

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



und unserer Umwelt.

SCHÖNING
Obst & Gemüse

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.

R

ROSIENER
FLEISCH
MANUFAKTUR



Herzlich Willkommen Speisenauswahl



VIELANKER Feinkost für Zuhause oder zum Verschenken

In einer schmackhaften Kooperation mit der **ROSIENER Fleischmanufaktur**, haben wir gemeinsam unsere Klassiker für Zuhause herausgebracht.

Premium Fleisch & Brauhaus Rezepte

Unsere Delikatessen vom Rind:



- Gulasch „Klassik“
- Gulasch „Stroganoff Art“
- Hackfleischbällchen
- Chili con Carne
- Königsberger Klopse
- Bolognese
- Ragoût vom Sauerbraten
- Curry

...und die Wild Delikatessen:

- Wildgulasch
- Wildbolognese
- Hirschragoût
- Verschiedene Patés



Alles hier im Brauhaus erhältlich. Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiterinnen & Mitarbeiter. Sie helfen Ihnen gerne weiter.

Vorspeise

Kleiner gemischter Salat // 7,60 
mit gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing (Alternativ: Joghurt-Dressing)

Brauhaus Soljanka // 7,20
mit Sauerrahm und Zitrone

Hauptgang

Paniertes Schnitzel // 22,50 
mit Champignons in Sauerrahmsauce und Steakhouse Pommes frites

Brust vom Holsteiner Freilandhuhn // 23,80
mit geröstetem Paprika-Zucchini-Gemüse und hausgemachte Kräuterbutter und Steakhouse Pommes frites

Rumpsteak ca. 250g // 34,40
mit geröstetem Paprika-Zucchini-Gemüse und hausgemachte Kräuterbutter und knusprigen Bratkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet // 26,90 
auf Blattspinat mit Limetten-Meersalzbutter, dazu buttriger Kartoffelstampf

Gebackene Champignonköpfe // 14,50 
mit Quark-Knoblauchdip und Salatbeilage

zusätzlich zu unseren Speisen wählbar:

- Ketchup // 1,00
- Mayonnaise // 1,00
- Sour Cream // 2,00
- Dunkelbiersauce // 2,50

Dessert

Eis & heiß // 5,90 
Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen und Sahne

 vegetarisch  vegan
Umbestellungen
berechnen wir mit 1,50 €