luna Argenta - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Negroamaro Primitivo · vollmundig · saftig · dunkle Beeren und Vanille	
Marmalata - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Merlot halbtrocken · fruchtig · leichte Säure	
Marasca Kirsche · rote Johannisbeere	
Sissi & Franz - Weingut Hammel/Pfalz	5,50 / 28,00
weiß · rot · rosé · lieblich · vollmundig · frisch und fruchtig	

Cocktails & Longdrinks

Prosecco 0,1	4,80
Aperol Spritz	7,00
Limoncello Spritz	7,00
Erdbeer Gin Tonic	7,00
Wildberry Lillet	7,00
Campari-Orange	6,50
Gin Tonic	6,50
Havanna Cola / Cuba Libre	6,50 / 7,00
Jim Beam Cola	6,50

Spirits

	4 cl
Prinz Hausschnaps · aus der Alpenrepublik	4,90
Prinz alte Waldhimbeere · aus der Alpenrepublik	6,50
Jim Beam	5,50
Jack Daniels	5,50
Plantation Rum	6,50
Single Malt Scotch Whisky	6,50
Bourbon Aamerican Frontier Whisky	6,50
Psenner Grappa aus Südtirol	4,90
Vodka	4,90
Jägermeister	4,90
Ramazotti	4,90

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Soljanka 8,50
mit Sauerrahm · Treberbaguette

Kleiner knackfrischer Marktsalat ✓ 7,90
mit Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten,
Gurke, gerösteten Cashewkernen
und Treberbaguette

Spreewälder Blutwurst 10,00
gebraten · mit Zwiebelmarmelade
und Treberbaguette

Kaspressknödel ✓ 8,90
mit Preiselbeercreme und Salat

ehrlliche Hausmannskost

Original Bayerischer Leberkäs 16,50
mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet

Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise) 17,50
gebraten, mit Zwiebelmarmelade und
Treberbaguette

Brauhausgulasch vom Rind 22,00
mit Rotkohl und Klößen

Schnitzel vom Schwein 21,50
mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck

Süß-saure Kaisersülze 19,00
aus magerem Fleisch · Bratkartoffeln mit
Zwiebeln & Speck · Remoulade



„Mitarbeiter des Monats“

Schmorgurke 24,90
mit gebratenem Zanderfilet
und Dillkartoffeln

fleischlose Freude

Kaspressknödel (Hauptspeise) ✓ 16,90
mit Preiselbeercreme und Salat

Gnocchi mit Bärlauchpesto ✓ 16,90
dazu Kirschtomaten und Cashewkerne

Fischgerichte

Emder Matjes 18,50
mit Bratkartoffeln · Remoulade



Leibgerichte unseres Küchenchefs

Rotgarnelen frisch aus der Pfanne 26,00
(400 g Abtropfgewicht)
mit Knoblauchbaguette und Salatbouquet

Spareribs 23,00
mit BBQ-Soße und Treber-Knoblauch-Baguette

Kindergerichte

Räuberteller
Kinderschnitzel 12,90
mit Bratkartoffeln

Makkaroni 8,90
mit hausgemachter Tomatensoße

Desserts

Lavaküchlein ✓ 8,90
mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne

Bayerischer Apfelstrudel ✓ 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

GETRÄNKEKARTE

Woltersdorfer Schleusenbier vom Fass naturbelassen & unfiltriert

Helles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Dunkles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Hefeweizen	0.3 / 0.5	3,80 / 5,50
Brauer's Spezial	0.2 / 0.4	3,80 / 5,50

alkoholfreie Biere

Hefeweißbier	0.5	5,00
Krombacher	0.5	5,00
Berliner Weiße	0.33	3,80
rot oder grün · 2 % alc		

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0.25 / 0.75	2,80 / 6,50
von Gerolsteiner · ohne · medium · mit		
Thüringer Brausen	0.33	3,50
Himbeer · Waldmeister · Mandarine · Zitrone		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0.3 / 0.4	3,50 / 4,20
Säfte / Schorlen	0.2 / 0.4	3,50 / 5,00
Apfel · Orange · Kirsch · Banane · Rhabarber		

Kaffeespezialitäten

aus Kaffee aus der Rösterei Eckart in Erkner



Kaffee Crema	3,30
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,80

Heiße Getränke

Heiße Schokolade / mit Sahne	3,50 / 4,00
Teespezialitäten	3,50 – 3,90
Bitte schauen Sie in unsere Teekarte	

Entdecke unsere aktuelle Biervielfalt



Welches unserer tollen Biere wird Dein Favorit? Probiere unsere vier aktuellen Sorten oder stell Dir Dein Probierset selbst zusammen.

4 x 0.1 und ein Gläschen gerösteten Malz 7,90

Lieblingsaperitif der Chefin

Freymut (Wermut)

auf Eis mit Zitrone, 5 cl 5,50

Exklusiv vom Weingut Grober Feetz aus der Weinregion Unstrut, kreiert von der ehemaligen Jungwinzerin des Jahres Stephanie Grober-Feetz

ausgewählte offene Weine

Glas 0.15 / Fl. 0.75

Heinrich Vollmer - Pfalz	5,50 / 28,00
Grauburgunder · trocken · elegant · gehaltvoll	
Achkarren - Winzergemeinschaft Baden	5,50 / 28,00
Spätburgunder Rosé · spritzig-fruchtig	
Luna Argenta - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Negroamaro Primitivo · vollmundig · saftig · dunkle Beeren und Vanille	
Marmalata - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Merlot halbtrocken · fruchtig · leichte Säure	
Marasca Kirsche · rote Johannisbeere	
Sissi & Franz - Weingut Hammel/Pfalz	5,50 / 28,00
weiß · rot · rosé · lieblich · vollmundig · frisch und fruchtig	

Cocktails & Longdrinks

Prosecco 0,1	4,80
Aperol Spritz	7,00
Limoncello Spritz	7,00
Erdbeer Gin Tonic	7,00
Wildberry Lillet	7,00
Campari-Orange	6,50
Gin Tonic	6,50
Havanna Cola / Cuba Libre	6,50 / 7,00
Jim Beam Cola	6,50

