

Brauerbrot 4,00 €

Aus dem Treber, dem Überbleibsel der Bierherstellung, wird das Treberbrot gebacken. Dieses wohlschmeckende Brot und 1 Brezen dazu hausgemachter Kräuterquark und Speckfett.

DIE BRAUHAUSWOCHE

(gilt nicht an Feiertagen)

Mo: Haxentag:	Schweinshaxe mit Sauerkraut und Klöße	
	dazu ein 0,2L Brauhausbier	8,88 €
---	„Meter-Bier“ 16 kleine Bier auf einem Brett	17,77 €
Die: Brauertag:	Braumeistersteak und Pommes frites	
	dazu ein 0,2L Brauhausbier	8,88 €
---	„Großes Duo“ 1,0L Bier und ein 4 cl Brauhauskräuter	7,77 €
Mi: Preußentag:	Panierte Hähnchenbrust in Waldpilzkruste und Kroketten	
	dazu ein 0,2L Brauhausbier	8,88 €
---	„Maß-Bier-Tag“ heute kostet das Maß nur	4,44 €
Do: Österreichertag:	Schnitzel Wiener Art und Pommes frites,	
	dazu ein 0,2L Brauhausbier	8,88 €
---	„Meter-Bier“ 16 kleine Bier auf einem Brett	17,77 €
Fr: Franzosentag:	Burgunderbraten vom Schwein in Rotweinsöße	
	mit Rotkraut und Kartoffeln	
	dazu ein 0,2L Brauhausbier	8,88 €
	„Doppel-Meter“ 16x0,2L Bier und 16x2cl Bierschnaps	37,77 €

**Für Bierfans und interessierte Leute gibt es täglich
unser Bierseminar oder eine Bierführung:
(auf Vorbestellung)**

Erfahren Sie alles über die Herstellung von Bier.
Lernen Sie dabei das Haus auch in den geheimsten Räumen kennen.
Natürlich mit Verkostung aller unserer
Biersorten und einem deftigen Essen im Bierseminar. 20,00 €
(Schweinhaxe oder Schnitzel)

Bierführung mit einer Kostprobe 5,00 €



Angebot für Ihre Feierlichkeit auf Vorbestellung

*Sollten Sie für Ihre Firmen- oder Familienfeier ein spezielles Menü
wünschen, so fragen Sie nach unserem Angebot.*

*Zwei verschiedene Menüs
haben wir hier für Sie als Vorschlag.*

Menü I 21,50 €

Wildkräutercremesuppe mit Croutons

*Tranchen vom Schweinefilet mit Balsamicojus,
an Buttermöhrrchen und mediterranem Kartoffelstampf*

„Himbeere küsst Schokolade“

Menü II 22,50 €

*Geräucherte Entenbrust an einem Salatbouquet
und Himbeervinaigrette*

*Buntbarschfilet mit Tomate und Mozzarella gratiniert
an Kurkumasauce, Buttererbsen und Kräuterreis*

Trilogie von der Mousse mit einer Obstgarnitur

... und nach dem Essen

*derb - sächsische Unterhaltung mit einem Offizier
der Völkerschlacht bei Leipzig (für Leute mit Humor;-)*

119,00 € für ca. 30 min

In unseren separaten Räumen können wir Ihnen auch
ein Buffetangebot unterbreiten.



Auf Vorbestellung für Ihre Feier

Bierseminar

Sie bekommen alles über die Herstellung des Bieres erklärt.
Dabei können Sie natürlich alle Biersorten probieren.
Eine Schweinshaxe oder ein Schnitzel ist auch dabei.
Die Termine erfahren Sie von unserem Personal.

20,00 € pro Person

Haben Sie noch kein Geschenk für Ihre Lieben?
Wie wäre es mit einem Gutschein?
Ob ganz neutral oder gleich gebunden für das Bierseminar.
Wir gestalten auch individuelle Wünsche.

Kalt - Warmes - Buffet

Ganz individuell nach Ihren Wünschen ab 22,00 €
Themenbuffet je nach Jahreszeit oder Anlass.
Lassen sie sich von uns beraten. Hier ein Beispiel für Sie:

Kalte Speisen

verschiedene Cocktails
Salate der Saison, Tomate – Mozzarella mit Basilikumpesto
Variation von Räucherfischen, Auswahl von Wurstspezialitäten
Auslese verschiedener Käsesorten mit Obst und Nüssen
Nudelsalat, Eiersalat, Kartoffelsalat und Wurstsalat
Brotkorb mit verschiedenen Baguette und Partybrötchen

Suppe

Kesselgulasch oder Klare Brühe mit Einlage

Warme Speisen

kleine Schweinesteaks mit Rahmchampignons
Schweinekrustenbraten auf Sauerkraut
Putengeschnetzeltes nach „Art des Hauses“
Variation von Lachs- und Zanderfilet in Weißweinsoupe
Kroketten, Reis und Marktgemüse

Dessert

Obstkorb mit exotischen Früchten
verschiedene Fruchtgrützen mit Vanillesoße
Fruchtcocktail mit Joghurt

