

Vorspeisen & Salate

starter & salads

Feine Blatt & Wildkräutersalate mit Tomate, Gurke, Paprika, Croûtons und Frühlingszwiebeln mit Dressing nach Wahl

lettuce and wild herb with tomato, cucumber, paprika, croutons and spring onions, with your choice of dressing

Himbeer-Dressing oder Spreewälder Schwarzbier-Dressing *AV AXII AVII

raspberry dressing or darkbeer dressing

	klein	6,90 Euro
	groß	9,90 Euro
wählen Sie zu Ihren Salaten:	<i>gebratene Hähnchenbruststreifen</i>	
with:	grilled chicken breast stripes	+ 6,90 Euro
	<i>gebratene Streifen von der Rinderhäfte</i>	
	roasted beef stripes	+ 9,90 Euro
	<i>karamellisierte Ziegenkäse</i> *AVI	
	caramelized goat cheese	+ 8,00 Euro
	<i>gebäckene Champignons</i> *AVI AI AIX Weizen	
	baked mushrooms	+ 6,90 Euro

Mozzarella Caprese

Sonnengereifte Buschtomaten mit feinstem Mozzarella, kaltgepresstem Olivenöl, Basilika Pesto, geschrotetem Pfeffer und knusprigen Besam Grissini *AIV AVI AIX

tomatoes with mozzarella, olive oil, basil pesto, pepper and crunchy sesame breadsticks

14,00 Euro

Würziger Wurst- & Käsesalat mit deftiger Vinaigrette, marinierten Streifen von Fleischwurst und Käse, roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Blattsalat, Butter, Senf

und deftiges Landbrat *AIV AV AVII AIX Weizen AX AXII

sausage and cheese salad, with vinaigrette, marinated strips of meat sausage and cheese, red onion rings, cherry tomatoes, lettuce, butter, mustard and bread

16,00 Euro

Schleppziger Schlachtebrett (ab 18:00 Uhr)

Feinste Wildknacker und Wildsalami mit Spreewälder Blut- & Leberwurst, Lachsschinken aus dem Buchenrauc, Bockshornklee Käse, Schmalz, Butter, Spreewälder Gurke, Senf und frischem Landbrat *AI AIV AV AVI AVII AIX Weizen AX AXII AXIII

deer salami, black pudding, liverwurst, smoked ham, cheese, lard, butter,

spreewald cucumbers, mustard and bread

18,00 Euro



Zum Löffeln

soups

Hausgemachte Soljanka mit saurer Sahne und Kräutern *AI AIV AV AVII AIX Weizen

homemade solyanka, sour cream and herbs

9,00 Euro

*Süppchen von der gerösteten Strauchtomate mit italienischen Kräutern
und Ciabatta Croutons (vegan)* * AV AXI Weizen

tomato soup with Italian herbs and ciabatta croutons (vegan)

8,00 Euro

Zu allen Suppen reichen wir Ihnen unser Landbrot. - All soups are served with our country bread.

Regionales

regional specialities

*Schleppziger Sahnequark mit Leinöl, Spreewälder Gewürzgurke, kleinen Salat
und Bauer Lindorf's Ackerknolle* *AIV AVII AXII AV

cream curd with linseed oil, Spreewald-gherkin, small salad & farmer Lindemann's potatoes

13,00 Euro

*Spreewälder Grützwurst mit Sauerkraut, Bauer Lindorf's Ackergold,
Petersilie und heimischem Senf* *AV AIV AVII AXII

black pudding with pickled cabbage, farmer Lindemann's potatoes, parsley & local mustard

14,50 Euro

*Solei mit Senf und Leinöl, deftige Bauernstulle mit Griebenschmalz, Röstzwiebeln
und Spreewälder Gewürzgurke* *AI AIV AVII AIX Weizen AXII

pickled egg with mustard and linseed oil, slice of fresh baked bread with lard, roasted onions
spreewald-gherkin