Spirits

	4 cl
Prinz Hausschnaps · aus der Alpenrepublik	4,90
Prinz alte Waldhimbeere · aus der Alpenrepublik	6,50
Jim Beam	5,50
Jack Daniels	5,50
Plantation Rum	6,50
Single Malt Scotch Whisky	6,50
Bourbon Aamerican Frontier Whisky	6,50
Psenner Grappa aus Südtirol	4,90
Vodka	4,90
Jägermeister	4,90
Ramazotti	4,90

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Soljanka 8,50
mit Sauerrahm · Treberbaguette

Kleiner knackfrischer Marktsalat ✓ 7,90
mit Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten,
Gurke, gerösteten Cashewkernen
und Treberbaguette

Spreewälder Blutwurst 10,00
gebraten · mit Zwiebelmarmelade
und Treberbaguette

Kaspressknödel ✓ 8,90
mit Preiselbeercreme und Salat

ehrlliche Hausmannskost

Original Bayerischer Leberkäs 16,50
mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet

Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise) 17,50
gebraten, mit Zwiebelmarmelade und
Treberbaguette

Brauhausgulasch vom Rind 22,00
mit Rotkohl und Klößen

Schnitzel vom Schwein 21,50
mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck

Süß-saure Kaisersülze 19,00
aus magerem Fleisch · Bratkartoffeln mit
Zwiebeln & Speck · Remoulade



„Mitarbeiter des Monats“

Schmorgurke 24,90
mit gebratenem Zanderfilet
und Dillkartoffeln

fleischlose Freude

Kaspressknödel (Hauptspeise) ✓ 16,90
mit Preiselbeercreme und Salat

Gnocchi mit Bärlauchpesto ✓ 16,90
dazu Kirschtomaten und Cashewkerne

Fischgerichte

Emder Matjes 18,50
mit Bratkartoffeln · Remoulade



Leibgerichte unseres Küchenchefs

Rotgarnelen frisch aus der Pfanne 26,00
(400 g Abtropfgewicht)
mit Knoblauchbaguette und Salatbouquet

Spareribs 23,00
mit BBQ-Soße und Treber-Knoblauch-Baguette

Kindergerichte

Räuberteller
Kinderschnitzel 12,90
mit Bratkartoffeln

Makkaroni 8,90
mit hausgemachter Tomatensoße

Desserts

Lavaküchlein ✓ 8,90
mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne

Bayerischer Apfelstrudel ✓ 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

GETRÄNKEKARTE

Woltersdorfer Schleusenbier vom Fass naturbelassen & unfiltriert

Helles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Dunkles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Hefeweizen	0.3 / 0.5	3,80 / 5,50
Brauer's Spezial	0.2 / 0.4	3,80 / 5,50

alkoholfreie Biere

Hefeweißbier	0.5	5,00
Krombacher	0.5	5,00
Berliner Weiße	0.33	3,80
rot oder grün · 2 % alc		

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0.25 / 0.75	2,80 / 6,50
von Gerolsteiner · ohne · medium · mit		
Thüringer Brausen	0.33	3,50
Himbeer · Waldmeister · Mandarine · Zitrone		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0.3 / 0.4	3,50 / 4,20
Säfte / Schorlen	0.2 / 0.4	3,50 / 5,00
Apfel · Orange · Kirsch · Banane · Rhabarber		

Kaffeespezialitäten

aus Kaffee aus der Rösterei Eckart in Erkner



Kaffee Crema	3,30
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,80

Heiße Getränke

Heiße Schokolade / mit Sahne	3,50 / 4,00
Teespezialitäten	3,50 – 3,90
Bitte schauen Sie in unsere Teekarte	

Entdecke unsere aktuelle Biervielfalt



Welches unserer tollen Biere wird Dein Favorit? Probiere unsere vier aktuellen Sorten oder stell Dir Dein Probierset selbst zusammen.

4 x 0.1 und ein Gläschen gerösteten Malz 7,90

Lieblingsaperitif der Chefin

Freymut (Wermut)

auf Eis mit Zitrone, 5 cl 5,50

Exklusiv vom Weingut Grober Feetz aus der Weinregion Unstrut, kreiert von der ehemaligen Jungwinzerin des Jahres Stephanie Grober-Feetz

ausgewählte offene Weine

Glas 0.15 / Fl. 0.75

Heinrich Vollmer - Pfalz	5,50 / 28,00
Grauburgunder · trocken · elegant · gehaltvoll	
Achkarren - Winzergemeinschaft Baden	5,50 / 28,00
Spätburgunder Rosé · spritzig-fruchtig	
Luna Argenta - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Negroamaro Primitivo · vollmundig · saftig · dunkle Beeren und Vanille	
Marmalata - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Merlot halbtrocken · fruchtig · leichte Säure	
Marasca Kirsche · rote Johannisbeere	
Sissi & Franz - Weingut Hammel/Pfalz	5,50 / 28,00
weiß · rot · rosé · lieblich · vollmundig · frisch und fruchtig	

Cocktails & Longdrinks

Prosecco 0,1	4,80
Aperol Spritz	7,00
Limoncello Spritz	7,00
Erdbeer Gin Tonic	7,00
Wildberry Lillet	7,00
Campari-Orange	6,50
Gin Tonic	6,50
Havanna Cola / Cuba Libre	6,50 / 7,00
Jim Beam Cola	6,50

Spirits

	4 cl
Prinz Hausschnaps · aus der Alpenrepublik	4,90
Prinz alte Waldhimbeere · aus der Alpenrepublik	6,50
Jim Beam	5,50
Jack Daniels	5,50
Plantation Rum	6,50
Single Malt Scotch Whisky	6,50
Bourbon Aamerican Frontier Whisky	6,50
Psenner Grappa aus Südtirol	4,90
Vodka	4,90
Jägermeister	4,90
Ramazotti	4,90

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Soljanka 8,50
mit Sauerrahm · Treberbaguette

Kleiner knackfrischer Marktsalat ✓ 7,90
mit Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten,
Gurke, gerösteten Cashewkernen
und Treberbaguette

Spreewälder Blutwurst 10,00
gebraten · mit Zwiebelmarmelade
und Treberbaguette

Kaspressknödel ✓ 8,90
mit Preiselbeercreme und Salat

ehrlliche Hausmannskost

Original Bayerischer Leberkäs 16,50
mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet

Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise) 17,50
gebraten, mit Zwiebelmarmelade und
Treberbaguette

Brauhausgulasch vom Rind 22,00
mit Rotkohl und Klößen

Schnitzel vom Schwein 21,50
mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck

Süß-saure Kaisersülze 19,00
aus magerem Fleisch · Bratkartoffeln mit
Zwiebeln & Speck · Remoulade



„Mitarbeiter des Monats“

Schmorgurke 24,90
mit gebratenem Zanderfilet
und Dillkartoffeln

fleischlose Freude

Kaspressknödel (Hauptspeise) ✓ 16,90
mit Preiselbeercreme und Salat

Gnocchi mit Bärlauchpesto ✓ 16,90
dazu Kirschtomaten und Cashewkerne

Fischgerichte

Emder Matjes 18,50
mit Bratkartoffeln · Remoulade



Leibgerichte unseres Küchenchefs

Rotgarnelen frisch aus der Pfanne 26,00
(400 g Abtropfgewicht)
mit Knoblauchbaguette und Salatbouquet

Spareribs 23,00
mit BBQ-Soße und Treber-Knoblauch-Baguette

Kindergerichte

Räuberteller
Kinderschnitzel 12,90
mit Bratkartoffeln

Makkaroni 8,90
mit hausgemachter Tomatensoße

Desserts

Lavaküchlein ✓ 8,90
mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne

Bayerischer Apfelstrudel ✓ 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

GETRÄNKEKARTE

Woltersdorfer Schleusenbier vom Fass naturbelassen & unfiltriert

Helles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Dunkles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Hefeweizen	0.3 / 0.5	3,80 / 5,50
Brauer's Spezial	0.2 / 0.4	3,80 / 5,50

alkoholfreie Biere

Hefeweißbier	0.5	5,00
Krombacher	0.5	5,00
Berliner Weiße	0.33	3,80
rot oder grün · 2 % alc		

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0.25 / 0.75	2,80 / 6,50
von Gerolsteiner · ohne · medium · mit		
Thüringer Brausen	0.33	3,50
Himbeer · Waldmeister · Mandarine · Zitrone		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0.3 / 0.4	3,50 / 4,20
Säfte / Schorlen	0.2 / 0.4	3,50 / 5,00
Apfel · Orange · Kirsch · Banane · Rhabarber		

Kaffeespezialitäten

aus Kaffee aus der Rösterei Eckart in Erkner



Kaffee Crema	3,30
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,80

Heiße Getränke

Heiße Schokolade / mit Sahne	3,50 / 4,00
Teespezialitäten	3,50 – 3,90
Bitte schauen Sie in unsere Teekarte	

Entdecke unsere aktuelle Biervielfalt



Welches unserer tollen Biere wird Dein Favorit? Probiere unsere vier aktuellen Sorten oder stell Dir Dein Probierset selbst zusammen.

4 x 0.1 und ein Gläschen gerösteten Malz 7,90

Lieblingsaperitif der Chefin

Freymut (Wermut)

auf Eis mit Zitrone, 5 cl 5,50

Exklusiv vom Weingut Grober Feetz aus der Weinregion Unstrut, kreiert von der ehemaligen Jungwinzerin des Jahres
Stephanie Grober-Feetz

ausgewählte offene Weine

Glas 0.15 / Fl. 0.75

Heinrich Vollmer - Pfalz	5,50 / 28,00
Grauburgunder · trocken · elegant · gehaltvoll	
Achkarren - Winzergemeinschaft Baden	5,50 / 28,00
Spätburgunder Rosé · spritzig-fruchtig	
Luna Argenta - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Negroamaro Primitivo · vollmundig · saftig · dunkle Beeren und Vanille	
Marmalata - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Merlot halbtrocken · fruchtig · leichte Säure	
Marasca Kirsche · rote Johannisbeere	
Sissi & Franz - Weingut Hammel/Pfalz	5,50 / 28,00
weiß · rot · rosé · lieblich · vollmundig · frisch und fruchtig	

Cocktails & Longdrinks

Prosecco 0,1	4,80
Aperol Spritz	7,00
Limoncello Spritz	7,00
Erdbeer Gin Tonic	7,00
Wildberry Lillet	7,00
Campari-Orange	6,50
Gin Tonic	6,50
Havanna Cola / Cuba Libre	6,50 / 7,00
Jim Beam Cola	6,50

Spirits

	4 cl
Prinz Hausschnaps · aus der Alpenrepublik	4,90
Prinz alte Waldhimbeere · aus der Alpenrepublik	6,50
Jim Beam	5,50
Jack Daniels	5,50
Plantation Rum	6,50
Single Malt Scotch Whisky	6,50
Bourbon Aamerican Frontier Whisky	6,50
Psenner Grappa aus Südtirol	4,90
Vodka	4,90
Jägermeister	4,90
Ramazotti	4,90

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Soljanka 8,50
mit Sauerrahm · Treberbaguette

Kleiner knackfrischer Marktsalat ✓ 7,90
mit Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten,
Gurke, gerösteten Cashewkernen
und Treberbaguette

Spreewälder Blutwurst 10,00
gebraten · mit Zwiebelmarmelade
und Treberbaguette

Kaspressknödel ✓ 8,90
mit Preiselbeercreme und Salat

ehrlliche Hausmannskost

Original Bayerischer Leberkäs 16,50
mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet

Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise) 17,50
gebraten, mit Zwiebelmarmelade und
Treberbaguette

Brauhausgulasch vom Rind 22,00
mit Rotkohl und Klößen

Schnitzel vom Schwein 21,50
mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck

Süß-saure Kaisersülze 19,00
aus magerem Fleisch · Bratkartoffeln mit
Zwiebeln & Speck · Remoulade



„Mitarbeiter des Monats“

Schmorgurke 24,90
mit gebratenem Zanderfilet
und Dillkartoffeln

fleischlose Freude

Kaspressknödel (Hauptspeise) ✓ 16,90
mit Preiselbeercreme und Salat

Gnocchi mit Bärlauchpesto ✓ 16,90
dazu Kirschtomaten und Cashewkerne

Fischgerichte

Emder Matjes 18,50
mit Bratkartoffeln · Remoulade



Leibgerichte unseres Küchenchefs

Rotgarnelen frisch aus der Pfanne 26,00
(400 g Abtropfgewicht)
mit Knoblauchbaguette und Salatbouquet

