

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Soljanka mit Sauerrahm · Treberbaguette	8,50
Kleiner knackfrischer Marktsalat ✓ mit Honig-Senf-Dressing, Kirschtomaten, Gurke, gerösteten Cashews und Pinienkernen und Treberbaguette	7,90
Spreewälder Blutwurst gebraten · mit Zwiebelmarmelade und Treberbaguette	10,00
Würzfleisch mit Zitrone · Worcestersauce · Treberbaguette	8,90

ehrlliche Hausmannskost

Original Bayerischer Leberkäs mit Spiegelei · Kartoffelsalat · Salatbouquet	16,50
Spreewälder Blutwurst (Hauptspeise) gebraten, mit Zwiebelmarmelade und Treberbaguette	17,50
Brauhausgulasch vom Rind mit Rotkohl und Klößen	22,00
Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln · Zwiebeln & Speck	21,50
Hausgemachte Sülze aus magerem Fleisch · Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck · Remoulade	19,00
Spareribs mit BBQ-Soße und Treber-Knoblauch-Baguette	23,00



„Mitarbeiter des Monats“

Schmorgurke mit gebratenem Zanderfilet und Dillkartoffeln	24,90
--	-------

fleischlose Freude

Käsespätzle ✓ mit BioBergkäs · Kirschtomaten · Junglauch	16,50
Gnocchi mit Bärlauchpesto ✓ dazu Kirschtomaten und Cashewkerne	16,90

Fischgerichte

Emder Matjes mit Bratkartoffeln · Remoulade	18,50
---	-------



Leibgerichte unseres Küchenchefs

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat	16,90
Kalbsleber gebraten mit geschmorten Zwiebeln und Kartoffelpüree	24,50

Kindergerichte

Räuberteller	
Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln	12,90
Makkaroni mit hausgemachter Tomatensoße	8,90

Desserts

Lavaküchlein ✓	8,90
mit flüssigem Kern · Rote Grütze · Sahne	
Bayerischer Apfelstrudel ✓	8,90
mit Vanilleeis und Sahne	



vegetarisch

* Eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei Bedarf von unserem Service.



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	3,90
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 Grauburgunder trocken · elegant · gehaltvoll	5,50 / 28,00
Achkarren - Winzergemeinschaft Baden Spätburgunder Rosé · spritzig-fruchtig	5,50 / 28,00
Luna Argenta Puglia/Italien Negroamaro Primitivo Apassimento vollmundig · saftig · dunkle Beeren und Vanille	5,50 / 28,00
Marmalata Puglia/Italien Merlot halbtrocken · fruchtig · leichte Säure Marasca Kirsche · rote Johannisbeere	5,50 / 28,00
Sissi & Franz Weingut Hammel/Pfalz vollmundig frisch-fruchtig	5,50 / 28,00

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
Havana Cola / Cuba Libre	6,50 / 7,00
Jim Beam Cola	6,50

Spirits

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
Psenner Grappa aus Südtirol	4,90
Vodka	4,90
Jägermeister	4,90
Ramazotti	4,90