



Im Falle einer Unverträglichkeit, lassen Sie sich die Liste der Allergene und verwendeten Zusatzstoffe vom Service geben. Our food and drinks may contain allergens. In case of incompatibility, our service will show you a list of ingredients.

•	e GULASCHSUPPE, dazu Baguettebro ASCH SOUP with baguette bread	ot	7,67€
dazu Baguett	e ERBSENCREMESUPPE, ebrot PEA SOUP with baguette bread	<b>9</b> :	7,67€
kleiner bunter BEILAGENSALAT small colorful SALAD of the season		9:	8,79€
und Oliven	r SALAT der Saison mit Hirtenkäse  LAD of the season with shepherd's cheese and olive		18,79€
gebratenen S	r SALAT der Saison mit treifen von der Hähnchenbrust LAD with fried chicken breast		18,79€
	Beachten sie bitte auch unsere zusätzlichen Speiseangebote!		
HAUPTO	SERICHTE MAIN DISHES		
und Pommes	SCHNITZEL mit Rahmchampignons Frites ZEL with creamy mushrooms and french fries		22,13€
dazu Sauerkr	IWEINSHAXE mit einer Biersoße, aut und Kartoffeln NUCKLE with sauerkraut and potatoes		23,24€

dazu Kartoffeln und Karottengemüse

2 geschmorte KASSLERROULADEN,

dazu Sauerkraut und Kartoffeln

PORK ROAST with carrots, dark beer sauce and potatoes

2 braised PORK ROULADES with sauerkraut and potatoes

21,01€

21,01€

deftiger GULASCH VOM RIND nach Brauhausart, dazu Schupfnudeln hearty BEEF GULASCH with potato noodles	23,24€	
gebratene LEBER vom Rind, dazu Kartoffelstampf und gebratene Zwiebelringe roastet BEEF LIVER with mashed potatoes and fried onion rings	19,91€	
in Portwein geschmorte OCHSENBACKE, dazu Kartoffelstampf und ein Weißkrautsalat OX CHEEK braised in port with mashed potatoes and coleslaw	28,80€	
RUMPSTEAK 250g (wie gewachsen) mit Kräuter- butter, Bratkartoffeln und einem Beilagensalat (wählen sie Ihren gewünschten Gargrad) RUMPSTEAK with fried potatoes, herb butter an a small salad (please choose medium rare, medium or well done)	29,91€	
Wittenberger GRÜTZWURST (lose Blutwurst) mit Sauerkraut und Kartoffeln BLACK Pudding (blood sausage) with sauerkraut and potatoes	19,91€	
hausgemachte SÜLZE mit Remoulade, Bratkartoffels und einer Salatbeilage BRAWN with remoulade and fried potatoes and salad	n 19,91€	
gebratenes HÄHNCHENBRUSTFILET mit Rahmchampignons und Kartoffeltaler fried CHICKEN BREAST with creamy mushrooms and croquettes	22,13€	
vegetarisches PFANNENGEMÜSE der Saison, dazu Schupfnudeln vegetarian FRIED VEGETABLES with seasonal vegetables and potato noodles	21,02€	
Beyer's BROTZEIT- kalte Platte mit regionaler Wurst, Briekäse, Brot, Butter und saurem Gemüse hearty SAUSAGE SPECIALTIES and brie cheese with butter and b	22,13€ pread	
2 gebratene FORELLENFILETS mit Kartoffeln und Gurkensalat, dazu Meerrettich & Kräuterbutter 2 fried TROUT FILLETS with horseradish, potatoes and cucumber	22,13€ salad	

gedünstetes KABELJAUFILET in einer Senf-Dillsauße, dazu Kartoffelstampf und ein Beilagensalat 22,13€ COD FILLET in a mustard-dill sauce with mashed potatoes and salad 2 eingelegte BRATHERINGE mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und einer Salatbeilage 19,91€ 2 PICKLED FRIED HERRINGS with remoulade, fried potatoes and salad SÜSSES & EIS DESSERT & ICE rote FRUCHTGRÜTZE mit Vanilleeis 6,56€ red FRUITJELLY with vanilla icecream APFELSTRUDEL mit Vanilleeis 7,67€ APPEL STRUDEL with vanilla icecream SCHWEDENEISBECHER 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne 7,99€ VANILLA ICECREAM with apple sauce, egg liquer and cream EISKAFFEE oder EISSCHOKOLADE mitVanilleeis 5,45€ COLD COFFEE or DRINKCHOKOLATE with vanilla icecream EISKUGEL einzeln (Vanille, Erdbeere, Schoko) 1,33€ 1 SCOOP ICECREAM (Vanilla, Strawberry, Chocolate)

Das Brauhaus Wittenberg steht für freundlichen Service, frisch zubereitete Speisen ergänzt mit handwerklich im Haus selbst gebrauten Bieren.

Das soll auch in Zukunft genauso bleiben.

Am 01. Januar wurde die Mehrwertsteuer für im Restaurant servierte Speisen von 7% auf 19% erhöht. Aus diesem Grund mussten wir unsere zuletzt 2023 gültigen Preise entsprechend anpassen.

Dafür bitten wir um Verständnis und versprechen weiterhin einen regionalen Bezug unserer Lebensmittel und Rohstoffe unter Beachtung von Qualität, Herkunft und Nachhaltigkeit.

Aus der Region – für die Region!