Spareribs 23,00
mit BBQ-Soße und Treber-Knoblauch-Baguette

Kindergerichte

Räuberteller
Kinderschnitzel 12,90
mit Bratkartoffeln

Makkaroni 8,90
mit hausgemachter Tomatensoße

Desserts

Lavaküchlein ✓ 8,90
mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne

Bayerischer Apfelstrudel ✓ 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

GETRÄNKEKARTE

Woltersdorfer Schleusenbier vom Fass naturbelassen & unfiltriert

Helles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Dunkles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Hefeweizen	0.3 / 0.5	3,80 / 5,50
Brauer's Spezial	0.2 / 0.4	3,80 / 5,50

alkoholfreie Biere

Hefeweißbier	0.5	5,00
Krombacher	0.5	5,00
Berliner Weiße	0.33	3,80
rot oder grün · 2 % alc		

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0.25 / 0.75	2,80 / 6,50
von Gerolsteiner · ohne · medium · mit		
Thüringer Brausen	0.33	3,50
Himbeer · Waldmeister · Mandarine · Zitrone		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0.3 / 0.4	3,50 / 4,20
Säfte / Schorlen	0.2 / 0.4	3,50 / 5,00
Apfel · Orange · Kirsch · Banane · Rhabarber		

Kaffeespezialitäten

aus Kaffee aus der Rösterei Eckart in Erkner



Kaffee Crema	3,30
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,80

Heiße Getränke

Heiße Schokolade / mit Sahne	3,50 / 4,00
Teespezialitäten	3,50 – 3,90
Bitte schauen Sie in unsere Teekarte	

Entdecke unsere aktuelle Biervielfalt



Welches unserer tollen Biere wird Dein Favorit? Probiere unsere vier aktuellen Sorten oder stell Dir Dein Probierset selbst zusammen.

4 x 0.1 und ein Gläschen gerösteten Malz 7,90

Lieblingsaperitif der Chefin

Freymut (Wermut)

auf Eis mit Zitrone, 5 cl 5,50

Exklusiv vom Weingut Grober Feetz aus der Weinregion Unstrut, kreiert von der ehemaligen Jungwinzerin des Jahres
Stephanie Grober-Feetz

ausgewählte offene Weine

Glas 0.15 / Fl. 0.75

Heinrich Vollmer - Pfalz	5,50 / 28,00
Grauburgunder · trocken · elegant · gehaltvoll	
Achkarren - Winzergemeinschaft Baden	5,50 / 28,00
Spätburgunder Rosé · spritzig-fruchtig	
Luna Argenta - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Negroamaro Primitivo · vollmundig · saftig · dunkle Beeren und Vanille	
Marmalata - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Merlot halbtrocken · fruchtig · leichte Säure	
Marasca Kirsche · rote Johannisbeere	
Sissi & Franz - Weingut Hammel/Pfalz	5,50 / 28,00
weiß · rot · rosé · lieblich · vollmundig · frisch und fruchtig	

Cocktails & Longdrinks

Prosecco 0,1	4,80
Aperol Spritz	7,00
Limoncello Spritz	7,00
Erdbeer Gin Tonic	7,00
Wildberry Lillet	7,00
Campari-Orange	6,50
Gin Tonic	6,50
Havanna Cola / Cuba Libre	6,50 / 7,00
Jim Beam Cola	6,50

Spirits

	4 cl
Prinz Hausschnaps · aus der Alpenrepublik	4,90
Prinz alte Waldhimbeere · aus der Alpenrepublik	6,50
Jim Beam	5,50
Jack Daniels	5,50
Plantation Rum	6,50
Single Malt Scotch Whisky	6,50
Bourbon Aamerican Frontier Whisky	6,50
Psenner Grappa aus Südtirol	4,90
Vodka	4,90
Jägermeister	4,90
Ramazotti	4,90

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Soljanka 8,50
mit Sauerrahm · Treberbaguette

Kleiner knackfrischer Marktsalat ✓ 7,90
mit Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten,
Gurke, gerösteten Cashewkernen
und Treberbaguette

Spreewälder Blutwurst 10,00
gebraten · mit Zwiebelmarmelade
und Treberbaguette

Kaspressknödel ✓ 8,90
mit Preiselbeercreme und Salat

ehrlliche Hausmannskost

Original Bayerischer Leberkäs 16,50
mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet

Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise) 17,50
gebraten, mit Zwiebelmarmelade und
Treberbaguette

Brauhausgulasch vom Rind 22,00
mit Rotkohl und Klößen

Schnitzel vom Schwein 21,50
mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck

Süß-saure Kaisersülze 19,00
aus magerem Fleisch · Bratkartoffeln mit
Zwiebeln & Speck · Remoulade



„Mitarbeiter des Monats“

Schmorgurke 24,90
mit gebratenem Zanderfilet
und Dillkartoffeln

fleischlose Freude

Kaspressknödel (Hauptspeise) ✓ 16,90
mit Preiselbeercreme und Salat

Gnocchi mit Bärlauchpesto ✓ 16,90
dazu Kirschtomaten und Cashewkerne

Fischgerichte

Emder Matjes 18,50
mit Bratkartoffeln · Remoulade



Leibgerichte unseres Küchenchefs

Rotgarnelen frisch aus der Pfanne 26,00
(400 g Abtropfgewicht)
mit Knoblauchbaguette und Salatbouquet

Spareribs 23,00
mit BBQ-Soße und Treber-Knoblauch-Baguette

Kindergerichte

Räuberteller
Kinderschnitzel 12,90
mit Bratkartoffeln

Makkaroni 8,90
mit hausgemachter Tomatensoße

Desserts

Lavaküchlein ✓ 8,90
mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne

Bayerischer Apfelstrudel ✓ 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

GETRÄNKEKARTE

Woltersdorfer Schleusenbier vom Fass naturbelassen & unfiltriert

Helles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Dunkles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Hefeweizen	0.3 / 0.5	3,80 / 5,50
Brauer's Spezial	0.2 / 0.4	3,80 / 5,50

alkoholfreie Biere

Hefeweißbier	0.5	5,00
Krombacher	0.5	5,00
Berliner Weiße	0.33	3,80
rot oder grün · 2 % alc		

