

Unser Qualitätsversprechen

Regionalität, Qualität und nachvollziehbare Produktionswege liegen uns am Herzen und bestimmen jeden Tag unser Denken und Handeln. Wir möchten Sie gern daran teilhaben lassen und stellen Ihnen hier eine Auswahl unserer Partner und Lieferanten vor:

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

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

— Partner —

Biosphärenreservat
Flusslandschaft Elbe



Wir werden u.a. beliefert von:



TRANSGOURMET



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.

DE-ÖKO - 034



Vorweg eine Kleinigkeit

Soljanka – der Klassiker 4,90 €
mit Sauerrahm und Zitrone

Klare Rinderbrühe mit Fleischklößchen 4,80 €
mit Gemüseinlage und Muttis Eierstich

Frisch zubereitetes Tatar vom Rind 8,50 €
mit roten Zwiebeln, Kapern und Gewürzgurken,
dazu Dunkelbierbrot und Butter

Hausgemachtes Würzfleisch 7,50 €
mit Käse überbacken, dazu Toastbrot

Frische Salate aus dem Garten

Bunter gemischter Salatteller
klein 4,90 €
groß 7,90 €

Unser großer Brauhaussalat 10,90 €
Bunte Salatplatte mit frischen Früchten

und wahlweise
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 13,90 €

oder
mit gebratenem Lachsfilet 15,50 €

Balsamico oder American Dressing zur Auswahl

Das Beste vom Vielanker Auerochsen

Strammer Ochs` Selbstgebackenes Vielanker Treberbrot mit Auerochsensalami*, zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke	8,50 €
Auerochsenbrotzeit vom Brett mit Leberwurst*, Salami*, Minisalami*, Käse, Butter, Gewürzgurke und Dunkelbierbrot	9,90 €
„Legendär“ - der Vielanker Auerochsenburger* mit Salat, Tomate und Bacon, dazu Pommes frites	
XL 180 g Fleisch	10,90 €
XXL 360 g Fleisch	16,90 €
XXXL 540 g Fleisch (jeweils Rohgewicht)	19,90 €
DIE Currywurst* vom Auerochsen mit Pommes frites und hausgemachter Curry-Vielanker Cola-Soße	8,50 €
Frikadellen vom Auerochsen mit Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln	12,50 €
Leckere Auerochsenbratwurst* ohne Darm mit Specksauerkraut, Senf und und hausgemachten Stampfkartoffeln	11,50 €
Geschmortes Gulasch vom Auerochsen mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen	15,90 €

*Bioprodukte DE-ÖKO-034



Vegetarische Alternativen

Kartoffelgratin in der Auflaufform mit frischem, regionalem Gemüse vom Markt	9,50 €
Große Ofenkartoffel gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse	9,50 €
Große Ofenkartoffel mit Salat und Sour Cream	8,50 €
Brauers Pilzpfanne mit Champignons und saisonalen Pilzen, Sauerrahm, frischen Kräutern und Biokartoffeln*	11,90 €
Vielanker Vegi-Burger aus Kichererbsen Falafel, mediterrane Olivenpaste, Sour Cream, Salat, Tomaten und Pommes frites	10,90 €

Fisch aus Fluss und Meer

Filet vom Matjes mit Hausfrauensoße dazu Zwiebelringe und Bratkartoffeln	12,80 €
Filet vom Brathering mit Remouladensoße dazu Zwiebelringe und Bratkartoffeln	12,80 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln	17,90 €
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat und hausgemachten Stampfkartoffeln	17,90 €

Vielanker Flammkuchen

Flammkuchen Vielanker Art 9,90 €
Rahm, Auerochsensalami*, Zwiebeln und Käse

Flammkuchen Elsässer Original 9,20 €
Rahm, Speck und Zwiebeln

Flammkuchen Hirten Art 9,90 €
vegetarisch mit Rahm, Oliven, Peperoni,
Knoblauch, Kräuter, Tomaten und Fetakäse

Flammkuchen Hawaii 9,90 €
Rahm, frische Ananas, gekochter Schinken
und Käse

Flammkuchen Champignon 9,90 €
Rahm, Zwiebeln, frische Champignons,
Speck und Käse

