



Bitte beachten sie unsere folgende Küchenzeiten: Montag 17:00 - 20:30 Uhr; Dienstag bis Donnerstag und Sonntag von 12:00 - 20:30 Uhr; Freitag und Samstag von 12:00 - 21:00 Uhr

## **VORSPEISEN & SALATE** *APPETIZERS & SALADS*

hausgemachte GULASCHSUPPE, dazu Baguettebrot 7,70€  
*homemade GULASCH SOUP with baguette bread*

kleiner bunter BEILAGENSALAT veg 8,80€  
*small colorful SALAD of the season*

großer bunter SALAT der Saison mit Hirtenkäse und Oliven veg 18,80€  
*large colorful SALAD of the season with shepherd's cheese and olives*

großer bunter SALAT der Saison mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust 18,80€  
*large colorful SALAD with fried chicken breast*

## **SPARGELZEIT** *(BEELITZER SPARGEL) SEASONAL DISHES*

SPARGELCREMESUPPE, dazu Baguettebrot 7,70€  
*ASPARAGUS SOUP with baguette bread*

SPARGELSALAT mit Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen getoppt mit Räucherlachs 19,90€  
*ASPARAGUS SALAD with rucola, tomatoes and pine nuts topped with smoked salmon*

SCHWEINESCHNITZEL mit Spargel & Kartoffeln 25,90€  
*PORK ESCALOPE with asparagus and potatoes*

gebratenes LACHSSTEAK mit Spargel & Kartoffeln 25,90€  
*SALMON STEAK with asparagus and potatoes*

Wählen sie zum Spargel Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter.  
*Please choose hollandaise sauce or melted butter for the asparagus.*

## **HAUPTGERICHTE** *MAIN DISHES*

SCHWEINESCHNITZEL mit Rahmchampignons und Pommes Frites 21,90€  
*PORK SCHNITZEL with creamy mushrooms and french fries*

gegrillte SCHWEINSHAXE mit einer Biersoße, dazu Sauerkraut und Kartoffeln 23,30€  
*grilled PORK KNUCKLE with sauerkraut and potatoes*

SCHWEINENACKENBRATEN in einer Biersoße, dazu Kartoffeln und Karottengemüse 21,90€  
*PORK ROAST with carrots, dark beer sauce and potatoes*

deftiger GULASCH VOM RIND nach Brauhausart, dazu Schupfnudeln 23,30€  
*hearty BEEF GULASCH with potato noodles*

in Portwein geschmorte OCHSENBACKE, dazu Kartoffelstampf und ein Weißkrautsalat 27,90€  
*OX CHEEK braised in port with mashed potatoes and coleslaw*

RUMPSTEAK 250g (wie gewachsen) mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einem Beilagensalat (wählen sie Ihren gewünschten Gargrad) 28,90€  
*RUMPSTEAK with fried potatoes, herb butter an a small salad (please choose medium rare, medium or well done)*

Wittenberger GRÜTZWURST (lose Blutwurst) mit Sauerkraut und Kartoffeln 19,90€  
*BLACK Pudding (blood sausage) with sauerkraut and potatoes*

hausgemachte SÜLZE mit Remoulade, Bratkartoffeln und einer Salatbeilage 19,90€  
*BRAWN with remoulade and fried potatoes and salad*

gebratenes HÄHNCHENBRUSTFILET mit Rahmchampignons und Kartoffeltaler 21,90€  
*fried CHICKEN BREAST with creamy mushrooms and croquettes*

vegetarisches PFANNENGEMÜSE der Saison, dazu Schupfnudeln veg 20,90€  
*vegetarian FRIED VEGETABLES with seasonal vegetables and potato noodles*

Beyer's BROTZEIT- kalte Platte mit regionaler Wurst, Brikäse, Brot, Butter und saurem Gemüse 21,90€  
*hearty SAUSAGE SPECIALTIES and brie cheese with butter and bread*

gedünstetes KABELJAUFILET in einer Senf-Dillsauce, dazu Kartoffelstampf und ein Beilagensalat 22,30€  
*COD FILLET in a mustard-dill sauce with mashed potatoes and salad*

## **SÜSSES & EIS** *DESSERT & ICE*

rote FRUCHTGRÜTZE mit Vanilleeis 6,50€  
*red FRUITJELLY with vanilla icecream*

hausgemachte EIERLIKÖR PANNA COTTA 6,90€  
*homemade EGG LOGUR PANNA COTTA*

APFELSTRUDEL mit Vanilleeis 7,60€  
*APPEL STRUDEL with vanilla icecream*

SCHWEDENEISBECHER 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne 7,90€  
*VANILLA ICECREAM with apple sauce, egg liquer and cream*

EISKAFFEE oder EISSCHOKOLADE mit Vanilleeis 5,40€  
*COLD COFFEE or DRINKCHOKOLATE with vanilla icecream*

EISKUGEL einzeln (Vanille, Erdbeere, Schoko) 1,30€  
*1 SCOOP ICECREAM (Vanilla, Strawberry, Chocolate)*

Alle angebotenen Speisen und Getränke spiegeln die Geschmäcker und Bräuche unserer Wittenberger Heimat wieder. Ergänzend zu unseren im Haus selbst gebrauten Bieren achten wir bei der Auswahl der verwendeten Rohstoffe und Lebensmittel neben Qualität und Frische auch auf Haltung und Herkunft. Wir arbeiten vorrangig mit regionalen Partnern und Lieferanten zusammen. Wer regionale Produkte genießt, kann das auch mit gutem Gewissen tun. Kurze Transportwege und Arbeitsplätze „vor Ort“ bedeuten eine Wertschöpfung in der Region.

**Aus der Region - für die Region!**