

Unser Qualitätsversprechen

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

— **Partner** —

**Biosphärenreservat
Flusslandschaft Elbe**



Das schließt vor allem Ansprüche und besondere Leistungen im Hinblick auf Ressourcenschutz und Förderung der regionalen Wertschöpfungskette ein.

Regionalität, Qualität und nachvollziehbare Produktionswege liegen uns am Herzen und bestimmen jeden Tag unser Denken und Handeln. Wir werden unter anderem von **Partnern vor Ort** mit **Lebensmitteln regionaler Herkunft** und **Verarbeitung** beliefert:



Daneben verarbeiten wir das Fleisch aus unserer **eigenen Auerochsenherde** zu Wurst und Schmorgerichten. Diese können Sie bei unserer beliebten Auerochsensafari hautnah erleben. Sprechen Sie uns einfach an.



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.

Vorspeisen

mit Vielanker Treberbrot **D1/L/M 1, 2, 3, 4**

Kleiner gemischter Salat // 6,90   **H/I/K**

mit gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing (oder Joghurt-Dressing) **H/G/K**

Hausgemachte Rinderbrühe // 6,90 **A/I/J/K**

vom Vielanker Auerochsen mit Fleisch und Gemüseeinlage

Brauhaus Soljanka // 6,90 **G/K 1,3,4**

mit Sauerrahm und Zitrone

Geflämmter Ziegenkäse // 10,90  **G/H/I/K**

mit Tomaten Chutney und kleinem gemischten Salat

Würzfleisch vom Vielanker Strohschwein // 9,90 **G/I**

mit Käse überbacken

Vielanker Treberbrot-Korb // 4,90 **D1/L/M 1,2,3,4**

mit Tomatenchutney und Frisch-Käse-Kräuterdip

Flammkuchen (Freitag bis Sonntag)

Klassiker // 11,90 **D1/G 1,3**

mit Sauerrahm, Bacon vom Strohschwein und roten Zwiebeln

Vielanker // 13,40 **D1/G 1,3**

mit Sauerrahm, Salami vom Auerochsen, roten Zwiebeln und Käse

Hawaii // 12,90 **D1/G 1,3,8,12**

mit Sauerrahm, Kochschinken, Ananas und Käse überbacken

Veggi // 14,40  **D1/G/H 3**

mit Sauerrahm, mildem Ziegenweichkäse, Frühlingslauch, Walnuss und Honig

 vegetarisch   vegan

Steaks und Burger

Burger vom Rind // 13,90 A/D1/G/I/J/K 1,3

180g Premium-Rinderhacksteak im Briochebrötchen
mit Tomatenmarmelade, Rauchmayonnaise und **Speck-Chips**
... auch mit **doppelt Rind** // 17,90

Burger vom Rind // 14,40 A/D1/G/I/J/K 1,3

180g Premium-Rinderhacksteak im Briochebrötchen
mit Tomatenmarmelade, Rauchmayonnaise, **Röstzwiebeln und Käse**
... auch mit **doppelt Rind** // 18,40

Hähnchenbrust // 17,90

3 Schweinefiletmedaillons // 21,40

Rumpsteak ca. 250g // 24,90

Zu unseren Steak- und Fleischgerichten servieren wir geröstetes Paprika-Zucchini-Gemüse und hausgemachte Kräuterbutter. **G**

wählen Sie zu Ihrem Steak oder Burger:

Bratkartoffeln // 4,50 **1,3**

Steakhouse Pommes // 4,50

Kartoffelspalten // 4,50

Kartoffelstampf // 4,50 **G**

Sour Cream // 1,00 **A/G/K**

Dunkelbiersauce // 1,50

D3/I/J/K 1,3



Brauhaus Klassiker

Schmorbraten vom Vielanker Auerochsen // 21,90 A/D3/G/I/J/K/M 1,3
mit Dunkelbiersauce, Rotkohl und buttrigem Kartoffelstampf

Marinierte Schweinerippchen aus dem Ofen // 22,90 A/G/K/J 1,8
mit Coleslaw, Kartoffelspalten und Sour Cream
... **große Portion // 25,90**

Schnitzel vom Vielanker Strohschwein // 18,90 A/D1/D3/G/I/J/K 1,3
mit Champignons in Sauerrahmsauce und knusprigen Bratkartoffeln

Schnitzel au four // 19,90 A/D1/G/I 1,3
mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu knusprige Bratkartoffeln

Currywurst vom Rind // 14,90 D1/J/M 1,2,3,9,11
mit Steakhouse Pommes und Vielanker Cola-Curry-Sauce