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0.25 / 0.75	2,80 / 6,50
von Gerolsteiner · ohne · medium · mit		
Thüringer Brausen	0.33	3,50
Himbeer · Waldmeister · Mandarine · Zitrone		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0.3 / 0.4	3,50 / 4,20
Säfte / Schorlen	0.2 / 0.4	3,50 / 5,00
Apfel · Orange · Kirsch · Banane · Rhabarber		

Kaffeespezialitäten

aus Kaffee aus der Rösterei Eckart in Erkner



Kaffee Crema	3,30
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,80

Heiße Getränke

Heiße Schokolade / mit Sahne	3,50 / 4,00
Teespezialitäten	3,50 – 3,90
Bitte schauen Sie in unsere Teekarte	

Entdecke unsere aktuelle Biervielfalt



Welches unserer tollen Biere wird Dein Favorit? Probiere unsere vier aktuellen Sorten oder stell Dir Dein Probierset selbst zusammen.

4 x 0.1 und ein Gläschen gerösteten Malz 7,90

Lieblingsaperitif der Chefin

Freymut (Wermut)

auf Eis mit Zitrone, 5 cl 5,50

Exklusiv vom Weingut Grober Feetz aus der Weinregion Unstrut, kreiert von der ehemaligen Jungwinzerin des Jahres Stephanie Grober-Feetz

ausgewählte offene Weine

Glas 0.15 / Fl. 0.75

Heinrich Vollmer - Pfalz	5,50 / 28,00
Grauburgunder · trocken · elegant · gehaltvoll	
Achkarren - Winzergemeinschaft Baden	5,50 / 28,00
Spätburgunder Rosé · spritzig-fruchtig	
Luna Argenta - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Negroamaro Primitivo · vollmundig · saftig · dunkle Beeren und Vanille	
Marmalata - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Merlot halbtrocken · fruchtig · leichte Säure	
Marasca Kirsche · rote Johannisbeere	
Sissi & Franz - Weingut Hammel/Pfalz	5,50 / 28,00
weiß · rot · rosé · lieblich · vollmundig · frisch und fruchtig	

Cocktails & Longdrinks

Prosecco 0,1	4,80
Aperol Spritz	7,00
Limoncello Spritz	7,00
Erdbeer Gin Tonic	7,00
Wildberry Lillet	7,00
Campari-Orange	6,50
Gin Tonic	6,50
Havanna Cola / Cuba Libre	6,50 / 7,00
Jim Beam Cola	6,50

Spirits

	4 cl
Prinz Hausschnaps · aus der Alpenrepublik	4,90
Prinz alte Waldhimbeere · aus der Alpenrepublik	6,50
Jim Beam	5,50
Jack Daniels	5,50
Plantation Rum	6,50
Single Malt Scotch Whisky	6,50
Bourbon Aamerican Frontier Whisky	6,50
Psenner Grappa aus Südtirol	4,90
Vodka	4,90
Jägermeister	4,90
Ramazotti	4,90

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Soljanka 8,50
mit Sauerrahm · Treberbaguette

Kleiner knackfrischer Marktsalat ✓ 7,90
mit Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten,
Gurke, gerösteten Cashewkernen
und Treberbaguette

Spreewälder Blutwurst 10,00
gebraten · mit Zwiebelmarmelade
und Treberbaguette

Kaspressknödel ✓ 8,90
mit Preiselbeercreme und Salat

ehrlliche Hausmannskost

Original Bayerischer Leberkäs 16,50
mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet

Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise) 17,50
gebraten, mit Zwiebelmarmelade und
Treberbaguette

Brauhausgulasch vom Rind 22,00
mit Rotkohl und Klößen

Schnitzel vom Schwein 21,50
mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck

Süß-saure Kaisersülze 19,00
aus magerem Fleisch · Bratkartoffeln mit
Zwiebeln & Speck · Remoulade



„Mitarbeiter des Monats“

Schmorgurke 24,90
mit gebratenem Zanderfilet
und Dillkartoffeln

fleischlose Freude

Kaspressknödel (Hauptspeise) ✓ 16,90
mit Preiselbeercreme und Salat

Gnocchi mit Bärlauchpesto ✓ 16,90
dazu Kirschtomaten und Cashewkerne

Fischgerichte

Emder Matjes 18,50
mit Bratkartoffeln · Remoulade



Leibgerichte unseres Küchenchefs

Rotgarnelen frisch aus der Pfanne 26,00
(400 g Abtropfgewicht)
mit Knoblauchbaguette und Salatbouquet

Spareribs 23,00
mit BBQ-Soße und Treber-Knoblauch-Baguette

Kindergerichte

Räuberteller
Kinderschnitzel 12,90
mit Bratkartoffeln

Makkaroni 8,90
mit hausgemachter Tomatensoße

Desserts

Lavaküchlein ✓ 8,90
mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne

Bayerischer Apfelstrudel ✓ 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

GETRÄNKEKARTE

Woltersdorfer Schleusenbier vom Fass naturbelassen & unfiltriert

Helles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Dunkles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Hefeweizen	0.3 / 0.5	3,80 / 5,50
Brauer's Spezial	0.2 / 0.4	3,80 / 5,50

alkoholfreie Biere

Hefeweißbier	0.5	5,00
Krombacher	0.5	5,00
Berliner Weiße	0.33	3,80
rot oder grün · 2 % alc		

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0.25 / 0.75	2,80 / 6,50
von Gerolsteiner · ohne · medium · mit		
Thüringer Brausen	0.33	3,50
Himbeer · Waldmeister · Mandarine · Zitrone		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0.3 / 0.4	3,50 / 4,20
Säfte / Schorlen	0.2 / 0.4	3,50 / 5,00
Apfel · Orange · Kirsch · Banane · Rhabarber		

Kaffeespezialitäten

aus Kaffee aus der Rösterei Eckart in Erkner



Kaffee Crema	3,30
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,80

Heiße Getränke

Heiße Schokolade / mit Sahne	3,50 / 4,00
Teespezialitäten	3,50 – 3,90
Bitte schauen Sie in unsere Teekarte	

Entdecke unsere aktuelle Biervielfalt



Welches unserer tollen Biere wird Dein Favorit? Probiere unsere vier aktuellen Sorten oder stell Dir Dein Probierset selbst zusammen.

