

## 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:



### 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 Gemüseeinlage 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`

### Der Vielanker Auerochsenburger\*

Hacksteak vom Vielanker Bio-Auerochsen.

Im Brioche-Brötchen von unserer Hausbäckerei Voigt.

Mit knackigem Salat, frischen Tomaten und geröstetem Bacon.

Dazu Steakhouse Pommes

L	200 g Fleisch	12,60 €
XL	400 g Fleisch	17,80 €
XXL	600 g Fleisch	22,60 €
(jeweils Rohgewicht)		

### DIE Currywurst\* vom Auerochsen 9,40 €

Auerochsencurrywurst mit Currysauce nach unserem Geheimrezept, Orangencurry und Steakhouse Pommes

... auf Nachfrage auch scharf

### Frikadellen vom Auerochsen 12,50 €

saftige Frikadellen vom Vielanker Auerochsen

mit geschmorten Zwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln

### Leckere Auerochsenbratwurst\* ohne Darm 12,50 €

mit Specksauerkraut, Senf und

und hausgemachten Stampfkartoffeln

### Geschmortes Gulasch vom Auerochsen 15,90 €

mit Apfelrotkohl und handgemachten

Kartoffelklößen

\*Bioprodukte DE-ÖKO-034



## Vegetarische Alternativen

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

## Fisch aus Fluss und Meer

<b>Filet vom Matjes</b> mit Hausfrauensoße dazu Zwiebelringe und Bratkartoffeln	12,80 €
<b>Filet vom Brathering</b> mit Remouladensoße dazu Zwiebelringe und Bratkartoffeln	12,80 €
<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten</b> mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln	17,90 €
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> 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

<b>Schmorbraten vom Vielanker Bio-Auerochsen*</b> 12 Stunden Niedertemperatur gegart mit Zwiebeln in Portweinsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelstampf	16,80 €
<b>Große, krosse Schweinshaxe</b> Der Brauhausklassiker mit Specksauerkraut und Kartoffelstampf	16,50 €
<b>Schnitzel vom Mecklenburger Landschwein</b> mit Champignons in Rahmsauce, dazu knusprige Bratkartoffeln und frischer Gurkensalat	16,20 €
<b>Landhähnchenbrust vom Holzkohlegrill</b> Hähnchenbrust aus Freilandhaltung mit Paprika-Estragonsauce, gebratenem grünem Spargel und Drillinge	14,80 €
<b>Knusprige BBQ - Schweinerippchen</b> Mit hausgemachter BBQ-Sauce Coleslaw Salat und Steakhouse - Pommes frites	16,50 €
<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b> vom Schweinekamm mit Remoulade und Bratkartoffeln	12,80 €

\*Bioprodukte DE-ÖKO-034



## Saftige Steaks vom Holzkohlegrill

<b>Rückensteak vom Duroc-Schwein</b> (280g) fein marmoriert, besonders zart	16,80 €
<b>Rinderhüftsteak</b> (250 g) von der Pommerschen Färs	19,50 €
<b>Rumpsteak</b> (250 g) Kanadisches Black Angus, mit Fettrand gegrillt, für den reinen Rindfleischgeschmack	24,80 €
<b>Argentinisches Rib Eye Steak</b> (300 g) Für Kenner: Fleischeslust aus Südamerika	31,50 €
<b>Filetsteak vom Auerochsen</b> (200g) Solange der Vorrat reicht!	29,50 €

Alle Gewichtsangaben sind circa-Angaben  
und als Rohgewicht genannt.

Zu allen Steakgerichten servieren wir gebratenes Gemüse und  
hausgemachte Kräuterbutter,

### ... und zu ihrem Steak:

Bratkartoffeln	3,00 €
Steak House Pommes	3,00 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	4,50 €
Gebratene Drillinge	3,50 €
Gebratene Zwiebeln	2,50 €
Rahmchampignons	3,20 €
Pfefferrahmsauce	2,50 €
Hausgemachte BBQ-Sauce	1,50 €
Bunter Marktsalat	4,90 €

## Das Süße zum Abschluss

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