Jede weitere Zutat 1,50 €

*Bioprodukte DE-ÖKO-034



Das sind typische Vielanker

Große, krosse Schweinshaxe mit Specksauerkraut und Kartoffelstampf	15,50 €
Schnitzel vom Mecklenburger Strohschwein mit Champignonrahmsoße und Pommes frites	15,50 €
Mecklenburger Rinderroulade in dunkler Soße mit Bio-Kartoffeln* und Apfelrotkohl	14,90 €
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Champignons und Lauchzwiebeln in einer Currysahnesoße, dazu Kroketten	12,90 €
Hausmarinierte, knusprige Schweinerippchen mit Krautsalat und Pommes frites	15,50 €
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln rosa gebratenes Hüftsteak vom Grill (200g), dazu Pommes frites und Zwiebelsoße	19,90 €
Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinekamm, mit Remoulade und Bratkartoffeln	12,80 €
Oma Luises knusprige Bratkartoffeln mit Sour Cream und Salat	8,50 €

*Bioprodukte DE-ÖKO-034



Küchenchef trifft Kellermeister



**Unser fruchtiger – spritziger
Apfel Cider. JETZT NEU!**

**Aus ausgesuchten Äpfeln
nach eigener Rezeptur hier
bei uns hergestellt.
Gluten frei und vegan.**

Dazu empfehlen wir Ihnen als
Hauptgang:

**Gegrilltes Filet
vom Mecklenburger Strohschwein
mit Apfel-Cider-Zwiebelsauce
an Mandelbrokkoli und Kroketten**

17,80 €

Und als Dessert:
**Warme Apfeltarte
mit Vanilleschmand und Walnusseis**

6,20 €

Genießen Sie unsere neue Cider – Spezialität!

Saftige Steaks vom Grill

Hähnchenbrustfilet	200 g	12,90 €
Rinderhüftsteak	250 g	19,50 €
Rumpsteak	250 g	25,30 €
Rib Eye Steak	300 g	31,50 €
<u>Vom Mecklenburger Strohschwein</u>		
Schweinerückensteak	320 g	14,90 €
	480 g	16,90 €
Schweinemedallions	200 g	17,50 €

Alle Gewichtsangaben sind Circa-Angaben und als Rohgewicht genannt.
Zu allen Steakgerichten servieren wir Kräuterbutter, einen frischen Salat. Sie können folgende Beilagen wählen:
deftige Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes frites oder eine Ofenkartoffel mit Sour Cream.

Zusätzlich für Sie wählbar:

Gebratene Zwiebeln	2,50 €
Rahmchampignons	2,50 €
Pfannengemüse	2,50 €
Blattspinat in Rahm	2,50 €
Kräuterbutter	1,50 €
Pfefferrahmsoße	2,50 €
Biersteaksoße kalt, scharf	1,50 €

Brauhaus Grillteller 17,90 €

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

Der Klassiker:

Großes Grillvergnügen für 2 Personen 38,00 €

2 Schweinesteaks, 2 Rindersteaks, 2 Steaks von der Hähnchenbrust, dazu Pfannengemüse, Kroketten und Bratkartoffeln, hausgemachte Kräuterbutter, Sauce Hollandaise und Pfeffersoße

Das Süße zum Abschluss

Warmer Schokoladenkuchen mit Beerengrütze und Vanilleeis	6,20 €
Rote Früchtegrütze Fruchtige Rote Grütze mit einer Kugel Bourbon – Vanille Eis	4,50 €
Früchtebecher Hamburg Frischer Obstsalat mit je einer Kugel Walnuss- Erdbeer- und Bourbon – Vanilleeis, mit Sahne garniert	5,90 €
Tartufo Ein Klassiker aus Italien mit Kakao bestäubt	4,80 €
Der Nusstraum Je eine Kugel Pistazien-, Walnuss- und Vanilleeis mit Sahne und Pistazien garniert	5,90 €
Eis & Heiß mit Kirschen Heiße Kirschen mit 2 Kugeln Bourbon – Vanilleeis und Sahnehaube garniert	5,10 €
Bananen Split 2 Kugeln Vanilleeis auf zwei halben Bananen angerichtet, mit Sahne und Mandeln garniert, dazu Schokosoße	5,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagsahne	4,90 €