4 x 0.1 und ein Gläschen gerösteten Malz 7,90

Lieblingsaperitif der Chefin

Freymut (Wermut)

auf Eis mit Zitrone, 5 cl 5,50

Exklusiv vom Weingut Grober Feetz aus der Weinregion Unstrut, kreiert von der ehemaligen Jungwinzerin des Jahres
Stephanie Grober-Feetz

ausgewählte offene Weine

Glas 0.15 / Fl. 0.75

Heinrich Vollmer - Pfalz	5,50 / 28,00
Grauburgunder · trocken · elegant · gehaltvoll	
Achkarren - Winzergemeinschaft Baden	5,50 / 28,00
Spätburgunder Rosé · spritzig-fruchtig	
Luna Argenta - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Negroamaro Primitivo · vollmundig · saftig · dunkle Beeren und Vanille	
Marmalata - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Merlot halbtrocken · fruchtig · leichte Säure	
Marasca Kirsche · rote Johannisbeere	
Sissi & Franz - Weingut Hammel/Pfalz	5,50 / 28,00
weiß · rot · rosé · lieblich · vollmundig · frisch und fruchtig	

Cocktails & Longdrinks

Prosecco 0,1	4,80
Aperol Spritz	7,00
Limoncello Spritz	7,00
Erdbeer Gin Tonic	7,00
Wildberry Lillet	7,00
Campari-Orange	6,50
Gin Tonic	6,50
Havanna Cola / Cuba Libre	6,50 / 7,00
Jim Beam Cola	6,50

Spirits

	4 cl
Prinz Hausschnaps · aus der Alpenrepublik	4,90
Prinz alte Waldhimbeere · aus der Alpenrepublik	6,50
Jim Beam	5,50
Jack Daniels	5,50
Plantation Rum	6,50
Single Malt Scotch Whisky	6,50
Bourbon Aamerican Frontier Whisky	6,50
Psenner Grappa aus Südtirol	4,90
Vodka	4,90
Jägermeister	4,90
Ramazotti	4,90

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Soljanka 8,50
mit Sauerrahm · Treberbaguette

Kleiner knackfrischer Marktsalat ✓ 7,90
mit Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten,
Gurke, gerösteten Cashewkernen
und Treberbaguette

Spreewälder Blutwurst 10,00
gebraten · mit Zwiebelmarmelade
und Treberbaguette

Kaspressknödel ✓ 8,90
mit Preiselbeercreme und Salat

ehrlliche Hausmannskost

Original Bayerischer Leberkäs 16,50
mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet

Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise) 17,50
gebraten, mit Zwiebelmarmelade und
Treberbaguette

Brauhausgulasch vom Rind 22,00
mit Rotkohl und Klößen

Schnitzel vom Schwein 21,50
mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck

Süß-saure Kaisersülze 19,00
aus magerem Fleisch · Bratkartoffeln mit
Zwiebeln & Speck · Remoulade



„Mitarbeiter des Monats“

Schmorgurke 24,90
mit gebratenem Zanderfilet
und Dillkartoffeln

fleischlose Freude

Kaspressknödel (Hauptspeise) ✓ 16,90
mit Preiselbeercreme und Salat

Gnocchi mit Bärlauchpesto ✓ 16,90
dazu Kirschtomaten und Cashewkerne

Fischgerichte

Emder Matjes 18,50
mit Bratkartoffeln · Remoulade



Leibgerichte unseres Küchenchefs

Rotgarnelen frisch aus der Pfanne 26,00
(400 g Abtropfgewicht)
mit Knoblauchbaguette und Salatbouquet

Spareribs 23,00
mit BBQ-Soße und Treber-Knoblauch-Baguette

Kindergerichte

Räuberteller
Kinderschnitzel 12,90
mit Bratkartoffeln

Makkaroni 8,90
mit hausgemachter Tomatensoße

Desserts

Lavaküchlein ✓ 8,90
mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne

Bayerischer Apfelstrudel ✓ 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

GETRÄNKEKARTE

Woltersdorfer Schleusenbier vom Fass naturbelassen & unfiltriert

Helles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Dunkles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Hefeweizen	0.3 / 0.5	3,80 / 5,50
Brauer's Spezial	0.2 / 0.4	3,80 / 5,50

alkoholfreie Biere

Hefeweißbier	0.5	5,00
Krombacher	0.5	5,00
Berliner Weiße	0.33	3,80
rot oder grün · 2 % alc		

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0.25 / 0.75	2,80 / 6,50
von Gerolsteiner · ohne · medium · mit		
Thüringer Brausen	0.33	3,50
Himbeer · Waldmeister · Mandarine · Zitrone		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0.3 / 0.4	3,50 / 4,20
Säfte / Schorlen	0.2 / 0.4	3,50 / 5,00
Apfel · Orange · Kirsch · Banane · Rhabarber		

Kaffeespezialitäten

aus Kaffee aus der Rösterei Eckart in Erkner



Kaffee Crema	3,30
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,80

Heiße Getränke

Heiße Schokolade / mit Sahne	3,50 / 4,00
Teespezialitäten	3,50 – 3,90
Bitte schauen Sie in unsere Teekarte	

Entdecke unsere aktuelle Biervielfalt



Welches unserer tollen Biere wird Dein Favorit? Probiere unsere vier aktuellen Sorten oder stell Dir Dein Probierset selbst zusammen.

