

Hausgemachte Spezialitäten vom Vielanker Bio-Auerochsen

Die Auerochsenspezialitäten im **Vielanker Brauhaus** kommen von unseren hauseigenen Auerochsen. Die Tiere weiden ganzjährig, nach Bio-Richtlinien, auf einer Fläche von rund 180 ha. Die Herde mit ca. 190 Tieren befindet sich in nächster Nähe zu unserem Brauhaushotel. Hier finden Sie romantisch eingerichtete Zimmer im Landhausstil.



Fragen Sie nach unseren Auerochsen-Safaris, unseren Urlaubsangeboten oder wie wäre es mit einer Brauerei- und Brennereibesichtigung?

**Schön dass Sie bei uns sind.
Ihr Brauhaus - Team**

Von unseren Auerochsen

Strammer Ochs`

Selbst gebackenes Vielanker Treberbrot
mit Auerochsensalami*, Spiegelei und Gewürzgurke 7,50 €

Auerochsenbrotzeit

mit Leberwurst*, Salami*, Minisalami*, Käse
Butter, Gewürzgurke und Bierbaguette 9,90 €

Vielanker Auerochsenburger

mit Salat, Tomate und Bacon, dazu Pommes Frites

XL	180 g Fleisch, jeweils Rohgewicht,	9,90 €
XXL	360 g Fleisch	14,90 €
XXXL	540 g Fleisch	18,50 €

Die super-lange Currywurst*,

mit unserer hauseigenen Cola-Currysoße
und Pommes frites 8,50 €

Frikadellen vom Auerochsen ,

mit Bratkartoffel und geschmorten Zwiebeln 11,80 €

Bratwurst ohne Darm*, ca. 150 g,

mit Specksauerkraut, Senf
und hausgemachten Stampfkartoffeln 9,90 €

Leckerer Vielanker Auerochsengulasch

mit Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffel-Klöße 14,90 €

***Bioprodukte**

Vorspeisen und Suppen

Soljanka - mit Sauerrahm und Zitrone	4,80 €
Klare Geflügelbrühe - mit Eierstich und Gemüse	4,50 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Toast	6,90 €

Salate



Tomate - Mozzarella - mit frischem Basilikum und Balsamico - Essig	7,90 €
Kleiner gemischter Salatteller	4,90 €
Großer gemischter Salatteller	7,90 €
Unser Brauhaussalat Bunte Salatplatte mit frischen Früchten und gebratenen Hähnchenbruststreifen	12,50 €

bitte wählen Sie Ihr Dressing zu den Salaten: Balsamico oder Americanstyle

Vegetarisch



Pilzpfanne mit Sauerrahm , frischen Kräutern und Biokartoffeln	11,90 €
Gemüsepfanne mit Brokkoli, Möhren, Kräuterchampignons, Ofenkartoffel und Sour Cream mit Knoblauch	11,90 €

Für Zwischendurch

Große Ofenkartoffel mit hausgemachter Sour Cream**	6,50 €
Omas knusprige Bratkartoffeln mit Sour Cream**	5,90 €
Bratheringsfilet aus der Mecklenburger Fischerküche an Remouladensoße, Zwiebelringe und Bratkartoffeln	11,50 €
Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinekamm mit Remoulade und Bratkartoffeln	11,50 €

**mit Knoblauch



Saftige Steaks vom Original Holzkohlegrill



	Rohgewicht	
Hähnchenbrustfilet	(ca. 250 gr.)	10,90 €
Schweinerückensteak	(ca. 300 gr.)	11,90 €
	(ca. 450 gr.)	13,90 €
Schweinefiletmedaillon	(ca. 200 gr.)	13,90 €
Rinderhüftsteak	(ca. 200 gr.)	14,90 €
	(ca. 300 gr.)	19,90 €
Rumpsteak	(ca. 200 gr.)	21,50 €
	(ca. 300 gr.)	27,90 €

Zu allen Steakgerichten servieren wir einen kleinen Salatteller und zur Wahl: deftige Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes frites oder eine Ofenkartoffel mit Sour Cream (mit Knoblauch)

Zusätzlich für Sie wählbar:

Gebratene Zwiebeln	1,90 €
Rahmchampignons	2,50 €
Brokkoli mit Sauce Hollandaise	2,50 €
Kräuterbutter*	1,00 €
Pfefferrahmsoße	1,90 €
Biersteaksoße kalt, scharf	1,50 €

**mit Knoblauch

Brauhaus Grillteller

Je 1 Steak von der Hähnchenbrust, vom Schwein und Rind, mit gegrilltem Speckkamm, Zwiebeln, Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter** 17,50 €

Der Klassiker: Großes Grillvergnügen für 2 Personen:

2 Schweinesteaks, 2 Rindersteaks, Speck und 2 Steaks von der Hähnchenbrust mit verschiedenem Gemüse, Kroketten und Bratkartoffeln dazu hausgemachte Kräuterbutter**, Hollandaise und Pfeffersoße 34,90 €

Die geliebten Brauhaus Klassiker



Für den großen Hunger: unsere Brauerpfanne 2 Schweinerückensteaks mit Kräuterchampignons und Blauschimmelkäse überbacken dazu Pommes frites	14,90 €
Krosse Schweinshaxe* frisch aus dem Ofen mit Specksauerkraut und Kartoffelstampf	13,90 €
Hausmarinierte, knusprige Schweinerippchen mit Ofenkartoffel und Sour Cream mit Knoblauch, dazu Krautsalat	14,50 €
Schnitzel vom Mecklenburger Landschwein mit Champignonrahmsauce und Pommes frites	11,90 €
Mecklenburger Rinderroulade* in dunkler Soße mit Bio-Kartoffeln und Apfelrotkohl	14,90 €
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Champignons, Paprika und Zwiebeln, dazu Kroketten	12,50 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Paprika- Zwiebelgemüse und Röstitaler	16,90 €

^{*)}Nitritpökelsalz



Flammkuchen aus dem Steinofen - frisch belegt und gebacken



Vielanker Art

Rahm, Auerochsensalami*, Zwiebeln und Käse 8,90 €

Elsässer Original

Rahm, Speck* und Zwiebeln 8,50 €

Hirten Art – vegetarisch -

Rahm, Oliven, Peperoni, Knoblauch, Kräuter,
Tomaten und Fetakäse 8,50 €

Hawaii

Rahm, frische Ananas, gekochter Schinken*)
und Käse 8,50 €

Champignon

Rahm, Zwiebeln, frische Champignons,
Speck* und Käse 8,90 €

Jede weitere Zutat zusätzlich je 1,20 €



*) mit Nitritpökelsalz

Süße Desserts & Eis -Leckereien



Eisbecher

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 Schokoladensauce 4,80 €

Tartufo Classico-

Ein Kern aus Schokoladensauce, 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 €

Banana Split

3 Kugeln Vanilleeis auf zwei halben Bananen angerichtet mit Sahne und Mandeln garniert, Schokosauce 4,80 €

Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne

3 Kugeln Eis nach Wahl. Auf Wunsch mit Sahnehaube 3,50 €

Rote Früchtegrütze

Fruchtige Rote Grütze mit einer Kugel Bourbon - Vanille Eis 3,50 €

