

## Aperitif

Ein Aperitif bildet den stilvollen Auftakt zu einem genussvollen Abend. Er regt den Appetit an, belebt die Sinne und sorgt für eine angenehme Einstimmung. Wählen Sie nach Ihrem Geschmack und genießen Sie einen passenden Einstieg in unsere frisch zubereiteten Gerichte.



### **Haus-Sekt trocken/halbtrocken**

0,1l // 3,90

### **Haus-Sekt**

... mit Vielanker Sanddornfassbrause  
... mit Vielanker Holunderfassbrause

0,1l // 3,90

### **Unsere Aperol Empfehlungen**

0,3l // 7,90

Aperol Spritz Rhabarber  
Aperol Spritz Classic

### **Lillet**

0,3l // 7,90

... mit Vielanker Sanddornfassbrause  
... mit Vielanker Johannisbeeffassbrause

# DIE VIELANKER BIER WELT



## **VIELANKER PILSENER**

Überraschend fruchtig im Geschmack. Unser naturtrübes Vielanker Pils besticht mit dem wiedererkennbaren Charakter eines klassischen Pils, doch sind es die abwechslungsreichen Aromen, die dem Bier Komplexität verleihen. Kein Pils, wie jedes andere. Schon im Antrunk angenehm süß. Dann sehr süffig und ausgewogen bitter bis zum Ausklang. Unser Vielanker Pilsener wurde 2018 mit dem DLG Bronze Preis ausgezeichnet.

4,8 vol%                      0,3l // 3,90            0,5l // 5,50            1l // 9,90  
untergärig, nach Pilsener Brauart



## **VIELANKER HELLES**

Angenehm fruchtig-florale Noten im Geschmack. Unser Vielanker Helles wird untergärig eingebraut und überzeugt mit seinem mild-süffigen Charakter. Im Antrunk sehr fruchtig und vor allem malzbetont. Zum Ausklang hin ergänzt eine feine Bittere den Geschmack.

4,8 vol%                      0,3l // 3,90            0,5l // 5,50            1l // 9,90  
untergärig, mild gehopft



## **VIELANKER DUNKEL**

Genießen Sie unsere dunkle Bierspezialität ungefiltert und mit mildem Geschmack. Untergärig gebraut. Schon die feinporige Schaumkrone und der malzige Duft mit feinen Hopfennoten laden zum Genuss ein. Im Antrunk sehr mild und prickelnd. Unser Vielanker Dunkel besitzt einen abgerundeten Bierkörper mit malzigen und leicht süßen Aromen. Die Bittere hält sich dezent im Hintergrund.

5,0 vol%                      0,3l // 3,90            0,5l // 5,50            1l // 9,90  
untergärig, dunkles Bier



## **VIELANKER SCHWARZ**

Unser untergäriges dunkles Vollbier besticht mit kernigen Malz- und Röstaromen. Noten von knuspriger frischer Brotkruste mit rauchigen Nuancen verwöhnen den Gaumen. Feinherbe Hopfennoten ergänzen den Geschmack. Ein rundes und süffiges Schwarzbier gebraut nach feiner Vielanker Braukunst.

5,5 vol%                      0,3l // 3,90            0,5l // 5,50            1l // 9,90  
untergärig, dunkles Bier



## **VIELANKER WEIZEN**

Unser obergäriges Weizenbier verwöhnt den Gaumen mit einem vollmundig fruchtigen Aroma. Ausgeprägte Noten von Banane zeigen sich auch schon im Duft. Der Antrunk ist angenehm mild und leitet zu einem deutlich fruchtigen Körper über. Dezent im Hintergrund bleibt ein fein-würziger Hopfen, der den Geschmack mit einer sanften Bitteren abrundet.

5,0 vol%                      0,3l // 3,90            0,5l // 5,50            1l // 9,90  
obergärig, mit Weizenmalz

## DIE VIELANKER BIER WELT



### VIELANKER AMBER LAGER

Unser untergäriges Craft Beer punktet mit seinem milden und runden Geschmack. Mit fester, feinporiger Schaumkrone und einem blumig-würzigen Hopfenduft ist unser Vielanker Amber Lager im Glas schon ein Gaumenschmaus. Sein spritziges und fruchtiges Aroma entfaltet sich bereits im Antrunk. Für alle die fruchtig-würzige Hopfennoten mit milder Bitterkeit lieben, ist unser Vielanker Amber Lager genau das richtige.