4 x 0.1 und ein Gläschen gerösteten Malz 7,90

Lieblingsaperitif der Chefin

Freymut (Wermut)

auf Eis mit Zitrone, 5 cl 5,50

Exklusiv vom Weingut Grober Feetz aus der Weinregion Unstrut, kreiert von der ehemaligen Jungwinzerin des Jahres
Stephanie Grober-Feetz

ausgewählte offene Weine

Glas 0.15 / Fl. 0.75

Heinrich Vollmer - Pfalz	5,50 / 28,00
Grauburgunder · trocken · elegant · gehaltvoll	
Achkarren - Winzergemeinschaft Baden	5,50 / 28,00
Spätburgunder Rosé · spritzig-fruchtig	
Luna Argenta - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Negroamaro Primitivo · vollmundig · saftig · dunkle Beeren und Vanille	
Marmalata - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Merlot halbtrocken · fruchtig · leichte Säure	
Marasca Kirsche · rote Johannisbeere	
Sissi & Franz - Weingut Hammel/Pfalz	5,50 / 28,00
weiß · rot · rosé · lieblich · vollmundig · frisch und fruchtig	

Cocktails & Longdrinks

Prosecco 0,1	4,80
Aperol Spritz	7,00
Limoncello Spritz	7,00
Erdbeer Gin Tonic	7,00
Wildberry Lillet	7,00
Campari-Orange	6,50
Gin Tonic	6,50
Havanna Cola / Cuba Libre	6,50 / 7,00
Jim Beam Cola	6,50

Spirits

	4 cl
Prinz Hausschnaps · aus der Alpenrepublik	4,90
Prinz alte Waldhimbeere · aus der Alpenrepublik	6,50
Jim Beam	5,50
Jack Daniels	5,50
Plantation Rum	6,50
Single Malt Scotch Whisky	6,50
Bourbon Aamerican Frontier Whisky	6,50
Psenner Grappa aus Südtirol	4,90
Vodka	4,90
Jägermeister	4,90
Ramazotti	4,90

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Soljanka 8,50
mit Sauerrahm · Treberbaguette

Kleiner knackfrischer Marktsalat ✓ 7,90
mit Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten,
Gurke, gerösteten Cashewkernen
und Treberbaguette

Spreewälder Blutwurst 10,00
gebraten · mit Zwiebelmarmelade
und Treberbaguette

Kaspressknödel ✓ 8,90
mit Preiselbeercreme und Salat

ehrlliche Hausmannskost

Original Bayerischer Leberkäs 16,50
mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet

Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise) 17,50
gebraten, mit Zwiebelmarmelade und
Treberbaguette

Brauhausgulasch vom Rind 22,00
mit Rotkohl und Klößen

Schnitzel vom Schwein 21,50
mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck

Süß-saure Kaisersülze 19,00
aus magerem Fleisch · Bratkartoffeln mit
Zwiebeln & Speck · Remoulade



„Mitarbeiter des Monats“

Schmorgurke 24,90
mit gebratenem Zanderfilet
und Dillkartoffeln

fleischlose Freude

Kaspressknödel (Hauptspeise) ✓ 16,90
mit Preiselbeercreme und Salat

Gnocchi mit Bärlauchpesto ✓ 16,90
dazu Kirschtomaten und Cashewkerne

Fischgerichte

Emder Matjes 18,50
mit Bratkartoffeln · Remoulade



Leibgerichte unseres Küchenchefs

Rotgarnelen frisch aus der Pfanne 26,00
(400 g Abtropfgewicht)
mit Knoblauchbaguette und Salatbouquet

Spareribs 23,00
mit BBQ-Soße und Treber-Knoblauch-Baguette

Kindergerichte

Räuberteller
Kinderschnitzel 12,90
mit Bratkartoffeln

Makkaroni 8,90
mit hausgemachter Tomatensoße

Desserts

Lavaküchlein ✓ 8,90
mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne

Bayerischer Apfelstrudel ✓ 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

GETRÄNKEKARTE

Woltersdorfer Schleusenbier vom Fass naturbelassen & unfiltriert

Helles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Dunkles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Hefeweizen	0.3 / 0.5	3,80 / 5,50
Brauer's Spezial	0.2 / 0.4	3,80 / 5,50

alkoholfreie Biere

Hefeweißbier	0.5	5,00
Krombacher	0.5	5,00
Berliner Weiße	0.33	3,80
rot oder grün · 2 % alc		

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0.25 / 0.75	2,80 / 6,50
von Gerolsteiner · ohne · medium · mit		
Thüringer Brausen	0.33	3,50
Himbeer · Waldmeister · Mandarine · Zitrone		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0.3 / 0.4	3,50 / 4,20
Säfte / Schorlen	0.2 / 0.4	3,50 / 5,00
Apfel · Orange · Kirsch · Banane · Rhabarber		

Kaffeespezialitäten

aus Kaffee aus der Rösterei Eckart in Erkner



Kaffee Crema	3,30
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,80

Heiße Getränke

Heiße Schokolade / mit Sahne	3,50 / 4,00
Teespezialitäten	3,50 – 3,90
Bitte schauen Sie in unsere Teekarte	

Entdecke unsere aktuelle Biervielfalt



Welches unserer tollen Biere wird Dein Favorit? Probiere unsere vier aktuellen Sorten oder stell Dir Dein Probierset selbst zusammen.

4 x 0.1 und ein Gläschen gerösteten Malz 7,90

Lieblingsaperitif der Chefin

Freymut (Wermut)

auf Eis mit Zitrone, 5 cl 5,50

Exklusiv vom Weingut Grober Feetz aus der Weinregion Unstrut, kreiert von der ehemaligen Jungwinzerin des Jahres
Stephanie Grober-Feetz

ausgewählte offene Weine

Glas 0.15 / Fl. 0.75

Heinrich Vollmer - Pfalz	5,50 / 28,00
Grauburgunder · trocken · elegant · gehaltvoll	
Achkarren - Winzergemeinschaft Baden	5,50 / 28,00
Spätburgunder Rosé · spritzig-fruchtig	
Luna Argenta - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Negroamaro Primitivo · vollmundig · saftig · dunkle Beeren und Vanille	
Marmalata - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Merlot halbtrocken · fruchtig · leichte Säure	
Marasca Kirsche · rote Johannisbeere	
Sissi & Franz - Weingut Hammel/Pfalz	5,50 / 28,00
weiß · rot · rosé · lieblich · vollmundig · frisch und fruchtig	