Frikadellen vom Rind // 14,90 A/D3/G/I/J/K/M 1,3
mit Dunkelbiersauce, grünen Bohnen und buttrigem Kartoffelstampf

Sülze vom Rind // 15,90 A/C/G/K 1,3
mit Remoulade, eingelegten roten Zwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln



Leichte Kost

Gebackene Champignonköpfe // 12,90 🌿 **A/H/D1/G/J**
mit Quark-Knoblauchdip und Salatbeilage

Gebratenes Lachsfilet // 22,90 **C/G**
auf Blattspinat mit Limetten-Meersalzbutter, dazu buttriger Kartoffelstampf

Großer gemischter Salat // 11,90 🌿 🌿 **D1/I/H/K/L/M 1,2,3,4**
mit gerösteten Kernen, Vielanker Treberbrot und Balsamico-Dressing
(Alternativ: Joghurt-Dressing)

... **zusätzlich mit Lachsfilet // 9,50**

... **zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust // 7,00**

Gebackene Rote Bete Falafel // 16,90 🌿 🌿 **H/I/K 1,3**
mit kleinem gemischtem Salat und Tomatenmarmelade

Sie sind noch auf der Suche nach einer Location für Ihre **Hochzeits-,
Geburtstags- oder Betriebsfeier**? Oder Sie suchen die passenden
Räumlichkeiten für Ihre Tagung?
Sprechen Sie uns gerne an.



🌿 vegetarisch 🌿 🌿 vegan

Für die Kleinen

Dorfliese // 8,50 **A/D1/I/J**

Nudeln mit Bolognese

Brauerlehrling // 8,50 **A/D1/G**

Kleines Schnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffelstampf

Brennerbub // 8,50 **D1**

Hähnchennuggets mit Pommes frites

1 Kugel Eis mit Smarties und Sahne // 2,00 **D1/G 2**

(Vanille, Schokolade, Walnuss oder Mango-Sorbet 🌿 🌿)



Dessert

Eis & heiß // 6,40 G

Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen und Sahne

Gebackener Apfelstrudel // 8,40 D1/G/H 1

mit Walnusseis und Meersalz-Karamellsauce

Warmer Schokokuchen // 7,60 A/D1/G/M 1

mit Mango-Sorbet und Himbeersauce

Eisbecher

1 Kugel // 1,50 G

2 Kugeln // 3,00 G

3 Kugeln // 4,00 G

Portion Sahne // 0,70 G

Portion Eierlikör // 2,00 A

Sorten:

Vanille G

Schokolade G

Walnuss G

Mango-Sorbet 🍌 🍌



Aperitif

Sekt |

trocken oder halbtrocken

Glas	0,1l	3,80 €
... mit Vielanker Sanddornfassbrause	0,1l	3,80 €
... mit Vielanker Holunderfassbrause	0,1l	3,80 €

Unsere Aperol Empfehlungen

Aperol Spritz Rhabarber	7,40 €
Aperol Spritz Classic	7,40 €

Lillet |

... mit Vielanker Sanddornfassbrause	7,40 €
... mit Vielanker Johannisbeerfassbrause	7,40 €



Hausgebraute Biere alle Biere D3

	0,3l	0,5l	1l
Pils 4,8 vol% untergärig, nach Pilsener Brauart	3,90 €	4,90 €	9,40 €
Dunkel 5,0 vol% untergärig, dunkles Bier	3,90 €	4,90 €	9,40 €
Schwarz 5,5 vol% untergärig, dunkles Bier	3,90 €	4,90 €	9,40 €
Weizen 5,0 vol% obergärig, mit Weizenmalz	3,90 €	4,90 €	9,40 €
Helles 4,8 vol% untergärig, mild gehopft	3,90 €	4,90 €	9,40 €
Maibock 6,2 vol% untergäriges Starkbier (saisonabhängig)	3,90 €	4,90 €	9,40 €
Winterbock 6,4 vol% Starkbier mit Gerstenmalz (saisonabhängig)	3,90 €	4,90 €	9,40 €
Vielanker Alster	3,90 €	4,90 €	9,40 €
Pils mit Himbeersassbrause	3,90 €	4,90 €	9,40 €
Dunkel mit Sanddornfassbrause	3,90 €	4,90 €	9,40 €
Schwarz mit Cola	3,90 €	4,90 €	9,40 €
Dunkel mit Rhabarbersassbrause	3,90 €	4,90 €	9,40 €
1 Meter Bier = 12x 0,3l Bier nach Wahl			42,90 €