5,1 vol% 0,5l // 6,50

blumig, fruchtig mit würzigen Hopfennoten



### VIELANKER BROWN ALE

Mit rötlichen Reflexen in der Bierfarbe und champagnerfarbenen Schaum ist unser Vielanker Brown Ale schon optisch die pure Gaumenfreude. Der malzige Duft aus Karamell und Toffee leitet wunderbar den Geschmack ein. Angenehm malzig und süß im Antrunk. Die Hopfenbittere hält sich dezent im Hintergrund. In unserem Vielanker Brown Ale verbleibt das besondere malzbetonte Aroma noch lange bis zum Ausklang.

5,0 vol% 0,5l // 6,50

mit Karamell- und Toffeenoten und dem Aroma von Aprikosen



### VIELANKER PALE ALE

Genießen Sie unser bernsteinfarbenes Pale Ale mit seinem ausgewogenen und spritzigen Körper. Fruchtige Hopfennoten liegen im Duft. Durch den Einsatz von hellem Gersten- und Weizenmalz, sowie unterschiedlichen Karamellmalzen erhält das Bier einen spritzigen Körper. Kaltgehopft verwöhnt unser Vielanker Pale Ale aber auch mit fruchtigen Zitrusnoten. Zum Ausgleich rundet eine ausgeprägte Hopfenbittere den Geschmack ab.

5,1 vol% 0,5l // 6,50

mit Hopfennoten von Zitrone, Limette und Grapefruit



### VIELANKER STOUT

Unser obergäriges Stout verwöhnt den Gaumen mit feinen Noten von Kaffee und Zartbitterschokolade. Genießen Sie den ungefilterten Geschmack. Mit feinporiger und cappuccionofarbener Schaumkrone präsentiert sich unser Vielanker Stout im Glas. Schon der Duft lässt kräftige Röstaromen erahnen. Im Antrunk breitet sich ein intensives Röstmalzaroma aus. Geschmacklich sehr kräftig, vollmundig mit feinerherber Hopfenbittere. Im Abgang zeigt sich eine leichte Süße. Unser Vielanker Stout ist prämiert mit der DLG Silber Medaille.

4,9 vol% 0,5l // 6,50

hoher Röstmalzanteil, Kaffeenoten und leichte Vanille-Aromen





## VIELANKER CIDER APFEL

Genießen Sie die fruchtigen Aromen aus unserem Vielanker Cider Apfel. Die geschmackvolle Mischung aus Apfelwein und Apfelsaft mit Kohlensäure verwöhnt den Gaumen mit feinen Noten gereifter Äpfel und schonend vergorenem Apfelmost. Wir verzichten bei unserem Cider bewusst auf künstliche Aromen, Farben oder Süßstoffe. Für den echten Geschmack. Besonders im Sommer ist unser Vielanker Cider Apfel ein herrlicher Genuss. (Saisonabhängig)

4,5 vol%

0,5l // 6,50

### Vielanker Alster

mit Vielanker Zitronenlimonade

0,3l // 3,90

0,5l // 5,50

1l // 9,90

## SAISONBIERE

### Maibock 6,2 vol%

untergäriges Starkbier - März bis Juni

0,3l // 3,90

0,5l // 5,50

1l // 9,90

### Winterbock 6,4 vol%

Starkbier mit Gerstenmalz – Oktober - Dezember

0,3l // 3,90

0,5l // 5,50

1l // 9,90

## BIER MAL ANDERS

### Pils mit Himbeersassbrause

0,3l // 3,90

0,5l // 5,50

1l // 9,90

### Dunkel mit Sanddornfassbrause

0,3l // 3,90

0,5l // 5,50

1l // 9,90

### Schwarz mit Cola

0,3l // 3,90

0,5l // 5,50

1l // 9,90

### Dunkel mit Rhabarbersassbrause

0,3l // 3,90

0,5l // 5,50

1l // 9,90

## METERBIER

1 Meter Bier = 12 x 0,3l Bier nach Wahl

// 42,90

## Alkoholfreies Bier

(Fremdmarken)

Pils

0,5l // 5,50

Weizen

0,5l // 5,50



## Unser Qualitätsversprechen

— **Partner** —

Wir sind **Partner** des **UNESCO Biosphärenreservats**

**Flusslandschaft Elbe**. Wir verschreiben uns ideell und in der praktischen Betriebsführung einer **nachhaltigen** Entwicklung der Region und unserer Umwelt.

