

## • VORSPEISEN •

*Vorköst*

**Thai Currysuppe** ..... 12  
Spicy Lachstatar / Limette /  
Koriander / Sesam

**Oma´s Gurkenrahmsalat** ..... 8  
Schmand / Schnittlauch & Zitrone

**Creamy Beef Tatar** ..... 18  
Guacamole / Wachtelei /  
Röstbrot

**Octopus vom Grill** ..... 21  
weiße Bohnencreme / Gremolata

**Gebratene Rotgarnelen** ..... 18  
Pimientos de Padron / Aioli /  
Olivenöl & Meersalz

**Original Hamburger  
Seemannslabskaus** ..... 14  
**#norddeutscherklassiker**

## • VEGETARISCH •

*Grüntefreten*

**Spargel-  
Frühlingskräuter-Risotto** ..... 24  
+ 5 gebratene Rotgarnelen ..... 9

**Ricotta-Ravioli** ..... 22  
karamellisierter Ziegenfrischkäse /  
Wildsalat / 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** ..... 32

**#unserklassiker**

knusprige Parmesanfritten /  
Trüffelcrème / Preiselbeeren /  
Oma´s Gurkenrahmsalat

#### **Geschmortes Ochsenbäckchen** ..... 33

Portweinjus / cremiges Risotto /  
Pilze / Frühlingsgemüse

#### **Kalbsleber von Peter´s Farm** ..... 29

Rotweinsauce / Apfelkompott /  
Blattspinat & Kartoffelpüree

#### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** ..... 33

Rotwein-Zwiebeljus /  
Röstzwiebeln /  
handgeschabte Käsespätzle

#### **Holsteiner Rinderfilet** ..... 42

Sauce Béarnaise / Blattspinat /  
gebratene Pilze / Amazing Fries

## • FISCH •

### *Fisch*

#### **Hamburger Pannfisch** ..... 32

vom Kabeljau / Dijon-Senfsoße /  
Blattspinat & Kartoffelstampf

#### **Yellow Fin Tuna rare gebraten** ..... 34

Sesamkruste / Teriakilack /  
Spargolini / Süßkartoffelcrème

*Soul Food*

**für 2 Personen**

#### **Ossobuco vom Wiesenkalb**

Gremolata / Focaccia /  
Risotto & Ofengemüse

**34 p.P.**

#### **Tomahawk vom Rind**

Zubereitungszeit ca. 45 min

Sc. Béarnaise / Blattspinat /  
Pilze & Parmesanfritten

**39 p.P.**

FLEISCH & FISCH

• **SÜSSES** •  
*Slickeree*

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

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

**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**

Apfel-Birnenbrand..... 2 cl ..... 8.9  
Alter Zwetschgenbrand ..... 2 cl ..... 8.9  
Schlehenbrand ..... 2 cl ..... 10.9

**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

## • WASSER •

**Magnus** ..... 0,75 l ..... **7.5**  
feinperlig oder still

**Magnus** ..... 0,25 l ..... **3.2**  
feinperlig oder still

## • SÄFTE/SCHORLEN •

**Säfte** ..... 0,3 l ..... **4.9**  
Apfelsaft naturtrüb,  
Maracuja,  
Schwarze Johannisbeere,  
Rhabarber,  
Grapefruit,  
weiße Winzertraube

