

Unser Qualitätsversprechen

Regionalität, Qualität und nachvollziehbare Produktionswege liegen uns am Herzen und bestimmen jeden Tag unser Denken und Handeln. Wir möchten Sie gern daran teilhaben lassen und stellen Ihnen hier eine Auswahl unserer Partner und Lieferanten vor:

Wir sind Partner des UNESCO Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe. Wir verschreiben uns ideell und in der praktischen Betriebsführung einer nachhaltigen Entwicklung der Region.

Das schließt vor allem Ansprüche und besondere Leistungen im Hinblick auf Ressourcenschutz und Förderung regionaler Wertschöpfungsketten ein.

— Partner —

Biosphärenreservat
Flusslandschaft Elbe



Wir werden u.a. beliefert von:



Allergenkennzeichnung:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, finden Sie in unserer gesonderten Speisekarte. Diese erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

Vorweg eine Kleinigkeit

Soljanka – der Klassiker 4,80 €
mit Sauerrahm und Zitrone

Klare Rinderbrühe mit Fleischklößchen 4,50 €
mit Gemüseinlage und Muttis Eierstich

Tatar vom Rind 7,80 €
mit roten Zwiebeln, Kapern und Gewürzgurken,
dazu Dunkelbierbrot und Butter

Hausgemachtes Würzfleisch 6,90 €
mit Käse überbacken, dazu Toastbrot

Frische Salate aus dem Garten

Bunter gemischter Salatteller
klein 4,90 €
groß 7,90 €

Unser großer Brauhaussalat 10,50 €
Bunte Salatplatte mit frischen Früchten

und wahlweise
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 12,70 €

oder
mit gebratenem Lachsfilet 13,80 €

Dressing zur Auswahl: Balsamico oder American

Das Beste vom Vielanker Auerochsen

Strammer Ochs` Selbstgebackenes Vielanker Treberbrot mit Auerochsensalami*, zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke	7,80 €
Auerochsenbrotzeit vom Brett mit Leberwurst*, Salami*, Minisalami*, Käse, Butter, Gewürzgurke und Dunkelbierbrot	9,90 €
„Legendär“ – der Vielanker Auerochsenburger mit Salat, Tomate und Bacon, dazu Pommes frites	
XL 180 g Fleisch	9,90 €
XXL 360 g Fleisch	14,90 €
XXXL 540 g Fleisch (jeweils Rohgewicht)	18,50 €
DIE Currywurst* vom Auerochsen mit Pommes frites und hausgemachter Curry-Vielanker Cola-Soße	8,50 €
Frikadellen vom Auerochsen mit Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln	11,80 €
Leckere Auerochsenbratwurst* ohne Darm mit Specksauerkraut, Senf und und hausgemachten Stampfkartoffeln	10,80 €
Geschmortes Gulasch vom Auerochsen mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen	14,90 €

*Bioprodukte



Vegetarische Alternativen



Kartoffelgratin in der Auflaufform mit frischem, regionalem Gemüse vom Markt	9,50 €
Große Ofenkartoffel gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse	8,90 €
Große Ofenkartoffel mit Salat und Sour Cream	6,50 €
Brauers Pilzpfanne mit Champignons und saisonalen Pilzen, Sauerrahm, frischen Kräutern und Biokartoffeln	11,90 €
Vielanker Vegi-Burger aus Kichererbsen Falafel, mediterrane Olivenpaste, Sour Cream, Tomate und Salat	9,90 €

Fisch aus Fluss und Meer

Filet vom Matjes mit Hausfrauensoße dazu Zwiebelringe und Bratkartoffeln	11,50 €
Filet vom Brathering mit Remouladensoße dazu Zwiebelringe und Bratkartoffeln	11,50 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln	16,90 €
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat und hausgemachten Stampfkartoffeln	17,80 €

Vielanker Flammkuchen

Flammkuchen Vielanker Art Rahm, Auerochsensalami*, Zwiebeln und Käse	8,90 €
Flammkuchen Elsässer Original Rahm, Speck und Zwiebeln	8,50 €
Flammkuchen Hirten Art vegetarisch mit Rahm, Oliven, Peperoni, Knoblauch, Kräuter, Tomaten und Fetakäse	8,50 €
Flammkuchen Hawaii Rahm, frische Ananas, gekochter Schinken und Käse	8,50 €
Flammkuchen Champignon Rahm, Zwiebeln, frische Champignons, Speck und Käse	8,90 €
Jede weitere Zutat	1,20 €