**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 **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.

## VORSPEISEN

### Treberbrot von unserer Hausbäckerei Voigt

Mit wechselnden Dips.

4,50 €

### Kleiner Salat der Saison

Mit Balsamico- oder Joghurtdressing.

6,90 €

### Würzfleisch vom Mecklenburger Landschwein

Mit Gouda überbacken, serviert mit Treberbrot.

9,90 €

### Geflämmter Ziegenkäse

Mit Roter Bete und saisonalem Blattsalat.

12,90 €

### Grünkohl-Hanfbratlinge

Mit veganem Knoblauchdip, Blattsalat und Roter Bete.

11,40 €

## SUPPEN

### DIE Vielanker Soljanka

Hausgemacht mit Sauerrahm und Zitrone.

6,50 €

### Samtiges Gemüse-Crème-Süppchen der Saison

Fragen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter.

6,50 €

„Wät de Buer nich kennt, dat frett he nich – drumfangen wir mit Bekannteman.“

## FLEISCHLOS GENIESSEN

### Geschwenkte Spinat-Gnocchi

Mit Tomatensugo und saisonalen Blattsalaten.

18,60 €

## SALAT DER SAISON

### Großer gemischter Salat

Mit gerösteten Kernen, Vielanker Treberbrot und Balsamico- oder Joghurtdressing.

12,90 €

## ...UND OBEN DRAUF

### Grünkohl-Hanfbällchen

9,50 €

### Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

12,20 €

### Gebratene Brust vom Holsteiner Landhuhn

9,50 €

„Was dem Ochs die Weide ziert, wird vom Veganer fein serviert.“

## VOM GRILL

*Zu unseren Steaks servieren wir Gemüse der Saison,  
Sauce Hollandaise und hausgemachte Kräuterbutter.*

### **Flanksteak aus der deutschen Färse ca. 220 g**

Zartes, aromatisches Stück aus der Rinder-Rippe.  
Intensiv im Geschmack und perfekt gegrillt.

24,50 €

### **Zarte Brust vom Holsteiner Landhuhn ca. 180 g**

Saftig gegrillt, Geflügelgenuss vom Feinsten.

18,90 €

### **Rumpsteak vom Mecklenburger Weiderind ca. 250 g**

Mit saftigem Fettrand und kräftigem Geschmack.  
Für Steakliebhaber.

27,80 €

### **Koteletts vom Duroc-Schwein ca. 320 g**

Zwei saftige Stücke mit Biss, regional, rustikal, richtig gut.

26,90 €

„Wô's kracht auf'm Rost, da lacht der Gaumen – sagt man auf'm Land.“

## BEILAGEN DAZU?

### Goldbraune Bratkartoffeln

Mit Speck und Zwiebeln, wie bei Oma.

4,90 €

### Knusprige Steakhouse Pommes frites

Frittierte Sonnenstrahlen.

4,50 €

### Würzige Kartoffelspalten

Mit hausgemachter Sour Cream.

4,50 €

### DER VIELANKER Kartoffelstampf

Mit extra viel Butter für einen vollmundigen Geschmack.

4,90 €

### Ofenkartoffel aus der Röhre

Mit hausgemachter Sour Cream.

5,50 €

### Champignons in Sauerrahmsauce

Mit Dunkelbier und Bierbrand verfeinert.

3,50 €

### Dunkelbiersauce

Malzig und kräftig abgeschmeckt.

3,00 €

### Knackiger Wildkräutersalat

Was die Saison so hergibt.

4,50 €

„Liegt die Knolle heiß im Sud, schmeckt dem Gast das Leben gut.“

## AUS PFANNE UND OFEN

### **DER Rinder-Schmorbraten**

13 Stunden in Vielanker Dunkelbier geschmort.  
Mit eigener Sauce, knackigem Gemüse der Saison  
und unserem buttrigem Kartoffelstampf.

24,50 €

### **DIE ofenfrischen BBQ-Rippchen**

Zart gegart, mit rauchiger Würze,  
dazu gerahmter Krautsalat,  
Kartoffelspalten und Sour Cream.