Cocktails & Longdrinks

Prosecco 0,1	4,80
Aperol Spritz	7,00
Limoncello Spritz	7,00
Erdbeer Gin Tonic	7,00
Wildberry Lillet	7,00
Campari-Orange	6,50
Gin Tonic	6,50
Havanna Cola / Cuba Libre	6,50 / 7,00
Jim Beam Cola	6,50

Spirits

	4 cl
Prinz Hausschnaps · aus der Alpenrepublik	4,90
Prinz alte Waldhimbeere · aus der Alpenrepublik	6,50
Jim Beam	5,50
Jack Daniels	5,50
Plantation Rum	6,50
Single Malt Scotch Whisky	6,50
Bourbon Aamerican Frontier Whisky	6,50
Psenner Grappa aus Südtirol	4,90
Vodka	4,90
Jägermeister	4,90
Ramazotti	4,90

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Soljanka 8,50
mit Sauerrahm · Treberbaguette

Kleiner knackfrischer Marktsalat ✓ 7,90
mit Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten,
Gurke, gerösteten Cashewkernen
und Treberbaguette

Spreewälder Blutwurst 10,00
gebraten · mit Zwiebelmarmelade
und Treberbaguette

Kaspressknödel ✓ 8,90
mit Preiselbeercreme und Salat

ehrlliche Hausmannskost

Original Bayerischer Leberkäs 16,50
mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet

Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise) 17,50
gebraten, mit Zwiebelmarmelade und
Treberbaguette

Brauhausgulasch vom Rind 22,00
mit Rotkohl und Klößen

Schnitzel vom Schwein 21,50
mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck

Süß-saure Kaisersülze 19,00
aus magerem Fleisch · Bratkartoffeln mit
Zwiebeln & Speck · Remoulade



„Mitarbeiter des Monats“

Schmorgurke 24,90
mit gebratenem Zanderfilet
und Dillkartoffeln

fleischlose Freude

Kaspressknödel (Hauptspeise) ✓ 16,90
mit Preiselbeercreme und Salat

Gnocchi mit Bärlauchpesto ✓ 16,90
dazu Kirschtomaten und Cashewkerne

Fischgerichte

Emder Matjes 18,50
mit Bratkartoffeln · Remoulade



Leibgerichte unseres Küchenchefs

Rotgarnelen frisch aus der Pfanne 26,00
(400 g Abtropfgewicht)
mit Knoblauchbaguette und Salatbouquet

Spareribs 23,00
mit BBQ-Soße und Treber-Knoblauch-Baguette

Kindergerichte

Räuberteller
Kinderschnitzel 12,90
mit Bratkartoffeln

Makkaroni 8,90
mit hausgemachter Tomatensoße

Desserts

Lavaküchlein ✓ 8,90
mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne

Bayerischer Apfelstrudel ✓ 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

GETRÄNKEKARTE

Woltersdorfer Schleusenbier vom Fass naturbelassen & unfiltriert

Helles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Dunkles	0.2 / 0.4	3,50 / 4,90
Hefeweizen	0.3 / 0.5	3,80 / 5,50
Brauer's Spezial	0.2 / 0.4	3,80 / 5,50

alkoholfreie Biere

Hefeweißbier	0.5	5,00
Krombacher	0.5	5,00
Berliner Weiße	0.33	3,80
rot oder grün · 2 % alc		

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0.25 / 0.75	2,80 / 6,50
von Gerolsteiner · ohne · medium · mit		
Thüringer Brausen	0.33	3,50
Himbeer · Waldmeister · Mandarine · Zitrone		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0.3 / 0.4	3,50 / 4,20
Säfte / Schorlen	0.2 / 0.4	3,50 / 5,00
Apfel · Orange · Kirsch · Banane · Rhabarber		

Kaffeespezialitäten

aus Kaffee aus der Rösterei Eckart in Erkner



Kaffee Crema	3,30
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,80

Heiße Getränke

Heiße Schokolade / mit Sahne	3,50 / 4,00
Teespezialitäten	3,50 – 3,90
Bitte schauen Sie in unsere Teekarte	

Entdecke unsere aktuelle Biervielfalt



Welches unserer tollen Biere wird Dein Favorit? Probiere unsere vier aktuellen Sorten oder stell Dir Dein Probierset selbst zusammen.

4 x 0.1 und ein Gläschen gerösteten Malz 7,90

Lieblingsaperitif der Chefin

Freymut (Wermut)

auf Eis mit Zitrone, 5 cl 5,50

Exklusiv vom Weingut Grober Feetz aus der Weinregion Unstrut, kreiert von der ehemaligen Jungwinzerin des Jahres Stephanie Grober-Feetz

ausgewählte offene Weine

Glas 0.15 / Fl. 0.75

Heinrich Vollmer - Pfalz	5,50 / 28,00
Grauburgunder · trocken · elegant · gehaltvoll	
Achkarren - Winzergemeinschaft Baden	5,50 / 28,00
Spätburgunder Rosé · spritzig-fruchtig	
Luna Argenta - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Negroamaro Primitivo · vollmundig · saftig · dunkle Beeren und Vanille	
Marmalata - Puglia/Italien	5,50 / 28,00
Merlot halbtrocken · fruchtig · leichte Säure	
Marasca Kirsche · rote Johannisbeere	
Sissi & Franz - Weingut Hammel/Pfalz	5,50 / 28,00
weiß · rot · rosé · lieblich · vollmundig · frisch und fruchtig	

Cocktails & Longdrinks

Prosecco 0,1	4,80
Aperol Spritz	7,00
Limoncello Spritz	7,00
Erdbeer Gin Tonic	7,00
Wildberry Lillet	7,00
Campari-Orange	6,50
Gin Tonic	6,50
Havanna Cola / Cuba Libre	6,50 / 7,00
Jim Beam Cola	6,50

Spirits

	4 cl
Prinz Hausschnaps · aus der Alpenrepublik	4,90
Prinz alte Waldhimbeere · aus der Alpenrepublik	6,50
Jim Beam	5,50
Jack Daniels	5,50
Plantation Rum	6,50
Single Malt Scotch Whisky	6,50
Bourbon Aamerican Frontier Whisky	6,50
Psenner Grappa aus Südtirol	4,90
Vodka	4,90
Jägermeister	4,90
Ramazotti	4,90