9,00 Euro

*Schmackhafte Schweinesülze mit hausgemachter Remouladensauce, Meerrettich
und Apfel dazu deftige Bratkartoffeln* *AI AV AVII AXII

pork aspic with remoulade sauce, horseradish, apple, fried potatoes

15,00 Euro

*Filet's vom Berliner „Hauptstadtmatjes“ mit hausgemachter Remouladensauce,
Apfel und roten Zwiebelringen sowie Dill und deftige Bratkartoffeln* *AI AII AIV AVII AXII

fillet of pickled herring, homemade remoulade sauce, apple and red onions,
dill and roasted potatoes

16,00 Euro



Aus dem Wasser

fish

*Gebratenes Zanderfilet auf Rahmkraut, Bauer Lindorf's Ackergold,
dicke Kapernbeeren und geschmorte Kirschtomaten* *AIV AV AII AIX Weizen AXII

fried zander fillet, creamed cabbage, potatoes, caper berries and braised tomatoes

26,00 Euro

Forelle im Ganzen gebraten

mit Orangen- Speckstrippe, Gurkensalat und Bauer Lindorf's Ackerknollen *AII AIV AVII AIX

whole trout, orange bacon, cucumber salad and potatoes

22,00 Euro

Aus der Gemüseküche

for vegans

*Chili „Vegano“ mit Sonnenblumenhack, Roten Bohnen, Tomaten, Mais
und Affila-Sprossen, dazu servieren wir Duftreis.* *AXII AV

sunflower seed mince, red beans, tomatoes, corn, sprouts, rice

20,00 Euro

*Warmer Salat vom mediterranen Grillgemüse, orientalisch fruchtige
Süßkartoffel-Falafel, jungen Sprossen und Avocado-Korianderdip* *AXIII

warm salad from mediterranean grilled vegetables, sweet potato falafel, sprouts,
avocado coriander dip

18,00 Euro



Aus Topf & Pfanne

main dishes

Resche Schweinshaxe auf Sorbischem Kraut mit Senf und Meerrettich, Schwarzbiersauce und Bauer Lindorf's Ackergold *AV AVII AIX Weizen

crunchy pork knuckle on pickled cabbage, with mustard and horseradish, dark beer sauce, potatoes **21,00 Euro**

Ofenfrische Brauhaus-Rippchen vom Schwein, würzig mariniert, gebackene Kartoffel Wedges, BBQ Sauce und Weißkrautsalat *AV AVII AIX Weizen AXII

marinated pork ribs, wedges and white cabbage salad

normal **22,00 Euro**

übergroß **38.00 Euro**

Gegrilltes Ribeye-Steak (300g) an Hausbutter,

dazu servieren wir cremigen Kartoffelstampf und mediterranes Pfannengemüse *AV AVII AI AIX Weizen AXII

Grilled ribeye steak with butter, mashed potatoes, mediterranean vegetables

36,00 Euro

Halzfäller Cordon bleu an Spreewälder Knollensalat mit Gewürzgurke und Apfel, Preiselbeeren, Zitrone und kleinem Wildkräutersalat *AI AIV AVII AIX Weizen AXII

cordon bleu on potato salad with gherkin & apple, cranberries, lemon & small wild herb salad **21,00 Euro**

Hausgemachter Sauerbraten nach Omas Art, mit Apfelebratkraut und frischen Kartoffelklößen *AIV AV AIX Weizen AXII

homemade marinated and braised beef, apple red cabbage and potato dumplings

24,00 Euro

Ein kleines Extra zu Ihrem Lieblingsgericht? - Gern nehmen wir Ihren Wunsch entgegen.

Kleiner Brotkorb extra

Aufpreis: 3,50 Euro



Für unsere kleinen Gäste

for our small guests

Schnitzel mit Gemüse und Pommes *AIX AI AIV

pork escalope, vegetables, french fries

9,50 Euro

Nudeln Tomate

in Butter geschwenkte Penne mit Tomatensauce und Gran Padana *AI AII AIII AIX AIV AXI AV

pasta with tomato sauce and parmesan

7,00 Euro

Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt *AIV, AIX

creamy rice pudding with applesauce, sugar and cinnamon

7,50 Euro

Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise *AI AVII

french fries with ketchup and mayonnaise

6,50 Euro

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es die Kinderessen nur bis 12 Jahren gibt.