**Ginger Ale**  
**Maracuja Schorle** ..... 0,3 l ..... **4.9**

**Johannisbeer**  
**Tonic Schorle** ..... 0,3 l ..... **4.9**

## • SOFTDRINKS •

**Coca Cola** ..... 0,33 l ..... **4.4**

**Coca Cola Light** ..... 0,33 l ..... **4.4**

**Coca Cola Zero** ..... 0,33 l ..... **4.4**

**Fanta** ..... 0,3 l ..... **4.4**

**Sprite** ..... 0,3 l ..... **4.4**

**Spezi** ..... 0,3 l ..... **4.4**

## • LIMONADEN •

**"Fritz "**

**Orange** ..... 0,33 l ..... **4.7**

**Zitrone** ..... 0,33 l ..... **4.7**

**Apfel - Kirsch -  
Holunder** ..... 0,33 l ..... **4.7**

**Bio - Traubenschorle** ..... 0,33 l ..... **4.9**

ALKOHOLFREI

• **FASSBIERE** •  
*0,3 oder 0,5 l*

	0,3 l	0,5 l
	↓	↓
<b>"Trübi"</b> .....	4.3	6.6
Naturtrübes, süffiges, spritziges Pils		
<b>"Herbi"</b> .....	4.3	6.6
Klares, herbes Pils		
<b>"Malzi"</b> .....	4.3	6.6
Rotblondes, süssliches, malziges Pils		
<b>"Hamburger Alsterwasser"</b> .....	4.3	6.6
Sprite mit Bier		

• **FLASCHENBIERE** •  
*auch alkoholfrei*

<b>Schneider Weisse</b> .....	0,5 l	6.5
Hefe hell <b>oder</b> alkoholfrei		
<b>Wittinger Alkoholfrei</b>	0,33 l	4.9

• **REGIONAL** •  
*Craftbeer aus der Flasche*

<b>Dachs "Märzen"</b>	0,33 l	6.9
5,5 % Alc. herrlich vollmundig, Karamellnoten, malzbetonter Charakter		
<b>"Gestopfter" Dachs</b>	0,33 l	6.9
4,9 % Alc. kaltgehopftes Pils, feinherb, Tropenfrüchte, Mango, Zitrone		
<b>Dachs "Negrito Stout"</b>	0,33 l	6.9
5,5 % Alc. Röstaromen von Kaffee und Schokolade		
<b>Dachs "Kutscher"</b>	0,33 l	6.9
alkoholfrei fruchtig, herbes Pils		

*Sommerbecker  
Dachsbrauerei*

BIERE

## • WEISSWEIN •

0,2 l 0,75 l  
↓ ↓

**Riesling Kabinett** ..... 8.9 ..... 30

QBA, halbtrocken, Weingut Carl Ehrhard,  
Rüdesheim, Rheingau

**Sauvignon Blanc** ..... 8.9 ..... 30

QBA, trocken, Weingut Forster, Pfalz

**Grauer Burgunder** ..... 8.9 ..... 30

QBA, trocken, Weingut Zeter, Pfalz

**Grüner Veltliner** ..... 8.9 ..... 30

QBA, trocken, Weingut Ernsthofer,  
Österreich / Wachau

**Rheingau Riesling** ..... 9.9 ..... 34

QBA, trocken, Weingut Josef Spreitzer,  
Rheingau

**Weisser Burgunder** ..... 8.9 ..... 30

QBA, trocken, Weingut Russbach,  
Rheinhessen

**Blanc de Noir** (Biowein) ..... 9.9 ..... 34

QBA, trocken, Weingut Weinreuter

**Chardonnay** ..... 8.9 ..... 30

QBA, trocken, Weingut Forster, Pfalz

## • ROTWEIN •

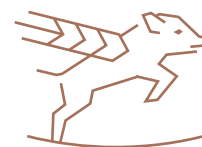
0,2 l 0,75 l  
↓ ↓

**Ursprung** ..... 9.9 ..... 34

Cuvee aus Cabernet Sauvignon,  
Merlot und Portugieser, trocken,  
Weingut Markus Schneider, Pfalz

**Primitivo "Renato"** ..... 9.9 ..... 34

DOC, trocken, Apulien, Italien



### Was bedeutet das Logo?

» Wir haben die Lüneburger Geschichte der Salzsau aufgegriffen und zieren unser Logo mit einem geflügelten Wildschwein Frischling. Der Flügel ist eine Gerstenähre und steht somit für die Jahrhunderte alte Brauhaus Tradition. «

