



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 Inhaberfamilien. 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

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 Himbeerrassbrause

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 Rhabarberfassbrause

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

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.

— **Partner** —

**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

VIELANKER TREBERBROT-Korb // 5,90

mit Tomaten-Chutney und Frischkäse-Kräuterdip

Gebacken von unserer
Hausbäckerei VOIGT hier in Vielank

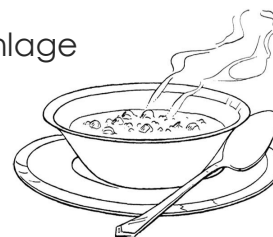


Kleiner gemischter Salat // 7,60

mit gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing (Alternativ: Joghurt-Dressing)

Hausgemachte Rinderbrühe // 8,30

vom Vielanker Auerochsen mit Fleisch und Gemüseeinlage



Brauhaus Soljanka // 7,20

mit Sauerrahm und Zitrone

VIELANKER Original Würzfleisch // 9,90

mit Käse überbacken

Geflämmtter Ziegenkäse // 12,90

mit Tomaten-Chutney und kleinem gemischten Salat



Steinofen Flammkuchen

(Unser Ofen wird nur freitags bis sonntags angefeuert)

Klassiker // 12,90

mit Sauerrahm, Bacon vom Strohschwein und roten Zwiebeln

Vielanker // 14,90

mit Sauerrahm, Salami vom Auerochsen, roten Zwiebeln und Käse

Hawaii // 14,50

mit Sauerrahm, Kochschinken, Ananas und Käse überbacken

Veggi // 15,90

mit Sauerrahm, mildem Ziegenweichkäse, Frühlingslauch, Walnuss und Honig

 vegetarisch   vegan

Umbestellungen berechnen wir mit 1,50 €



BRAUHAUS AUEROCHSEN KLASSIKER

von unserer eigenen Herde.

Schmorbraten vom Vielanker Aurochsen // 22,90
mit Dunkelbiersauce, Rotkohl und buttrigem Kartoffelstampf

Currywurst vom Aurochsen // 16,50
mit Steakhouse Pommes und Vielanker Cola-Curry-Sauce

Frikadellen vom Aurochsen // 16,90
mit Dunkelbiersauce, grünen Bohnen und buttrigem Kartoffelstampf

ELBTALAUER RIND

Nachhaltige Rinderzucht mit eigener Mutterkuhherde und ganzjährigem Weideauslauf auf 80 ha. Heu und Stroh aus eigenem Anbau. Das ist ROSIENER



PREMIUM Beef Burger // 14,90
180g Premium-Rinderhacksteak im Briochebrötchen mit Tomatenmarmelade, Rauchmayonnaise und **Speck-Chips**



PREMIUM Beef Burger // 15,50
180g Premium-Rinderhacksteak im Briochebrötchen mit Tomatenmarmelade, Rauchmayonnaise, **Röstzwiebeln und Käse**

... auch mit **doppelt Rind** // + 5,00



Feine Sülze vom Rind // 19,60
mit Remoulade, eingelegten roten Zwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln

 vegetarisch   vegan

Umbestellungen berechnen wir mit 1,50 €

STEAKS

Brust vom Holsteiner Freilandhuhn // 18,90

Zartes Filet von Hühnern der Ostseeküste

3 Filetmedaillons von der Schweinelende // 22,90

Das feinste Teilstück des Mecklenburger Landschweins.

Es wird aus dem Muskelstrang entlang der Wirbelsäule gewonnen

Rib-Eye Steak ca. 220g // 24,90

Das fein marmorierte Rib-Eye Steak mit seinem charakteristischen Fetttage gilt weltweit als Steak der Kenner und Gourmets.

Und das völlig auch zu Recht!



„Mälzerin Rumpsteak“ ca. 170g // 19,90

„Brauer Rumpsteak“ ca. 250g // 29,50

Das Rumpsteak, auch Roastbeef oder Striploin genannt, wird aus dem hinteren Rücken des Rinds geschnitten. Der Steak-Klassiker zeichnet sich durch ein sehr saftiges Fleisch aus.

Zu unseren Steaks servieren wir geröstetes Paprika-Zucchini-Gemüse und hausgemachte Kräuterbutter.