Was Süßes zum Schluss

dessert

*Veganer Schokoladenpudding mit Vanillesauce, hausgemachter Beerengrütze
und gerösteten Mandelsplittern* *AI AIV AIX

vegan chocolate pudding vanilla sauce, homemade berries jelly, roasted almonds

9,50 Euro

Spreewälder Hefepfannkuchen mit Vanilleeiscreme

und feinem Apfelpüree aus dem Bauerngarten *AI AIV AIX AVII Weizen

yeast pancakes with vanilla cream and apple puree

9,50 Euro

Hausgemachte Rote Grütze von Waldbeeren

mit Bourbon Vanillesauce *AI AIV

homemade red fruit jelly with bourbon vanilla sauce

7,90 Euro

Gern reichen wir Ihnen auch unsere Eiskarte.

Gladly we serve you our ice-cream menu.

*A I mit Ei *A II mit Fisch *A III mit Krebstieren *A IV mit Milch *A V mit Sellerie *A VI mit Sesamsamen *A VII mit Schwefeldioxid & Sulphite *A VIII mit Erdnüssen
*A IX mit glutenhaltigem Getreide *A X mit Lupinen *A XI mit Schalenfrüchten *A XII mit Senf *A XIII mit Sojabohnen *A XIV mit Weichtieren



Gännen Sie sich eine kleine Auszeit! – Kuschelte im Spreewald

2 Nächte inkl. Frühstück in der gewählten Zimmerkategorie

Das Angebot gilt ab 2 Übernachtungen im Zeitraum vom 01. Januar bis 31. März und beinhaltet den Tageseintritt im SATAMA Sauna Resort & SPA an einem Tag Ihrer Wahl (Montag bis Donnerstag). Das Angebot kann beliebig viele Nächte verlängert werden. Anreise Sonntag bis Mittwoch.

Ab 164 Euro pro Person im Doppelzimmer „klein & fein“

Unsere Empfehlung für gesellige Stunden...

Schon probiert? - SCHLEPZIGER HUTESSEN

Genießen Sie in rustikaler Brauhausatmosphäre geselliges Beisammensein!

Beim Schlepziger Hutessen erwartet Sie ein zünftig gedeckter Tisch mit einem großen Eisenhut, welchen wir in seiner Kreme mit herzhafter Brühe und köstlichem Gemüse füllen. Ganz nach Belieben legen Sie das von uns vorbereitete Fleisch (Rind, Schwein und Huhn) auf den heißen Hut und lassen es nach Ihren Wünschen brutzeln.

Dazu reichen wir Ihnen frischen Salat, hausgemachte Dips, leckere Bauernkartoffeln mit Spreewälder Sahnequark und frisch gebackenes Landbrot.

**Preis: (ab 4 Personen nach Voranmeldung) 37,00 Euro pro Person
Eine Voranmeldung muss mindestens 24 Stunden vorab erfolgen.**

Liebe Gäste,

zur Umsetzung der Lebensmittelverordnung informieren wir Sie mittels Fußnoten über die in unseren Getränken und Speisen ggf. verwendeten Zusatzstoffe und die 14 Hauptallergene. Sollten Sie an einer Allergie leiden oder Fragen haben, zögern Sie nicht uns anzusprechen!

Ihr Team von der Spreewälder Privatbrauerei 1788

Dear guests,

concerning the implementation of food regulation, we will inform you by footnotes about the possibly contained 14 major allergens in our drinks and food. If you have an allergy or any questions, please do not hesitate to contact us! Of course, we also have a documentation about the used allergens.

*A I mit Ei *A II mit Fisch *A III mit Krebstieren *A IV mit Milch *A V mit Sellerie *A VI mit Sesamsamen *A VII mit Schwefeldioxid & Sulphite *A VIII mit Erdnüssen
*A IX mit glutenhaltigem Getreide *A X mit Lupinen *A XI mit Schalenfrüchten *A XII mit Senf *A XIII mit Sojabohnen *A XIV mit Weichtieren



Your team Brauhaus