22,50 €

### **DIE große Vielanker Brauhausplatte**

Eine Auswahl unserer besten Steaks:  
Rind, Schweine und Brust vom Landhuhn,  
dazu Gemüse der Saison mit Hollandaise  
und knusprige Bratkartoffeln.

29,90 €

Je weitere Person.

27,50 €

„Ist der Ofen warm und mild, freut sich Ochse, Mensch und Wild.“

# **GOLDGELBE SCHNITZEL VOM MECKLENBURGER LANDSCHWEIN**

*Serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und frischer Zitrone.*

## **“Brauerschnitzel”**

Klassisch, knusprig, saftig. Dazu saisonaler Blattsalat.

19,50 €

## **„Jäger Art“**

Mit einer kräftigen Champignon-Sauerrahmsauce.  
Bodenständig und herzhaft.

21,60 €

## **“Aus dem Ofen”**

Mit Würzfleisch und Gouda überbacken.

24,80 €

# **BURGER VOM WEIDE-RIND**

## **DER Brauhaus Klassiker**

Premium-Rinderhacksteak im Laugen-Briochebrötchen, mit Tomatenmarmelade, Bacon, Paprikamayonnaise und frischem Blattsalat. Dazu Steakhouse Pommes frites.

18,90 €

## **DER "Smoky" Auerochse**

Pulled-Beef vom Vielanker Auerochsen im Laugen-Briochebrötchen, mit Tomatenmarmelade, Paprikamayonnaise und frischem Blattsalat. Dazu Steakhouse Pommes Frites.

19,90 €

„Ein guter Burger – frisch und rund, macht jeden Bauern kerngesund.“

# AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

## Zanderfilet auf der Haut gebraten

Mit Rahmkraut und buttrigem Kartoffelstampf.  
Klassisch, edel, lecker.

26,80 €

## Rauch-Matjesfilet

Mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln  
und Sauce nach "Hausfrauenart".  
Nordisch auf den Punkt.

17,90 €

„Wät de Bur nich fängt, dat kummt nich in'n Kopp, drum gibt's bei uns Fisch für jeden Geschmack.“

# FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

*Der Ofen wird von Freitag bis Sonntag angeheizt.*

## **DER Klassiker**

Mit Sauerrahm, Schinkenspeck vom Mecklenburger Landschwein und roten Zwiebeln.

12,50 €

## **DER Vielanker**

Mit Sauerrahm, Salami vom Auerochsen, roten Zwiebeln und würzigem Gouda.

14,50 €

## **DIE Gartenziege**



Mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Walnüssen und Honig.

15,50 €

„Lieber 'n Flammkuchen im Ofen als heiße Luft am Stammtisch“

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

## Mini-Schnitzel

Knusprig paniertes Schnitzel vom Mecklenburger Landschwein mit Steakhouse Pommes frites.

7,90 €

## Fischstäbchen

3 knusprige Fischstäbchen, mit Kartoffelstampf.

7,90 €

## Bunter Gemüseteller VEGETARISCH

Für kleine Gemüseliebhaber, mit Kartoffelstampf.

6,90 €

## Eisclown

Zwei Kugeln Vanilleeis mit bunten Smarties und Sahne.

3,90 €

„Wo Kinder lachen, schmeckt das Essen doppelt gut.“

## NACHTISCH

### Original Kaiserschmarrn mit Rosinen VEGETARISCH

Mit Vielanker Bierbrand-Zwetschgenröster und Vanilleeis, klassisch und unwiderstehlich.

11,50 €

### Eis & heiß VEGETARISCH

Vanilleeis mit heißen Kirschen, der süße Kontrast für Genießer.

7,50 €

### Mecklenburger Rote Grütze VEGETARISCH

Mit Schokoladen-Crumbles und Vanilleschmand, norddeutscher Nachtisch mit feiner Note.

6,90 €

### Crème brûlée mit Malzkruste VEGETARISCH

Mit Beerenkompott und Latte Macchiato-Eis.