Wählen Sie zu Ihrem Burger oder Steak:

Kräuterbutter // 1,50

Ketchup // 1,00

Mayonnaise // 1,00

Senf // 1,00

Sour Cream // 2,00

Dunkelbiersauce // 2,50



Steakhouse Pommes // 4,90

Kartoffelspalten // 4,90

Kartoffelstampf // 4,90

Bratkartoffeln // 4,90

VON ALLEM ETWAS

Brauhaus-Pfanne // 29,90

dreierlei Steak vom Landschwein, Rind und Freilandhuhn, dazu Marktgemüse, Sauce Hollandaise und knusprige Bratkartoffeln

Schlemmerteller // 23,90

Auerochsen-Bratwurst, Auerochsen-Frikadelle und Steak vom Landschwein mit Bohnengemüse und knusprigen Bratkartoffeln



 vegetarisch   vegan

Umbestellungen berechnen wir mit 1,50 €



Auerochsenfleisch für Zuhause !



Für das Brauhaus schlachten wir ca. alle zwei Wochen Tiere von unserer Herde. Das Fleisch der **biologisch zertifiziert*** gehaltenen Tiere **ist intensiver im Geschmack** als das herkömmlicher Rinderrassen. Durch die **ausschliessliche Grasfütterung** bildet es weniger intramuskolöses Fett und ist dadurch **cholesterinärmer**. Es enthält einen **hohen Anteil an Vitaminen** und den gesundheitsfördernden **Omega-3-Fettsäuren**.

Durch diese Beschaffenheit ergibt sich daraus eine hervorragende Qualität für Schmorfleisch und Feinkostwaren. Wir bieten Ihnen entsprechende **Frischfleisch-Pakete** auf Vorbestellung und nach Verfügbarkeit für Zuhause an:

Auerochsen Mix Kiste (ca. 5,00 kg)

// 79,00 **

Gulasch, Rouladen, Schmorbraten, Suppenfleisch,

Auerochsen Griller Kiste (je 4 Stück à 100 g = 1,6 kg)

// 29,00 **

Feine gebrühte Bratwurst, Chorizo, Bärlauch und grobe Bratwurst

Anfragen unter: bestellung@vielanker.de

Je nach Verfügbarkeit bieten wir auch **Auerochsen Salami, Schinken aus dem Rücken** und **geräuchertes Ochsenfilet** im Kühlschrank an der Rezeption an.



