



HAUSGEMACHTE GETRÄNKESPEZIALITÄTEN



APERITIV

SEKT			
Glas Sekt Hausmarke	0,1l	3,50	
mit Vielanker Sanddorn	0,1l	3,50	
mit Vielanker Holunder	0,1l	3,50	
SEKTFLASCHE HAUSMARKE			
Trocken oder halbtrocken	0,75l	21,50	
UNSERE APEROL EMPFEHLUNGEN			
Aperol Rhababer Sprizz mit Sekt und Vielanker Rhababer		6,50	
Aperol Sprizz Classic mit Sekt und Orange		6,50	

LONGDRINKS

ZITRONE 0,3 L MIT			
Wodka Gorbatschow	37,5 % vol.	4 cl	5,50
COLA 0,3 L MIT			
Ballantines, Scotch Whiskey	40,0 % vol.	4 cl	
Havana Club, Rum, 3 Jahre	40,0 % vol.	4 cl	5,50
GIN MIT			
Hendrick's Gin, Scotland	44,0 % vol.	4 cl	5,50
Bombay Sapphire infused	40,0 % vol.	4 cl	5,50
TONIC WATER			
Thomas Henry Tonic Water		0,2l	3,00

HAUSGEBRAUTE BIERE

BIERSORTEN AUS VIELANK	0,3l	0,5l	1l
	3,70	4,90	8,90
PILSENER			
untergärig, nach Pilsener Brauart			
WEIZEN			
obergärig, mit Weizenmalz			
DUNKEL			
untergärig, braunes Bier			
SCHWARZ			
untergärig, dunkles Bier			
HELLES			
untergärig, mild gehopft			
MAIBOCK			
untergäriges Starkbier, frühlingfrischer Genuss			
1 METER BIER = 12 GLÄSER 0,3 L			
12x0,3l - Bier nach Wahl			42,90
VIELANKER CRAFTBIERE	0,5l	5,60	
PALE ALE			
mit Hopfennoten, von Zitrone, Limette und Grapefruit			
BROWN ALE			
mit Karamell- / Toffeenoten und dem Aroma von Aprikosen			
AMBER LAGER			
blumig, fruchtig mit würzigen Hopfennoten			
STOUT			
hoher Röstmalzanteil, Kaffeenoten und vanilliges Aroma			
VIELANKER MISCHGETRÄNKE	0,3l	0,5l	1l
	3,70	4,90	8,90
Vielanker Alster			
Vielanker Pils mit Himbeere			
Vielanker Dunkel mit Sanddorn			
Vielanker Schwarz mit Cola			
Vielanker Dunkel mit Rhababer			

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



HIER GEHT'S BUNT HER

MIT DER FASSBRAUSE AUS VIELANK

0,3l 0,5l
3,70 4,70

ORIGINAL	SANDDORN	RHABABER
BLAUBEERE	HIMBEERE	ZITRONE
ERDBEERE	HOLUNDER	JOHANNISBEERE

WASSER UND COLA

	0,3l	0,5l
Quellwasser aus Vielank Medium	2,40	3,40
Quellwasser aus Vielank Classic	2,40	3,40
Vielanker Cola	3,70	4,70

SÄFTE

	0,3l	0,5l
Apfelsaft	3,90	4,90
Orangensaft		
Kirschnektar		
Bananennektar		
KiBa — Kirsch-Bananensaft		

ALKOHOLFREIES BIER

Weizen	0,5l	5,30
--------	------	------

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Creme	2,50
Pott Kaffee Creme	3,30
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	4,20
Cappuccino mit frischer Milch	3,20
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	4,30

TEE VON HEIMBS IM GLAS

Schwarzer Tee, Darjeeling, oder Friesentee	2,80
Grüner Tee	2,80
Kamillen-, Pfefferminz- oder Wiesenkräutertee	2,80
Früchtetee	2,80