Vielanker Craftbeer alle D3

Pale Ale 5,1 vol%	0,5l	5,90 €
mit Hopfennoten von Zitrone, Limette und Grapefruit		
Brown Ale 5,0 vol%	0,5l	5,90 €
mit Karamell- und Toffeenoten und dem Aroma von Aprikosen		
Amber Lager 5,1 vol%	0,5l	5,90 €
blumig, fruchtig mit würzigen Hopfennoten		
Stout 4,9 vol%	0,5l	5,90 €
hoher Röstmalzanteil, Kaffeenoten und leichte Vanille-Aromen		



Alkoholfreies Bier alle D3

(Fremdmarke)

Pils	0,33l	4,30 €
Weizen	0,5l	5,40 €

Vielanker Fassbrause

		0,3l	0,5l
Cola-Orange 9,11		3,70 €	4,70 €
Waldmeister		3,70 €	4,70 €
Himbeere		3,70 €	4,70 €
Blaubeere		3,70 €	4,70 €
Sanddorn		3,70 €	4,70 €
Original		3,70 €	4,70 €
Zitrone		3,70 €	4,70 €
Erdbeere		3,70 €	4,70 €
Johannisbeere		3,70 €	4,70 €
Rhabarber		3,70 €	4,70 €
Holunder		3,70 €	4,70 €
Cola 9,11		3,70 €	4,70 €



Vielanker Quellwasser

Classic		2,40 €	3,40 €
Medium		2,40 €	3,40 €



Säfte

	0,3l	0,5l
Apfelsaft oder Schorle	3,90 €	5,20 €
Orangensaft	3,90 €	5,20 €
Kirschnektar	3,90 €	5,20 €
Bananennektar 3	3,90 €	5,20 €
KiBa 3	3,90 €	5,20 €
Tomatensaft	0,2l	4,10 €

Weitere Erfrischungsgetränke

Tonic Water 10	0,25l	3,70 €
Bitter Lemon 10	0,25l	3,70 €
Ginger Ale 10	0,25l	3,70 €



Longdrinks

Wodka-Zitrone	0,3l	6,50 €
Whisky-Cola 9,11	0,3l	6,50 €
Rum-Cola 9,11	0,3l	6,50 €
Gin-Tonic 10	0,3l	7,90 €

Vielanker Spirituosen

	2cl	4cl	0,5l
Rhabarber Likör 15,0 vol% 2	2,20 €	3,80 €	30,00 €
Pflaumenlikör 15,0 vol% 2	2,20 €	3,80 €	30,00 €
Kräuterlikör 38,0 vol% 2	2,90 €	4,20 €	32,00 €
Bierbrand 38,0 vol%	3,50 €	4,80 €	37,00 €
Aurox 46,0 vol% Vielanker Single Malt Whisky	4,90 €	7,50 €	



Weitere Spirituosen

	2cl	4cl
Hamburger Kümmel	2,50 €	4,40 €
Wodka	2,50 €	4,40 €
Malteser Aquavit	3,20 €	5,50 €
Strothmann Weizenkorn	2,30 €	3,90 €
Wilthener Goldkrone	2,50 €	4,40 €
Baileys	3,30 €	5,90 €
Brand nach Angebot	3,90 €	6,90 €
Geist nach Angebot	4,40 €	7,40 €
Jim Beam	3,90 €	6,40 €
Ballantines	4,40 €	6,90 €
Bacardi	3,50 €	5,90 €
Havanna Club	3,90 €	6,40 €



Exklusive Qualitätsweine alle Weine I

Winzerhof Ebringen

Winzerhof
EBRINGEN



Gutedel trocken

0,2l // 6,30

Leichter Weißwein mit zart nussigen und frischen Aromen. Frisch elegant mit harmonischer Säure, dezente Restsüße.

Gutedel feinherb

0,2l // 6,30

Leichter Weißwein mit zart nussigen und frischen Aromen. Frisch, elegant mit harmonischer Säure.

Spätburgunder trocken

0,2l // 6,50

Fruchtiger Spätburgunder, der an dunkle Waldfrüchte erinnert und sich als unkomplizierter, nicht zu schwerer Rotwein für jeden Tag bestens empfiehlt.

Spätburgunder feinherb

0,2l // 6,50

Ein leichter, fruchtbetonter Rotwein mit dezenter Restsüße.

Grauer Burgunder „716“

0,2l // 7,00

Kabinett trocken

Aromen von Quitte, Melone und Mandeln vereinen sich im Geschmack zu einem extraktreichen, weichen Geschmacksbild mit "nachhaltigem" Abgang.