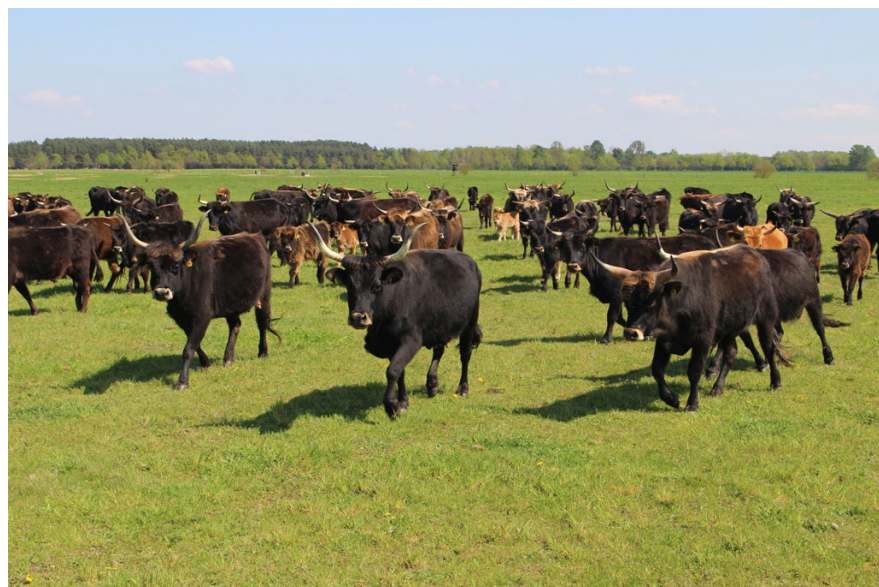
Partner

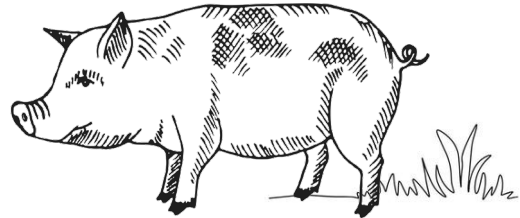
Biosphärenreservat
Flusslandschaft Elbe



*Fachgesellschaft Oko Kontrolle

** inkl. 7% MwSt.





VIELANKER STROHSCHWEIN

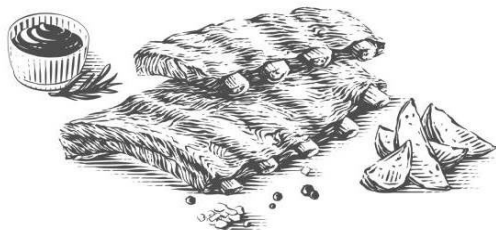
Unser Schnitzfleisch bekommen wir vom **Gut Rognitztal** auch hier in Vielank. Die Zucht der Tiere basiert auf einem geschlossenen Kreislauf von hofeigenem Stroh für die TiefstreuStälle mit überdachten Freilaufflächen, selbst angebautem Futter, alles ohne Antibiotika und Gentechnik. Mehr **regionale Qualität** geht nicht.

Paniertes Schnitzel // 22,50

mit Champignons in Sauerrahmsauce und knusprigen Bratkartoffeln

Paniertes Schnitzel au four // 24,90

mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu knusprige Bratkartoffeln



VIELANKER RIPPCHEN

Marinierte Schweinerippchen aus dem Ofen // 24,90

mit Coleslaw, Kartoffelspalten und Sour Cream

...und für den ganz großen Hunger

die doppelte Portion Rippchen // **34,90**



VOM FELD & AUS DEM WASSER

Veggie Dreierlei

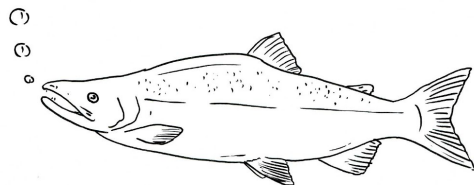
Chicken Pops | Chili Käse Nuggets | Käse Zwiebel Ringe // 14,50  
mit Tomatenmarmelade und Salatbeilage



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

Gebratenes Lachsfilet // 26,90

auf Blattspinat mit Limetten-Meersalzbutter, dazu buttriger Kartoffelstampf





Großer gemischter Salat // 12,90

mit gerösteten Kernen, Vielanker Treberbrot und Balsamico-Dressing
(Alternativ: Joghurt-Dressing)

... zusätzlich mit Lachsfilet // 9,90

... zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust // 7,50

 vegetarisch   vegan

Umbestellungen berechnen wir mit 1,50 €

FÜR DEN NACHWUCHS

Dorfliese // 8,50

Nudeln mit Rinder-Bolognese

Brauerlehrling // 9,90

Kleines Hähnchenschnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffelstampf

Brennerbub // 9,50

Hähnchennuggets mit Pommes frites

Ketchup // 1,00

Mayonnaise // 1,00

1 Kugel Eis mit Smarties und Sahne // 2,50

(Vanille, Schokolade, Walnuss oder Mango-Sorbet 🌿🌿)



Sehr geehrte Gäste, für die Mitnahme von Speisen, die nicht verzehrt worden sind, stellen wir gerne biologisch abbaubare **Menüboxen** zum Selbstkostenpreis von 1,00 € zur Verfügung.

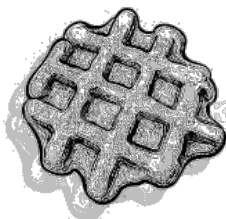
🌿 vegetarisch 🌿🌿 vegan

Umbestellungen berechnen wir mit 1,50 €

NACHTISCH

Eis & Heiß // 7,50

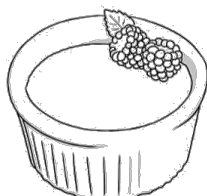
Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen und Sahne



Oma's Butterwaffel // 8,50
mit Kirschkompott und Sahne

Warmer Schokokuchen // 8,90

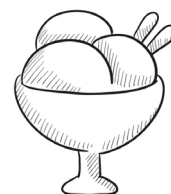
mit Mango-Sorbet und Himbeersauce



Cheesecake Salted Caramel // 7,50
im Weckglas

PREMIUM Eis von

MÖVENPICK®



Vanille

Schokolade

Walnuss

Mango-Sorbet 🌱 🌱



1 Kugel // 2,00
2 Kugeln // 4,00
3 Kugeln // 5,00
Portion Sahne // 1,00
Portion Eierlikör // 2,00

🌱 vegetarisch 🌱 🌱 vegan

Umbestellungen berechnen wir mit 1,50 €



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.