SCHOKOLADE IN DER TASSE

Heiße Schokolade ohne Sahne	2,90
Heiße Schokolade mit Sahne	3,30

SPIRITUOSEN

VIELANKER WHISKEY

Single Malt Whiskey	46,0 % vol.	4cl	6,50
---------------------	-------------	-----	------

VIELANKER LIKÖRE UND BRAND

		2 cl	4 cl	0,5l
Rhababer Vanille Likör	15,0 % vol.	1,80	3,20	30,00
Saure Pflaume Likör	15,0 % vol.	1,80	3,20	30,00
Sanddorn Likör	15,0 % vol.	1,80	3,20	30,00
Kräuterlikör	38,0 % vol.	2,10	3,80	32,00
Bierbrand	38,0 % vol.	2,10	3,80	37,00

vom Fass aus der Flasche im Glas





BRAUHAUS SPEZIALITÄTEN



VORSPEISEN

KLEINES OXENFUTTER // 5,90  
gemischter Salat der Saison mit Balsamico-Dressing

PASTRAMI // 11,90
mit norddeutschem Hartkäse und kleinem Oxenfutter

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE // 10,90 
mit Tomatenchutney und kleinem Oxenfutter

HAUSGEMACHTE RINDERBRÜHE // 6,90
vom Vielanker Weiderind mit Fleischeinlage und Eierstich

DIE BRAUHAUS SOLJANKA // 6,90
mit Sauerrahm und Zitrone

vegan
vegetarisch



STEAKS UND BURGER

AUS REGIONALEM PREMIUM-RINDFLEISCH

PRIMEBEEF-BURGER // 13,90
180 g Premium-Rinderhacksteak im Briochebun mit
Tomatenmarmelade, Rauchmayonnaise und Speck-Chips
... auch mit **doppelt Beef** // 19,90

RIB EYE CA. 300G // 25,90
Durchwachsen und saftig

RUMPSTEAK CA. 250G // 22,90
Fein marmoriert mit Fettrand

RINDERHÜFTSTEAK CA. 200G // 19,90
Mager und Herzhaft

Zu unseren Steaks servieren wir saisonales Gemüse
und hausgemachte Kräuterbutter.

Wählen Sie zu Ihrem Steak oder Burger aus diesen Beilagen:

Bratkartoffeln // 3,50
Steakhouse Pommes // 3,50
Kartoffelspalten // 4,00
Kartoffelstampf // 3,50
Sour Cream // 1,00
Portweinsauce // 1,50

BRAUHAUS KLASSIKER

**BUTTERWEICHER SCHMORBRATEN VOM VIELANKER
WEIDERIND** // 20,90
mit kräftiger Portweinsauce, grünen Bohnen und
buttrigem Kartoffelstampf

**MARINIERTES SCHWEINERIPPCHEN
AUS DEM OFEN** // 20,90
mit Coleslaw und Kartoffelspalten

**GOLDGELB GEBACKENES SCHNITZEL
VOM STROHSCHWEIN** // 17,90
mit Champignons in Sauerrahmsauce und knusprigen
Bratkartoffeln

HERZHAFTES WILDSCHWEINSÜLZE // 18,90
mit Remoulade, eingelegten Zwiebeln und knusprigen
Bratkartoffeln

... UND SONST SO?

GEBACKENE ROTE BEETE-FALAFEL // 16,90  
mit Oxenfutter und Tomatenmarmelade

**GEBRATENES LACHSFILET MIT
LIMETTEN-MEERSALZBUTTER** // 21,90
auf Blattspinat mit buttrigem Kartoffelstampf

GROSSES OXENFUTTER // 11,90 
gemischter Salat der Saison, Croutons
und Cashew-Kernen

Auch mit...
Rindersteak-Streifen // 9
Lachsfilet // 9
Gebratener Hähnchenbrust // 6

DESSERT

BOURBON VANILLEEIS // 5,90
mit Zimtkirschen

GEBACKENER APFELSTRUDEL // 7,90
mit Walnusseis und Meersalz-Karamellsauce

HOLUNDERBLÜTEN PANNA COTTA // 6,90
mit frischen Erdbeeren und Minze