*Bioprodukt



Das sind typische Vielanker

Große, krosse Schweinshaxe mit Specksauerkraut und Kartoffelstampf	14,20 €
Schnitzel vom Mecklenburger Landschwein mit Champignonrahmsoße und Pommes frites	12,50 €
Mecklenburger Rinderroulade in dunkler Soße mit Bio-Kartoffeln* und Apfelrotkohl	14,90 €
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Champignons und Lauchzwiebeln in einer Currysahnesoße, dazu Kroketten	12,50 €
Hausmarinierte, knusprige Schweinerippchen mit Krautsalat, Pommes frites und Sour Cream	14,90 €
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln rosa gebratenes Hüftsteak vom Grill (200g), dazu Pommes frites und Zwiebelsoße	18,90 €
Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinekamm, mit Remoulade und Bratkartoffeln	11,70 €
Oma Luises knusprige Bratkartoffeln mit Sour Cream	5,90 €

*Bioprodukte



Kochkunst trifft Braukunst

Tief dunkel-schwarz im Glas, cremiger Schaum. Die Nase ist voll von dunkler Schokolade und echtem Kakao, leichte Hopfenbittere in der Nase. Der Antrunk ist kräftig schokoladig, mit Kaffeenoten. Der Körper ist cremig, weich, aber auch spritzig und frisch. Lecker!



Dazu empfehlen wir Ihnen
als Hauptgang:

Geschmorte Lammhaxe

mit Vielanker-Stout-Soße,
Rahmwirsing und Bratkartoffeln
15,90 €

Und als Dessert:

Warmer Schokoladenkuchen
mit Beerengrütze und Vanilleeis
5,90 €

Ein Genuss!

Das Vielanker Jahrgangsbier erhält sein ausgeprägtes Aroma durch diese raren Hopfenarten: dem Wakatu aus Neuseeland und dem Cluster aus den USA.

Genießen Sie unsere Bierspezialität!

Saftige Steaks vom Grill

Hähnchenbrustfilet	200 g		11,90 €
Schweinerückensteak	300 g 450 g	12,90 €	14,90 €
Schweinefiletmedaillons	200 g		14,90 €
Rinderhufsteak	200 g		17,90 €
Rumpsteak	200 g		22,50 €
Rib Eye Steak	300 g		30,50 €

Alle Gewichtsangaben sind Circa-Angaben und als Rohgewicht genannt.

Zu allen Steakgerichten servieren wir Kräuterbutter und einen Salat und für Sie zur Wahl: deftige Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes frites oder eine Ofenkartoffel mit Sour Cream.

Zusätzlich für Sie wählbar:

Gebratene Zwiebeln	1,90 €
Rahmchampignons	2,50 €
Pfannengemüse	2,50 €
Blattspinat in Rahm	2,50 €
Kräuterbutter	1,00 €
Pfefferrahmsoße	1,90 €
Biersteaksoße kalt, scharf	1,50 €

Brauhaus Grillteller 17,50 €

Je 1 Steak von der Hähnchenbrust, vom Schwein und Rind, mit gegrilltem Speckkamm, Zwiebeln, Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

Der Klassiker:

Großes Grillvergnügen für 2 Personen 35,90 €

2 Schweinesteaks, 2 Rindersteaks, 2 Steaks von der Hähnchenbrust, dazu Pfannengemüse, Kroketten und Bratkartoffeln, hausgemachte Kräuterbutter, Sauce Hollandaise und Pfeffersoße

Das Süße zum Abschluss

Warmer Schokoladenkuchen mit Beerengrütze und Vanilleeis	5,90 €
Rote Früchtegrütze Fruchtige Rote Grütze mit einer Kugel Bourbon – Vanille Eis	3,50 €
Früchtebecher Hamburg Frischer Obstsalat mit je einer Kugel Walnuss- Erdbeer- und Bourbon – Vanilleeis, mit Sahne garniert	4,80 €
Marc de Champagne – Trüffel Becher Je eine Kugel Marc de Champagne Trüffeleis, Walnuss- und Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße	4,80 €
Tartufo Classico Ein Kern aus Schokoladensoße, umhüllt von zartem Schokoladen- und Zabaioneis, mit Kakao bestäubt	3,90 €
Der Nusstraum Je eine Kugel Pistazien-, Walnuss- und Vanilleeis mit Sahne und Pistazien garniert	4,80 €
Eis & Heiß mit Kirschen Heiße Kirschen mit 2 Kugeln Bourbon – Vanilleeis und Sahnehaube garniert	4,50 €
Bananen Split 3 Kugeln Vanilleeis auf zwei halben Bananen angerichtet, mit Sahne und Mandeln garniert, dazu Schokosoße	4,80 €
Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln Eis nach Wahl	3,50 €