Karl Pfaffmann Walsheim



Red. Vineyard Cuvée trocken

0,1l // 4,90

0,2l // 8,50

0,75l // 29,00

Dichter, runder Cuvée aus Merlot, Dunkelfelder und Spätburgunder. Aroma aus frischer Pflaume, Brombeere mit würziger Note. Hauch von Vanille, Mokka und Tabak.

Merlot trocken

0,1l // 5,90

0,2l // 10,50

0,75l // 36,00

Selection (im Barriquefass)

24 Monate im Barriquefass gereift. Rubinroter Auftritt mit Aromen von Pflaumen, Johannisbeeren, südländischen Gewürzen bis hin zu Mokka, Zartbitterschokolade und einem Hauch von Malz am Gaumen. Umrahmt von dezenter Holznote. Vollmundig, rund, weiche Gerbstoffstruktur mit beeindruckender Länge.

Merlot Rosé trocken

0,2l // 8,00

0,75l // 27,00

Duft erinnert an rote Johannisbeeren, Himbeeren, junge Pflaumen. Am Gaumen frisch und leicht mit frischer Apfel- und Zitrusnote. Auch ein herrlich frischer Sundowner.

Spätburgunder Rosé halbtrocken

0,2l // 7,50

0,75l // 26,00

Halbtrockene Struktur mit frischen Aromen aus jungen Erdbeernoten, frischen Himbeeren, auch etwas Apfel, Citrus und Banane.

Blanc de Noir

0,2l // 8,00

0,75l // 27,00

Frischer, fruchtiger Weißwein aus roten Trauben. Herrliche Aromen aus Apfel, Birne und Kiwi. Eine würzige Struktur rundet den Wein ab.

Chardonnay trocken

0,2l // 8,00

0,75l // 27,00

Frischfruchtiger Weißwein mit exotischer Fruchtaromatik aus Lychee, Mango, etwas Maracuja und Ananas sowie ein Hauch Zitrone und gelber Birne.

„Bei Nacht“ Grauer Burgunder trocken

0,2l // 8,50

0,75l // 29,00

Vordergründig grüne Apfelaromen, die sich beim Trinken mit einem Hauch Mango und Williams-Birne vermischen. Leichte Säure gibt dem Wein den entsprechenden "Frische-Kick".

Henri Weber, Elsass Wintzenheim



Riesling Elsass

0,1l // 5,50

0,2l // 9,50

0,75l // 33,00

Frischer, trockener Riesling mit vollmundigen Aroma aus feiner Zitronennote und weißen Blüten. Rassic-elegant, dennoch mit sehr wenig Säure.

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten alle 11

Tasse Café Crème	3,50 €
Pott Café Crème	4,00 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Cappuccino G	3,90 €
Milchkaffee G	4,70 €
Latte Macchiato G	4,90 €

Tee

Darjeeling, Friesentraum, Earl Grey	3,20 €
China Gunpowder	3,20 €
Kamille, Pfefferminz, Wiesenkräuter	3,20 €
Früchtetee	3,20 €
Rooibostee, Sahne Karamell	3,20 €

Heiße Schokolade **G**

mit Sahne	4,40 €
ohne Sahne	3,90 €



HEIMBS

MANUFAKTUR SEIT 1880



- A. Eier und Eierzeugnisse
- B. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- C. Fisch und Fischerzeugnisse
- D. Glutenthaltiges Getreide
(D1=Weizen, D2=Roggen, D3=Gerste, D4=Hafer)
- E. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- F. Lupine und Erzeugnisse daraus
- G. Milch und Milcherzeugnisse
- H. Schalenfrüchte (Nüsse)
- I. Schwefeldioxid / Sulfite
- J. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- K. Senf und Senferzeugnisse
- L. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- M. Soja und Sojaerzeugnisse
- N. Weichtiere sowie Erzeugnisse daraus

- 1= mit Konservierungsstoff;
- 2= mit Farbstoff;
- 3= mit Antioxidationsmittel;
- 4= mit Süßungsmittel Saccharin
- 5= mit Süßungsmittel Cyclamat;
- 6= mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle;
- 7= mit Süßungsmittel Acesulfam;
- 8= mit Phosphat;
- 9= geschwefelt;
- 10= chininhaltig;
- 11= coffeinhaltig;
- 12= mit Geschmacksverstärker;
- 13= geschwärzt;
- 14= gewachst;
- 15= gentechnisch verändert