## • ROSÈWEIN •

**Sancerre Rosé** 0,2 l ..... 10.9

Les Baronnes, trocken, Frankreich

OFFENE WEINE

## • WEISSWEIN •

0,75 l  
↓

### **Pinot Gris Réserve 2020** .....32

halbtrocken, Pinot Gris,  
Frankreich, Elsass

### **Floreado** ..... 39

Sauvignon Blanc  
trocken, Weingut Adrian, Südtirol

### **GRAUburgunder Schneider** ..... 39

QBA, trocken, Weingut Schneider,  
Pfalz

### **Grauburgunder**

### **Oliver Zeter** ..... 30

QBA, trocken, Weingut Zeter  
Pfalz

### **Dönnhoff** .....45

Tonschiefer Riesling, QBA, trocken,  
Weingut Dönnhof, Nahe

### **Federspiel**

### **Weißkirchen** ..... 30

Grüner Veltliner, QBA, trocken,  
Weingut Ernsthofer,  
Österreich, Wachau

## • ROTWEIN •

0,75 l  
↓

### **Malbec** ..... 45

Barrique, trocken,  
Huarpe Wines, Argentinien

### **Terroir Merlot** .....29

Merlot, trocken,  
Weingut Domaine La Grange  
Frankreich, Languedoc-Roussillon

### **Malterdinger** .....62

Spätburgunder, trocken,  
Weingut Huber, Baden

### **Black Print** ..... 49

trocken, Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Weingut Markus Schneider, Pfalz

### **Spätburgunder** ..... 49

Oberbergener Bassgeige, trocken,  
Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

### **Valpolicella Ripasso** .....42

Torre d'Órti, trocken,  
Weingut Azienda Agricola

### **Fabelhaft "Lvneborch"** .....35

trocken, Cuvee, Weingut Nieport,

## • ROSÈWEIN •

### **Sancerre Rosé** 0,75 l ..... 39

Les Baronnes, trocken, Frankreich

FLASCHE NWEINE

## • APERITIFS •

**Riesling Sekt** ..... 0,1 l ..... **6.9**  
extra trocken

**Crémant "Bouvet"** ..... 0,1 l ..... **9.5**  
Chenin Blanc, Chardonnay

**Aperol Spritz** ..... 0,2 l ..... **8.9**

**Aperol Maracuja** ..... 0,2 l ..... **8.9**

**Aperol Rhabarber** ..... 0,2 l ..... **8.9**

**Ramazotti Rosato** ..... 0,2 l ..... **8.9**  
Hibiskus/ Orange / Prosecco

**Port Tonic** ..... 0,2 l ..... **9.9**  
Roter Grahams Portwein /  
Tonic / Orange / Rosmarin

**Birnen Gin-Tonic** ..... 0,2 l ..... **9.9**  
Birnenlikör / Gin Sul / Tonic

**Martini** ..... 5 cl ..... **5.9**  
bianco oder rosso

**Grahams Portwein** ..... 5 cl ..... **6.9**  
rot oder weiss

## • DIGESTIFS •

**Brauhaus Bierbrand** ..... 2 cl ..... **5.9**

**Ratzeputz** ..... 2 cl ..... **4.2**  
Heidekräuter mit Ingwer

**Heidegeist** ..... 2 cl ..... **4.2**  
Bestehend aus 31 Heidekräutern

**Jägermeister** ..... 2 cl ..... **3.9**

**Ramazotti** ..... 4 cl ..... **5.9**

**Averna** ..... 4 cl ..... **5.9**

**Brauhaus Apotheke** ..... 2 cl ..... **5.9**  
Kräuterschnaps mit Zwetsche

**Fernet Branca** ..... 2 cl ..... **3.5**

## • Liköre •

**Baileys** ..... 4 cl ..... **7.5**

**Baileys Salt Caramel** ..... 4 cl ..... **7.5**

**Molinari Sambuca** ..... 2 cl ..... **4.2**

APERITIFS / DIGESTIFS