



VORSPEISEN & SALATE *APPETIZERS & SALADS*

hausgemachte GULASCHSUPPE, dazu Baguettebrot 6,90€
homemade GULASCH SOUP with baguette bread

Wittenberger MEERRETTICHSUPPE mit Streifen vom Räucherlachs, dazu Baguettebrot 6,90€
HORSERADISH SOUP with smoked Salmon strips and baguette bread

kleiner bunter BEILAGENSALAT ^{yes} 6,90€
small colorful SALAD of the season

großer bunter SALAT der Saison ^{yes} 12,90€
large colorful SALAD of the season

großer bunter SALAT der Saison mit Streifen vom gekochten Schinken und geriebenem Käse 14,90€
large colorful SALAD with boiled ham & cheese

DEFTIGES *MAIN DISHES*

SCHWEINESCHNITZEL mit Rahmchampignons und Pommes Frites 15,90€
PORK SCHNITZEL with creamy mushrooms and french fries

gegrillte SCHWEINSHAXE mit einer Biersoße, dazu Sauerkraut und Kartoffeln 16,90€
grilled PORK KNUCKLE with sauerkraut and potatoes

SCHWEINENACKENBRATEN in einer Biersoße, dazu Kartoffeln und Karottengemüse 15,90€
PORK ROAST with carrots, dark beer sauce and potatoes

TAFELSPITZ - gekochtes Rindfleisch in einer Meerrettichsoße, Kartoffeln und rote Bete Salat 16,90€
BOILED BEEF in horseradish sauce, potatoes and beetroot salad

Beachten sie auch unsere saisonalen Speisangebote!

gebratene LEBER vom Rind, dazu Kartoffelstampf und gebratene Zwiebelringe 14,90€
roasted BEEF LIVER with mashed potatoes and fried onion rings

in Portwein geschmorte OCHSENBACKE, dazu Kartoffelstampf und ein Weißkrautsalat 21,90€
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) 25,90€
RUMPSTEAK 250g with fried potatoes, herb butter and a small salad (please choose medium rare, medium or well done)

Reinsdorfer GRÜTZWURST (lose Blutwurst) mit Sauerkraut und Kartoffeln 14,90€
BLACK Pudding (blood sausage) with sauerkraut and potatoes

hausgemachte SÜLZE mit Remoulade, Bratkartoffeln und einer Salatbeilage 14,90€
BRAWN with remoulade and fried potatoes

gebratenes HÄHNCHENBRUSTFILET mit Rahmchampignons und Kroketten 15,90€
fried CHICKEN BREAST with creamy mushrooms and croquettes

vegetarisches mildes GEMÜSECURRY, dazu Reis ^{yes} 15,90€
fried vegetarian VEGETABLECURRY with rice

2 gebratene FORELLENFILETS mit Kartoffeln und Gurkensalat, dazu Meerrettich & Kräuterbutter 16,90€
2 fried TROUT FILLETS with horseradish, potatoes and cucumber salad

gedünstetes KABELJAUFILET in einer Senf-Dillsauce, dazu Kartoffelstampf und ein Beilagensalat 16,90€
COD FILLET in a mustard-dill sauce with mashed potatoes and salad

Beyer's BROTZEIT- kalte Platte mit regionaler Wurst, Brikäse, Brot, Butter und saurem Gemüse 17,90€
hearty SAUSAGE SPECIALTIES and brie cheese with butter and bread

SÜSSES & EIS *DESSERT & ICE*

rote FRUCHTGRÜTZE mit Vanilleeis 5,90€
red FRUITJELLY with vanilla icecream

APFELSTRUDEL mit Vanilleeis 6,90€
APPEL STRUDEL with vanilla icecream

SCHWEDENEISBECHER 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelsauce, Eierlikör und Sahne 6,90€
VANILLA ICECREAM with apple sauce, egg liquor and cream

EISKAFFEE oder EISSCHOKOLADE mit Vanilleeis 4,60€
COLD COFFEE or DRINKCHOKOLATE with vanilla icecream

EISKUGEL einzeln (Vanille, Erdbeere, Schoko) 1,20€
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 der 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!