

# Unser Qualitätsversprechen

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

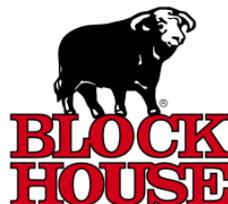
— **Partner** —

**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 Auerochsen 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

**Kleiner gemischter Salat // 6,90**  

mit gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing (Alternativ: Joghurt-Dressing)

**Hausgemachte Rinderbrühe // 6,90**

vom Vielanker Auerochsen mit Fleisch und Gemüseeinlage

**Brauhaus Soljanka // 6,90**

mit Sauerrahm und Zitrone

**Geflämmter Ziegenkäse // 10,90** 

mit Tomaten Chutney und kleinem gemischtem Salat

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

mit Käse überbacken

**Vielanker Treberbrot-Korb // 4,90**

mit Tomatenchutney und Frisch-Käse-räuterdip

## Flammkuchen (Freitag bis Sonntag)

**Klassiker // 11,90**

mit Sauerrahm, Bacon vom Strohschwein und roten Zwiebeln

**Vielanker // 13,40**

mit Sauerrahm, Salami vom Auerochsen, roten Zwiebeln und Käse

**Hawaii // 12,90**

mit Sauerrahm, Kochschinken, Ananas und Käse überbacken

**Veggi // 14,40** 

mit Sauerrahm, mildem Ziegenweichkäse, Frühlingslauch, Walnuss und Honig

 vegetarisch      vegan

## Steaks und Burger

### **Burger vom Rind // 13,90**

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

### **Burger vom Rind // 14,40**

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.

**wählen Sie zu Ihrem Steak oder Burger:**

**Bratkartoffeln // 4,50**

**Steakhouse Pommes // 4,50**

**Kartoffelspalten // 4,50**

**Kartoffelstampf // 4,50**

**Sour Cream // 1,00**

**Dunkelbiersauce // 1,50**



## **Brauhaus Klassiker**

### **Schmorbraten vom Vielanker Auerochsen // 21,90**

mit Dunkelbiersauce, Rotkohl und buttrigem Kartoffelstampf

### **Marinierte Schweinerippchen aus dem Ofen // 22,90**

mit Coleslaw, Kartoffelspalten und Sour Cream

... **große Portion // 25,90**

### **Schnitzel vom Vielanker Strohschwein // 18,90**

mit Champignons in Sauerrahmsauce und knusprigen Bratkartoffeln

### **Schnitzel au four // 19,90**

mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu knusprige Bratkartoffeln

### **Currywurst vom Rind // 14,90**

mit Steakhouse Pommes und Vielanker Cola-Curry-Sauce

### **Frikadellen vom Rind // 14,90**

mit Dunkelbiersauce, grünen Bohnen und buttrigem Kartoffelstampf

### **Sülze vom Rind // 15,90**

mit Remoulade, eingelegten roten Zwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln



## Leichte Kost

**Gebackene Champignonköpfe // 12,90** 🌱  
mit Quark-Knoblauchdip und Salatbeilage

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

**Großer gemischter Salat // 11,90** 🌱 🌱  
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** 🌱 🌱  
mit kleinem gemischten 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 €

Nudeln mit Bolognese

**Brauerlehrling** // 8,50 €

Kleines Schnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffelstampf

**Brennerbub** // 8,50 €

Hähnchennuggets mit Pommes frites

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

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



## Dessert

**Eis & heiß // 6,40**

Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen und Sahne

**Gebackener Apfelstrudel // 8,40**

mit Walnusseis und Meersalz-Karamellsauce

**Warmer Schokokuchen // 7,60**

mit Mango-Sorbet und Himbeersauce

## Eisbecher

**1 Kugel // 1,50**

**2 Kugeln // 3,00**

**3 Kugeln // 4,00**

**Portion Sahne // 0,70**

**Portion Eierlikör // 2,00**

## Sorten:

Vanille

Schokolade

Walnuss

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

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



## Vielanker Craftbeer

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



## Alkoholfreies Bier

(Fremdmarke)

<b>Pils</b>	0,33l	4,30 €
<b>Weizen</b>	0,5l	5,40 €

## Vielanker Fassbrause

		0,3l	0,5l
Cola-Orange		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		3,70 €	4,70 €



## Vielanker Quellwasser

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



## Säfte

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

## Weitere Erfrischungsgetränke

<b>Tonic Water</b>	0,25l	3,70 €
<b>Bitter Lemon</b>	0,25l	3,70 €
<b>Ginger Ale</b>	0,25l	3,70 €



## Longdrinks

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

## Vielanker Spirituosen

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



## 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 €



## Wein

### Weißwein

Trocken  
Halbtrocken

**Glas 0,2l**

6,40 €  
6,40 €

**Flasche 0,75l**

21,50 €  
21,50 €

### Rotwein

Trocken  
Halbtrocken

6,40 €  
6,40 €

21,50 €  
21,50 €

### Rosé

Halbtrocken

6,40 €

21,50 €



## Heißgetränke

### Kaffeespezialitäten

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

mit Sahne	4,40 €
ohne Sahne	3,90 €



# HEIMBS

MANUFAKTUR SEIT 1880

