

"Ostalgie-Wochen"

"Früher war alles besser" - Wer kennt diesen Spruch nicht. Zu DDR-Zeiten war sicher nicht viel besser als heute und dennoch denken wir oft gern an ein paar Klassiker der DDR-Küche zurück. Machen Sie mit uns eine kleine Zeitreise zurück zur "Einfachheit" und des guten Geschmacks der Küche unserer Oma's und Mütter!
Wir wünschen guten Appetit.

Soljanka
mit saurer Sahne, Toastecken und Zitrone
6,50 €

Wussten Sie?

Sie ist wohl der praktischste Eintopf von allen. Die säuerliche, manchmal auch etwas scharfe Suppe war der perfekte Import vom „Großen Bruder“, der Sowjetunion. Das Wort stammt übrigens entweder vom russischen Wort für Dorf, selo, oder vom Wort für Salz, sol, ab. Beides ergibt Sinn, denn das Gericht ist relativ einfach zubereitet und passt daher gut aufs Land. Soljanka enthält aber auch vor allem salzige Zutaten wie eingelegte Gurken.

Königsberger Klopse
in milder Kapernsauce, Salzkartoffeln
und Rote Bete Salat
15,90 €

Wussten Sie?

Ursprünglich kommen die kleinen runden Leckereien aus Ostpreußen. Das Originalrezept wird mit fein gehackten Sardellen und Rind- oder Kalbsfleisch zubereitet. Da diese Zutaten in der damaligen Zeit eher schwer zu bekommen waren, können Sie hier die Klopse so genießen, wie sie damals bei Mutti auch geschmeckt haben.

Braumeisterschnitzel
mit Biermalz-Panade, Schmorzwiebeln
und Pommes frites
17,90 €

Wussten Sie?

Hier schummeln wir ein bisschen. Wir kombinieren das sehr beliebte "Braumeistersteak" - was ja genau genommen kein Steak ist, sondern dem "Cordon bleu" sehr ähnlich war - mit unseren Kreationen.
Ein leckeres knuspriges Schnitzel, paniert mit unserem gerösteten Malz - kann nur gut sein!

Rote Grütze
mit Sago und süßer Vanillesauce
5,90 €

Wussten Sie?

Der perfekte Abschluss! Die rote Grütze wurde damals wirklich nur aus Fruchtsaft hergestellt und mit Grieß oder sehr oft auch Sago verdickt. Wir möchten Ihnen aber etwas Gutes tun und haben noch ein paar Beeren mit abtauchen lassen. Ein großer Schluck Vanillesauce runden alles ab.

Schnelle medizinische Hilfe
Eierlikör im Schoko-Waffelbecher
2,90 €

Wussten Sie?

Was damals ein absoluter Höhepunkt eines jeden großen Familienessens war, gibt es heute bei uns als "schnelle medizinische Hilfe". Aber unbedingt die Regeln beachten: Waffel anknabbern...Likör rausschlabbern usw. bis alles weg ist :) Zum Wohl

*"Bier ist der überzeugendste Beweis dafür,
 dass Gott den Menschen liebt und ihn glücklich sehen will."
 Benjamin Franklin*

SUPPEN

Arnstädter Brauhaussuppe 6,50 €

grobes Schweinemett in Dunkelbier
 Gewürzgurken, Kartoffeln, dazu Sour Crème
 und Malzbrot (a,g,1,3,5)

Cremiges Petersilienwurzelsüppchen 6,80 €

mit Birne und knusprigen Salbei-Croûtons (a,g)

SALATE

Brauhausalat klein 8,50 €
groß 13,50 €

gemischte Salate der Saison
 mit eingelegtem Gemüse, Schwarzbierdressing,
 Kernen und lauwarmen Laugengebäck (a,b,i,k,j,2,6)

"Caesar salad" 13,90 €

knackiger Römersalat mit Caesar Dressing,
 Kirschtomaten, Parmesan
 und knusprigen Croûtons (a,c,d,g,i,6)

zur Wahl mit:
 Hähnchenbruststreifen +4,00 €

TRINKHILFE

Brauhausbrezel 4,80 €

mit Kräuterschmand
 und eingelegten Radieschen (g,i,j,g,3,5)

VEGETARISCH

Frische Pasta 13,90 €

in leichtem Rahm mit Wintergemüse,
 gehobeltem Parmesan und Wildkräutern (c,a,g)

BRAUHAUS SPEZIALITÄTEN

Thüringer Rostbrätel 15,90 €

mit goldgelb gerösteten Bratkartoffeln,
 Malzzwiebeln und Hettstedter Biersenf (g,i,j)

Thüringer Bratwurst 12,90 €

mit mildem Sauerkraut, luftigem Kartoffelstampf
 Malzzwiebeln und Hettstedter Biersenf (a,c,1,3,5)

Arnstädter Bierfleisch 17,90 €

zarter Rindergulasch in Dunkelbier geschmort
 mit hausgemachtem Rotkohl
 und Semmelknödeln (a,b,g,i,j,l)

Brauhaus Burger 12,00 €

mit 200g saftigem Rindfleisch, Rauchkäse, Bacon
 und fruchtiger Tomate, knackigem Salat, Gurke,
 zweierlei Burgersauce und einem
 lockeren Butter-Brioche (1,3,5,6,a,c,f,g,i,j)

zur Wahl mit:
 Steakhouse Pommes +3,90 €
 Thüringer Kloßpommes +4,90 €

Barbarie Entenkeule 21,90 €

knusprig gebacken mit Kirschrotkohl
 und Thüringer Kloß (1,g,a)

FISCH

Zanderfilet 17,80 €

kross gebraten auf gegrilltem Wintergemüse,
 kleinen Rosmarinkartoffeln
 und Rieslingschaum (d,g,i,j)

*Auch Wasser wird zum edlen
 Tropfen, mischt man es mit
 Malz und Hopfen.*

DESSERT

Luftiges Nougat-Mousse 6,80 €
 mit Gewürzkirschen und Minze

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmittel
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Stabilisatoren
- 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 7 enthält eine Phenylaminquelle
- 8 chininhaltig
- 9 koffeinhaltig

- a glutenhaltige Getreide
- b Krebstiere und deren Erzeugnisse
- c Eier und deren Erzeugnisse
- d Fisch und deren Erzeugnisse
- e Erdnüsse und deren Erzeugnisse
- f Soja (-bohnen) und deren Erzeugnisse
- g Milchprodukte (Laktose)
- h Schalenfrüchte & Nusserzeugnisse

- i Sellerie und deren Erzeugnisse
- j Senf und Senferzeugnisse
- k Sesam und Sesamerzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg/kg/l)
- m Lupinen und deren Erzeugnisse
- n Weichtiere wie Muscheln & Tintenfisch usw.

Die Preise verstehen sich inklusive Service und derzeit gültiger MwSt