8,90 €

#### Eisbecher

1 Kugel 2,50 €

2 Kugeln 5,00 €

3 Kugeln 6,00 €

Portion Sahne 1,50 €

Portion Eierlikör 2,50 €

#### Eissorten

Mango-Sorbet

Schokolade

Vanille

Latte Macchiato

„Süß soll's enden – sagt selbst der knurrigste Treckerfahrer.“

## 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 im Glas

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 Milch  
mit Sahne // 5,00**

ohne Sahne // 4,50



## VIELANKER Fassbrause

Unser Vielanker Brauhaus liegt inmitten des UNESCO Biosphärenreservats Flusslandschaft Elbe. Damit haben wir nicht nur die wunderbare Natur vor unserer Haustür, sondern auch hochwertiges und reines Quellwasser. Die beste Grundlage für pure Qualität und einzigartigen Geschmack unserer Fassbrausen und Limonaden.

<b>Cola</b>		0,3l // 3,70	0,5l // 4,90
<b>Cola-Orange</b>		0,3l // 3,70	0,5l // 4,90
<b>Waldmeister</b>		0,3l // 3,70	0,5l // 4,90
<b>Himbeere</b>		0,3l // 3,70	0,5l // 4,90
<b>Blaubeere</b>		0,3l // 3,70	0,5l // 4,90
<b>Sanddorn</b>		0,3l // 3,70	0,5l // 4,90
<b>Original</b>		0,3l // 3,70	0,5l // 4,90
<b>Zitrone</b>		0,3l // 3,70	0,5l // 4,90
<b>Erdbeere</b>		0,3l // 3,70	0,5l // 4,90
<b>Johannisbeere</b>		0,3l // 3,70	0,5l // 4,90
<b>Rhabarber</b>		0,3l // 3,70	0,5l // 4,90
<b>Holunder</b>		0,3l // 3,70	0,5l // 4,90

## VIELANKER Quellwasser

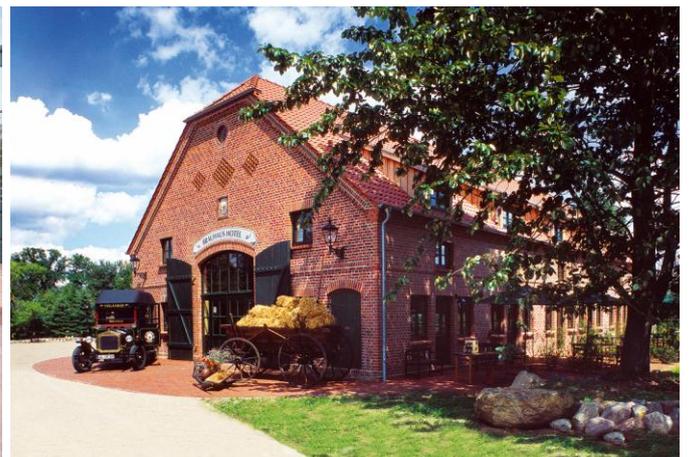
<b>Classic</b>		0,3l // 2,70	0,5l // 3,90
<b>Medium</b>		0,3l // 2,70	0,5l // 3,90
<b>Natur</b>		0,3l // 2,00	0,5l // 3,90

## Säfte

<b>Apfelsaft/ Schorle</b>	0,3l // 3,90	0,5l // 5,50
<b>Orangensaft</b>	0,3l // 3,90	0,5l // 5,50
<b>Kirschnektar</b>	0,3l // 3,90	0,5l // 5,50
<b>Bananennektar</b>	0,3l // 3,90	0,5l // 5,50
<b>KiBa</b>	0,3l // 3,90	0,5l // 5,50
<b>Tomatensaft</b>	0,2l // 4,10	

## Weitere Erfrischungsgetränke

<b>Tonic Water</b>	0,25l // 3,90
<b>Bitter Lemon</b>	0,25l // 3,90
<b>Ginger Ale</b>	0,25l // 3,90



## QUALITÄTSWEIN

### WEIßWEIN

#### **Grauer Burgunder „bei Nacht“ trocken**

##### **Weingut Karl Pfaffmann aus Walsheim / Pfalz**

Vordergründig grüne Apfelaromen, die sich beim Trinken mit einem Hauch Mango und Williams-Birne vermischen. Leichte Säure gibt dem Wein den entsprechenden "Frische-Kick"

0,2l // 8,50

0,75l // 29,00



#### **„Hauptsache Riesling“ trocken**

##### **Weingut Nico Rosch Leiwen / Mosel**

Kühle Nase nach Gebäck mit Pfirsich und Blüten. Klar und feinsaftig; belebend frisch; fester Körper mit schlanker Struktur; Pfirsich, würziges Kernobst, Grapefruit, Gebäck und helle Blüten; etwas zarte Extraktsüße; feine Mineralität und eine dezent herbe Note; gutes Finale mit Kernobst und Gebäck.

