

Vorspeisen & kleine Gerichte €

1. *Carpaccio vom Rinderfilet* 15,90
mit Rucola / gerösteten Pinienkernen / Parmesanhobel A J H 6
2. *Karamellisierte Ziegenfrischkäse auf Rote-Beete-Carpaccio* 15,90
geröstete Walnüsse / Sesamdressing / Salatbouquet G H
3. *Garnelenpfännchen* pikant scharf 18,90
Tomaten / Paprika / Zucchini / Oliven / Sambal / Knoblauch B
4. *Rösti „dreierlei Fisch“* 16,90
Räucherlachs / Shrimps / Matjesfilets
Honig-Senf dillcreme / Preiselbeer-Meerrettich / Radicchio-Saltbouquet B J 1 6

Suppen €

5. *Französische Zwiebelsuppe* 7,90
mit Käse-Baguettescheiben A C G
6. *Terrine hausgemachte Goulaschsuppe* 9,80

Salate €

8. *Kleiner grüner Salatteller bunt gemischt* 7,90
Balsamicodressing G I 6
9. *Salatplatte mit gebackenen Putenbruststreifen* 17,90
Blattsalate mit Tomaten- und Gurkenwürfeln
gebratene Champignons / geröstete Pinienkerne / Parmesanhobel A G H J
10. *Caesar's Salad* 18,90
Romanasalate und Blattsalate / Kirschtomaten / Croutons
Hähnchenfilets / Grana Padano / Bacon / Caesar-Dressing A G H
11. **** mit gegrillten Riesengarnelen* 22,90
12. *„Winzer Salatschüssel“* 16,90
mit gebackenen Briespitzen
Gartensalate / Tomaten / Gurken / Radieschen / Paprika
Kapernmayonnaise / Wildpreiselbeeren A G J 1

zu allen Salaten reichen wir Ihnen frisches Brot / Baguette

Steak & Fleischgerichte

€

13. „Brauerei Christ Pfanne“ 22,90
Steaks vom Rind und Schwein / Speckstreifen / Kräuterbutter
Röstkartoffeln / Sauce Bearnaise / kleiner Salatteller AGJ12
15. Rumpsteak 250g vom Grill mit Kräuterbutter 29,50
wahlweise mit Pfefferrahmsauce
Bohnenbündchen und Röstkartoffeln AGJ1
16. Duroc Jungschweinkarree 23,90
mit Zwiebel-Dijonsenfmas gratiniert
Bohnenbündchen und Rosmarin-Drillinge AJ
17. Barbarie Entenbrustfilet rosa gebraten 24,00
Pfannengemüse / Teriyakisauce / gebackene WanTan AC
18. Brauer's Filettopf 26,90
Schweinefiletmedaillons mit Champignons a la creme
Marktgemüse und Kartoffelgratin GJ1
19. Rindsroulade gefüllt mit Bacon, Zwiebeln und Gurkchen 22,90
wilder Brokkoli und Meisterkroketten AJ
20. Filetspieß vom Rind und Schweinefilet 32,90
Zwiebeln / Bacon / Bratpaprika / Kräuterbutter
Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterschmand GJ1



Schnitzel

€

22. *Das Försterschnitzel* 18,90
Champignonrahmsauce / Pommes frites / kleiner Salat ^{ACGJ I}
wahlweise mit zwei gebackenen Putenschnitzeln
23. *Das Brauhausschnitzel* 18,90
Zwiebel-Dijonsenf-Sauce / Pommes frites / kleiner Salat ^{ACGJ I}
24. *Das Paprikaschnitzel* 18,90
Paprika-Tomaten-Zwiebelsauce / Pommes frites / kleiner Salat ^{ACGJ I}
-
25. *Kabeljaufilet & Shrimps* 24,00
auf lauwarmen Berglinsengemüse und Rosmarin Drillinge ^{DJ}
26. *Lachsfilet auf der Hautseite gebraten* 24,90
Zucchininudeln und Tagliarini in Curry-Cocossauce
kleiner Salatteller ^{A GJ 6}
27. *„Asia Bowl“ mit Udonnudeln* *vegan* 17,90
Paprika / Zucchini / rote Zwiebeln / Pilze / Teriyakisauce ^F
28. *Vegetarisches Gemüserösti* 17,90
mit viel frischem Gemüse / Champignons / Paprika / Käse gratiniert
kleiner Salatteller ^{GA 3}
29. *Lasagne tris Formaggi* 17,90
Lasagne mit Bolognesesauce und dreierlei Käse gratiniert ^{GJ}

Dessert

€

31. *Zweierlei Mousse au Chocolat* 9,00
von weißer und dunkler Schokolade
frischen Früchten und Himbeermarksauce ^{G 6 2}
32. *Kaiserschmarrn (Spezialität aus Österreich)* 9,80
mit saisonalen Beilagen ^{AC 6}
33. *Devil's Chocolate* 9,00
Brownies / Bourbon Vanilleeis / Karamellsauce und Früchte ^{AG 6}

