



Bitte beachten sie unsere Küchenzeiten:

Montag:	17:00 - 20:30 Uhr
Dienstag:	12:00 - 20:30 Uhr
Mittwoch:	12:00 - 20:30 Uhr
Donnerstag:	12:00 - 20:30 Uhr
Freitag:	12:00 - 21:00 Uhr
Samstag:	11:30 - 21:00 Uhr
Sonntag:	11:30 - 20:30 Uhr

VORSPEISEN & SALATE *APPETIZERS & SALADS*

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

Wittenberger SELLERIECREMESUPPE mit
Kräutercroutons und Baguettebrot 7,70€ veg
homemade CELERY SOUP with herb croutons and baguette bread

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

großer bunter SALAT der Saison mit Hirtenkäse
und Oliven 18,80€ veg
*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

KARTOFFEL RÖSTI mit Kirschtomaten, Ruccola,
Serranoschinken und Parmesanspänen 12,90€ veg möglich
POTATOE ROSTI with tomatoes, rucola and parmesan



Bitte beachten sie auch unsere
saisonalen Speiseangebote!
Please also note our seasonal menu!

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

„KUTSCHERTELLER“ ausgelöstes Fleisch aus der
Schweinshaxe, dazu Sauerkraut und Bratkartoffeln 23,90€
boned PORK KNUCKLE, served with sauerkraut and fried potatoes

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

gebratenes KASSLERSTEAK, dazu Speckbohnen
und Bratkartoffeln 22,20€
pickled PORK STEAK with bacon beans and fried potatoes

deftige ROULADE VOM RIND, dazu Rotkohl
und Kartoffeln 23,90€
hearty BEEF ROULADE with red cabbage and potatoes

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

„BRAUHAUSTELLER“ - drei Medallions von
Rind, Schwein und Hähnchenbrust, dazu Karotten-
gemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln 27,80€
3 SMALL STEAKS of beef, pork, and chicken, with carrots and fried potatoes

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 20,90€ veg
vegetarian FRIED VEGETABLES with 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-Dill-
soße, 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

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) 1,50€
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!