0,2l // 8,50

0,75l // 29,00

#### **„Werkstoff“ Cuvee weiß halbtrocken**

##### **Weingut Max Pfannebecker Worms / Rheinhessen**

Sauvignon blanc & Riesling

Frische Noten aus Grapefruit, Kernobst sowie floralen und kräutrigen Anklängen. Am Gaumen zeigt dieser Weißwein aus Rheinhessen einen kräftigen Körper mit ausladendem Fruchtfinale.

0,2l // 8,50

0,75l // 29,00

### ROTWEIN

#### **Merlot trocken Selection (im Barriquefass)**

##### **Weingut Karl Pfaffmann aus Walsheim / Pfalz**

24 Monate im Barriquefass gereift. Rubinroter Auftritt mit Aromen von Pflaumen, Johannisbeeren, südländischen Gewürzen bis hin zu Mokka, Zartbitterschokolade und einem Hauch von Malz am Gaumen. Umrahmt von dezenter Holznote. Vollmundig, rund, weiche Gerbstoffstruktur mit beeindruckender Länge.

0,2l // 11,50

0,75l // 44,90

#### **Spätburgunder feinherb**

##### **Weingut Lergenmüller aus Nussdorf / Pfalz**

Kühle Kirschenfrucht mit Rauch und Würze. Klar und feinsaftig, animierende Beerenfruchtsüße mit Rauch, gebratenem Speck und viel Würze, fester, dichter Körper mit Kraft und Rückgrat, lebendige Art, hat Substanz, Tannine und Tiefe, langes Finale mit viel Würze und süßlicher Amarenakirsche im Nachhall.

0,2l // 11,50

0,75l // 44,90

### ROSÉ

#### **Spätburgunder Weißherbst „Vulkanlöss“ halbtrocken**

##### **Weingut Schmidt aus Eichstetten / Baden**

Kühle Nase mit hellen Kirschen, einer Spur Orangeade und etwas Trockenkekse. Klar und feinsaftig, animierende Frucht: viel rote Gartenfrucht, etwas Apfel mit verspielter Fruchtsüße und etwas Kräuterigkeit, schlanker Körper mit fester Struktur, lebendig frisch.

0,2l // 7,50

0,75l // 26,00

## VIELANKER Spirituosen

Seit 2007 haben wir eine eigene Brennerei. Zu dem bekannten Vielanker Kräuter und Bierbrand gesellte sich schnell auch der AUROX Single Malt Whisky. 2008 das erste Mal gebrannt liegen mittlerweile an die 30 Eichenholzfässer in unserem Gewölbekeller. Inzwischen haben wir verschiedene Jahrgänge und auch Spezialitäten in Fassstärke. Ergänzt wird unser Angebot mittlerweile mit ausgesuchten Likören. Einfach mal probieren...



### LIKÖRE

<b>Kräuter</b> 38,0 vol%	2cl // 3,50	4cl // 5,90	0,5l // 39,00
<b>Rhabarber</b> 15,0 vol%	2cl // 2,50	4cl // 4,50	0,5l // 36,00
<b>Pflaume</b> 15,0 vol%	2cl // 2,50	4cl // 4,50	0,5l // 36,00
<b>Waldmeister</b> 15,0 vol%	2cl // 2,50	4cl // 4,50	0,5l // 36,00
<b>Schwarzbier</b> 24,0 vol%	2cl // 3,50	4cl // 5,90	0,5l // 39,00

### BRÄNDE

<b>Bierbrand</b> 38,0 vol%	2cl // 3,50	4cl // 5,90	0,5l // 39,00
<b>Apfelbrand</b> 38,0 vol%	2cl // 3,50	4cl // 5,90	0,5l // 39,00

### VIELANKER AUROX WHISKY

Single Malt Single Cask 46,0 vol%		2cl // 5,50	4cl // 8,50
Single Malt Special Cask 54,0 vol%		2cl // 6,50	4cl // 9,50
Single Malt Single Cask 10 Jahre 50,0 vol%		2cl // 6,50	4cl // 9,50
Single Malt Double Cask 12 Jahre 54,0 vol%		2cl // 7,50	4cl // 10,50



