

## • VORSPEISEN •

### *Vorköst*

#### **Thai Curry Schaumsuppe** ..... 12

Spicy Lachstatar /  
Limette / Koriander / Sesam

#### **Rinderconsommé** ..... 9

(Hochzeitssuppe)  
Eierstich / Fleischklößchen /  
Wurzelgemüse

#### **Tatar vom Weideochsen** ..... 18

klassisch angemacht /  
Wachtelei / Röstbrot

#### **Ceviche vom Island Kabeljau** ..... 16

Leche de Tigre / Koriander /  
Kokosmilch / Staudensellerie

#### **Rote Bete Carpaccio** ..... 16

Picandou Ziegenkäse /  
karamellierte Walnüsse & Feigen

#### **Knusperschüssel** ..... 9

Feldsalat in Speckdressing /  
Bacon / Brotchips /  
Parmesanspäne

## • VEGETARISCH •

### *Grüntefreten*

#### **Kürbis Ricotta Ravioli** ..... 24

geröstete Kürbiskerne /  
gratinierter Ziegenkäse &  
Parmesanschaum

#### **Südtiroler Spinatknödel** ..... 19

Gorgonzolasoße /  
Radicchio /  
karamellierte Haselnüsse /  
Parmesanspäne



### **Altes Brauhaus seit 1505**

» Dieses einmalige Haus wurde  
erstmalig im Jahre 1505 als Brau-  
haus erwähnt.

Seitdem befindet es sich im histo-  
rischen Originalzustand. Mit über  
500 Jahren in der Schankwirtschaft  
ist es eines der ältesten Wirtshäu-  
ser Deutschlands. «

VORWEG / VEGETARISCH

## • FLEISCH • *Fleisch*

### Original Wiener Kalbsschnitzel ..... 31

#### #unserklassiker

hausgemachter Kartoffelsalat mit  
Kürbiskernöl / Preiselbeeren /  
Feldsalat in Speckdressing

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten ..... 36

Rotweinjus / Käsespätzle /  
Feldsalat in Speckdressing

### Brauerherren- Rinderroulade ..... 31

klassisch gefüllt /  
SteckrübencremÉ / Rahmwirsing

### Halbe Vierländer Bauernente ..... 39

kross gebraten / eigene Jus /  
glasierter Apfelrotkohl /  
Speckknödel

### Holsteiner Rinderfilet ..... 42

Sauce Béarnaise / Blattspinat /  
gebratene Pilze / Amazing Frites

## • FISCH • *Fisch*

### Island Kabeljauloin ..... 32

Pommery Senfsoße /  
gestovter Wirsing / Knusperpüree

### Kross gebratenes Zanderfilet ..... 28

Meerrettichschaum /  
Rote Bete Risotto /  
Winterrüben

### Gebratene Rotfleischgarnelen ..... 34

Curry-Kokosmilch / Peperoni /  
Limette / Koriander / Röstbrot

### Wer steht hinter dem Alten Brauhaus?

» Wir sind die Geschwister Beatrix  
und Alex Korte und führen das Alte  
Brauhaus in zweiter Generation. «

## • SÜSSES •

### *Slickeree*

**Crème Brûlée** ..... 12  
Himbeereis

**Schokoladenmalheur** ..... 12  
lauwarmer Schokokuchen /  
flüssiger Kern / Vanillecremeeis

**Karamellisierter  
Kaiserschmarrn** ..... 15  
( ca. 20 min. Zubereitungszeit )  
Zwetschenröster & Vanilleeis

**Hausgemachtes Eis je Kugel** . 3.5  
fragen Sie gern unser Servicepersonal  
nach den Sorten

### Unverträglichkeiten?

*Nahrungsmittelallergien oder Un-  
verträglichkeiten? Sprechen Sie uns  
gerne an..*

## • DIGESTIFS •

### *Achteran*

### Brände von Birkenhof

Williamsbrand ..... 2 cl ..... 5.9  
Marillenbrand ..... 2 cl ..... 5.9  
Haselnußgeist ..... 2 cl ..... 5.9  
Alte Himbeere ..... 2 cl ..... 5.9

### Piekfeine Brände

#### von Birgitta Rust Manufaktur zweifach gebrannt

Quittenbrand ..... 2 cl ..... 8.9  
Rote Beete Geist..... 2 cl ..... 8.9  
Alter Zwetschgenbrand ..... 2 cl ..... 8.9  
Schlehenbrand ..... 2 cl ..... 10.9  
Wildpfirsichbrand ..... 2 cl ..... 9.9

### Grappa Giare

Chardonnay ..... 2 cl ..... 9.9  
Amarone ..... 2 cl ..... 9.9  
Gewürztraminer ..... 2 cl ..... 9.9

## • KAFFEE & TEE •

### Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ..... 3.9  
Cafe Creme ..... 4.2  
Cappuccino..... 4.9  
Latte Macchiato ..... 4.9  
Milchkaffee ..... 4.9  
Espresso ..... 3.7  
Espresso Double ..... 4.9  
Espresso Macchiato ..... 4.2

### Glas Tee "Keo"

Bio Minze ..... 4.9  
Rooibos Karamell ..... 4.9  
Darjeeling ..... 4.9  
Earl Grey..... 4.9  
Ananas-Papaya..... 4.9  
Kräuter-Granatapfel..... 4.9

DESSERT / KAFFEE / TEE