



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

small colorful SALAD of the season

8,80€

großer bunter SALAT der Saison mit Hirtenkäse und Oliven 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

large colorful SALAD with fried chicken breast

Beachten sie
auch unsere
Speiseangehote!

Beachten sie
susätzlichen

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

hearty BEEF GULASCH with potato noodles

23,30€

in Portwein geschmorte OCHSENBACKE,
dazu Kartoffelstampf und ein Weißkrautsalat

OX CHEEK braised in port with mashed potatoes and coleslaw

27,90€

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

BLACK Pudding (blood sausage) with sauerkraut and potatoes

19,90€

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

gebratenes HÄHNCHENBRUSTFILET
mit Rahmchampignons und Kartoffeltaler
fried CHICKEN BREAST with creamy mushrooms and croquettes

21,90€

vegetarisches PFANNENGEMÜSE der Saison,
dazu Schupfnudeln
vegetarian FRIED VEGETABLES with seasonal
vegetables and potato noodles

20,90€

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

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

SÜSSES & EIS DESSERT & ICE

1 SCOOP ICECREAM (Vanilla, Strawberry, Chocolate)

rote FRUCHTGRUTZE mit Vanilleeis red FRUITJELLY with vanilla icecream	6,50€
APFELSTRUDEL mit Vanilleeis APPEL STRUDEL with vanilla icecream	7,60€
SCHWEDENEISBECHER 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne VANILLA ICECREAM with apple sauce, egg liquer and cream	7,90€
EISKAFFEE oder EISSCHOKOLADE mitVanilleeis COLD COFFEE or DRINKCHOKOLATE with vanilla icecream	5,40€
EISKUGEL einzeln (Vanille, Erdbeere, Schoko)	1,30€

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!