Alle Spirituosen erhalten Sie auch im Shopverkauf an unserer Rezeption. Oder fragen Sie bitte unsere Mitarbeiterinnen & Mitarbeiter

## Weitere Spirituosen

<b>Hamburger Kümmel</b> 35,0 vol%	2cl // 2,80	4cl // 4,90
<b>Wodka</b> 37,5 vol%	2cl // 2,80	4cl // 4,90
<b>Malteser Aquavit</b> 40,0 vol%	2cl // 3,50	4cl // 6,50
<b>Strothmann Weizenkorn</b> 32,0 vol%	2cl // 2,50	4cl // 4,50
<b>Wilthener Goldkrone</b> 28,0 vol%	2cl // 2,80	4cl // 4,90
<b>Baileys</b> 17,0 vol%	2cl // 3,50	4cl // 6,50
<b>Brand nach Angebot</b> 40,0 vol%	2cl // 4,50	4cl // 7,90
<b>Geist nach Angebot</b> 40,0 vol%	2cl // 4,90	4cl // 8,50
<b>Jim Beam</b> 40,0 vol%	2cl // 3,90	4cl // 6,50
<b>Ballantines</b> 40,0 vol%	2cl // 3,90	4cl // 6,50
<b>Bacardi</b> 37,5 vol%	2cl // 3,90	4cl // 6,50
<b>Havanna Club</b> 40,0 vol%	2cl // 3,90	4cl // 6,50

## Longdrinks (mit 4 cl Spirituose)

<b>Wodka-Vielanker Zitrone</b>	0,3l // 6,90
<b>Whisky-Vielanker Cola</b>	0,3l // 7,50
<b>Rum-Vielanker Cola</b>	0,3l // 7,50
<b>Gin-Tonic</b>	0,3l // 8,50





## Die Geschichte zur Vielanker Privatbrauerei

Bis ins Jahr 1421 gehen Nachweise des Ortes Vielank zurück. Die Besonderheit des Dorfes liegt in seiner ursprünglichen Ausgestaltung als Rundlingsdorf mit Blockgewannflur. In der Dorfmitte sind um einen zentralen Platz diese Strukturen noch deutlich erkennbar. Einige der älteren Bauernhäuser, die mit ihrem Giebel zum Dorfplatz stehen, sind noch erhalten.



Mittelpunkt in Vielank ist aber in neuerer Zeit nicht mehr der Bauernring, sondern das Vielanker Brauhaus am Lindenplatz. 2001 erwarb der aus Vielank stammende Düsseldorfer Unternehmer Friedrich Hagen das Hauptgebäude ehemals die KONSUM Gaststätte sowie mehrere Nebengebäude. Während der Teilung Deutschlands war Friedrich Hagen mit

seinem Heimatort sehr verbunden und unterstützte die Vielanker so oft er konnte mit allerlei aus dem „Westen“. In diese Verbundenheit setzte er den Grundstein für die heutige Vielanker Privatbrauerei mit Destille, Brauhaus, Hotel, Festsaal und der Auerochsenherde. Er bekam sogar vom Land Mecklenburg-Vorpommern offiziell die Erlaubnis, den Ochsen aus dem Landeswappen im eigenen Logo zu verwenden. Erst wurde nur für den Bedarf des Brauhauses gebraut, der Verkauf von Bier außer Haus nahm stetig zu und somit wurde immer wieder erweitert. Ein uriger Gewölbekeller kam hinzu und ein neues Sudhaus. Nach dem Tod von Friederich Hagen übernahm sein Sohn die Geschäfte in Vielank.



Dieser hatte seinen Lebensmittelpunkt allerdings in Düsseldorf und verkaufte das Vielanker Brauhaus 2013 an drei neue Inhaberefamilien. Seit dieser Zeit wird die Brauerei mit seinen Produkten und Erlebnisangeboten erfolgreich weiterentwickelt. Die Gastronomie zieht jedes Jahr viele Gäste an, ergänzt um den großen Biergarten im Sommer und dem außergewöhnlichen Festsaal für Feiern aller Art. Dazu bietet das 3 Sterne Superior

Hotel in seiner Kategorie alle Annehmlichkeiten für eine gemütliche Übernachtung.

**Herzlich willkommen bei uns in Vielank**