



Ein Süppchen vorweg

Bierbrotsuppe mit Rosinen und Treber - Baguette	5,50 €
Soljanka mit Sauerrahm und Treber - Baguette	5,50 €
Geräucherte Knoblauchsuppe mit Schinkenstreifen und Treber - Baguette	5,50 €
Waldpilzcremesuppe mit Sahnehäubchen und Treber - Baguette	5,50 €
Wildfleischsuppe „Hubertus“ mit Waldpilzen, Sahnehäubchen, Wildpreiselbeeren und Treber - Baguette	5,90 €

Vorspeisen

Kleine bunte gemischte Salatschale mit Joghurtkräuter - Dressing	5,90 €
Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken dazu Zitrone und Toast	5,90 €
Back - Camembert mit Preiselbeeren und Toast	6,90 €

Essen wie die alten Braumeister

Altdeutsches Bauernfrühstück mit Salatgarnitur	14,20 €
Hausgemachte Schüsselsülze mit Remouladensossen an Bratkartoffeln und Salatgarnitur	14,20 €
Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Kaisergemüse, Hollandaise, Kroketten und Salatgarnitur	16,20 €
Halb & Halb Gulasch vom Schwein und Rind mit Thüringer Klößen und gemischter Salatgarnitur	16,20 €
Schacko`z „Bierfleisch“ im Pfännchen serviert Geschmetzeltes vom Schweinenacken in Arbiersauce, dazu Kartoffelspalten und Salatgarnitur	16,20 €
Schweinerückensteak mit feurigem Metscho, dazu Kroketten und Salatgarnitur	16,20 €
Grillhaxe, ausgelöst und knusprig gebraten auf Sauerkraut und hausgemachten Semmelknödeln	16,50 €
Schnitzel „Jägerart“ mit Wald- und Wiesenzpilzen, Kroketten und Salatgarnitur	16,80 €
Thüringer Spezialitätenteller Rostbrätl und Bratwurst auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln, Zwiebelsosse, dazu ein „Kaanzer“ nach Buckelapothekerrezept	17,60 €
Schweinerückensteak „ou four“ mit Würzfleisch überbacken, dazu Stäbchenkartoffeln und Salatgarnitur	18,20 €

Braumeistersteak	17,90 €
mit Kochschinken und Käse gefülltes Schweinerückensteak, dazu Sauerkraut, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	
Gegrilltes Schweinenackensteak „Holzfäller“	17,90 €
mit Grillwürstchen, Speckkamm, Kaisergemüse, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	
„Brauhauspfännchen“ drei gegrillte Steaks	18,90 €
von Hute, Rind und Schwein, Sauce Choron an buntem Gemüse und Röstlinchen	

Wildspezialitäten

Gegrillte Wildhacksteaks	16,20 €
dazu Wald- und Wiesenzpilze, Röstitaler und Salatgarnitur	
Beftiger Hirschgulasch	17,90 €
mit Bratapfelrotkohl, Thüringer Klöße und Salatgarnitur	
Wildroulade "Hubertus"	18,20 €
dazu Bratapfelrotkohl, Thüringer Klöße und Salatgarnitur	

Mediterrane Gerichte

Toskana Töpfchen	16,20 €
Hackbällchen mit Rosmarin - Basilikum - Tomatensauce und Käse überbacken dazu Bandnudeln und Salatgarnitur	
Schnitzel „Bella Italia“	16,90 €
mit Tomatensauce und Käse überbacken dazu Bandnudeln, Rucola, Parmesan und Salatgarnitur	
Gegrilltes Hutenbruststeak „Milano“	17,90 €
dazu Sauce Bolognese, Bandnudeln, Rucola, gehobeltem Parmesan und Salatgarnitur	

Fisch aus Bach und Meer

Feine Kräuterbandnudeln	16,20 €
mit Lachswürfel im Creme fraîche – Kräutersud gegart, Tomatensauce, dazu Rucolasalat und Parmesan	
Reinhardtsbrunner Forelle „Müllerin Art“	17,50 €
gebraten mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln und Salatgarnitur	
Begrilltes Lachsfilet auf Sauce Hollandaise	18,20 €
mit Broccoliroschen, Bandnudeln (auf Wunsch mit Tomatensauce) und Salatgarnitur, Rucola	

Steaks vom Grill

Rumpsteak (300gr.) „klassisch“	25,50 €
mit Kräuterbutter, frischen Salaten der Saison, Rucola und Steakhouse-Pommes	
Rumpsteak (300gr.)	26,50 €
mit Jack Daniels Pfeffersauce, Salatgarnitur, Rucola und Steakhouse-Pommes	
Begrilltes Entrecôte/ Rib Eye Steak (300gr.)	28,50 €
mit Kräuterbutter, Barbecue Sauce, frischen Salaten der Saison und Rucola, dazu reichen wir eine Folienkartoffel und Kräuterquark oder Steakhouse-Pommes	

Vegetarisch

Unsere Vegetarischen Gäste stellen sich bitte ein Gericht
nach Ihrem Geschmack aus unserer Karte zusammen.

Portion Ketchup oder Mayonnaise je 0,80 €

Die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe, sind auf einem gesonderten Blatt ausgewiesen
und auf Wunsch einsehbar.