Aperitifs

Riesling Sekt Brut

0,1l // 5,50

Ein eleganter Sekt mit dezenter Fruchtsüße bei niedrigem Restzuckergehalt und besonders feiner Perlage. Eine markante Aromenbildung aus Hefe, Brioche, Birne, Pfirsich und eine zarte Mineralik findet man im Glas.

Pinot Rosé Sekt trocken

0,1l // 4,50

Eine wunderschöne Lachsfarbe und die feine Perlage machen diese Pinot-Rosé-Spezialität zu einem prickelnden Sekt-Erlebnis mit Fülle, Frische und Lebhaftigkeit.

Pinot Noir Blanc de Noir Sekt Brut

0,1l // 4,50

Feine Perlage, die hellgelbe Farbe mit zarten Roséreflexen, Duft nach frischen Früchten. Im Geschmack trifft kräftige Burgundernote auf cremigen Schmelz, gut eingebundene Säure.

Sekt halbtrocken

0,1l // 3,90

Glas Sekt

0,1l // 4,20

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

Unsere Aperol Empfehlungen

Glas // 7,90

Aperol Spritz Rhabarber
Aperol Spritz Classic

Lillet

Glas // 7,90

... mit Vielanker Sanddornfassbrause
... mit Vielanker Johannisbeerfassbrause



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.

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

VIELANKER Quellwasser

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

Säfte

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

Weitere Erfrischungsgetränke

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



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

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

BRÄNDE

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

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

Longdrinks (mit 4 cl Spirituose)

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



Exklusive Qualitätsweine

Winzerhof
E B R I N G E N

Winzerhof Ebringen



Gutedel trocken

0,2l // 6,30

Leichter Weißwein mit zart nussigen und frischen Aromen. Frisch elegant mit harmonischer Säure, dezente Restsüße.

Gutedel feinherb

0,2l // 6,30

Leichter Weißwein mit zart nussigen und frischen Aromen. Frisch, elegant mit harmonischer Säure.

Spätburgunder trocken

0,2l // 6,50

Fruchtiger Spätburgunder, der an dunkle Waldfrüchte erinnert und sich als unkomplizierter, nicht zu schwerer Rotwein für jeden Tag bestens empfiehlt.

Spätburgunder feinherb

0,2l // 6,50

Ein leichter, fruchtbetonter Rotwein mit dezenter Restsüße.

Grauer Burgunder „716“

0,2l // 7,00

Kabinett trocken

Aromen von Quitte, Melone und Mandeln vereinen sich im Geschmack zu einem extraktreichen, weichen Geschmacksbild mit "nachhaltigem" Abgang.

Karl Pfaffmann Walsheim



Red. Vineyard Cuvée trocken

0,1l // 4,90

0,2l // 8,50

0,75l // 29,00

Dichter, runder Cuvée aus Merlot, Dunkelfelder und Spätburgunder. Aroma aus frischer Pflaume, Brombeere mit würziger Note. Hauch von Vanille, Mokka und Tabak.

Merlot trocken

0,1l // 6,90

0,2l // 11,50

0,75l // 44,90

Selection (im Barriquefass)

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.

Merlot Rosé trocken

0,2l // 8,00

0,75l // 27,00

Duft erinnert an rote Johannisbeeren, Himbeeren, junge Pflaumen. Am Gaumen frisch und leicht mit frischer Apfel- und Zitrusnote. Auch ein herrlich frischer Sundowner.

Spätburgunder Rosé halbtrocken

0,2l // 7,50

0,75l // 26,00

Halbtrockene Struktur mit frischen Aromen aus jungen Erdbeernoten, frischen Himbeeren, auch etwas Apfel, Citrus und Banane.

Blanc de Noir

0,2l // 8,00

0,75l // 27,00

Frischer, fruchtiger Weißwein aus roten Trauben. Herrliche Aromen aus Apfel, Birne und Kiwi. Eine würzige Struktur rundet den Wein ab.

Chardonnay trocken

0,2l // 8,00

0,75l // 27,00

Frischfruchtiger Weißwein mit exotischer Fruchtaromatik aus Lychee, Mango, etwas Maracuja und Ananas sowie ein Hauch Zitrone und gelber Birne.

„Bei Nacht“ Grauer Burgunder trocken

0,2l // 8,50

0,75l // 29,00

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

Henri Weber, Elsass Wintzenheim



Riesling Elsass

0,1l // 5,50

0,2l // 9,50

0,75l // 33,00

Frischer, trockener Riesling mit vollmundigen Aroma aus feiner Zitronennote und weißen Blüten. Rassic-elegant, dennoch mit sehr wenig Säure.

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

