

## A u s z u g aus unserer saisonalen Speisekarte Herbst/ Winter 2019-2020

Hier finden Sie einen Einblick in unsere aktuelle Speisekarte

### Zum Auftakt

<i>Hartmann B o c k dunkel</i> (0,5 ltr) kräftig würziges Starkbier, unser „stärkstes Stück“ .....	3,50
<i>Gin C h i l l a</i> (0,2 ltr), grün schimmernder Cocktail mit dezenter Rosmarinnote.....	5,90

### Suppen, Vorspeisen & Salate

<i>Hartmanns Biersüppchen</i> mit Knoblauchbrotcroutons.....	3,30
<i>Feldsalat „Grossmütterchen“</i> , an Walnussdressing, mit Speck und Buttercroutons .....	7,20
<i>Brauersalat an Bockbierdressing</i> , mit gebackenen Karpfenknusperstückchen und Baguette.....	9,90

### Frischer Fisch

<i>Port. gebackenes Karpfenfilet</i> , mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat.....	15,90
<i>Port. Karpfenfilet aus dem Wurzelsud</i> , mit Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln.....	15,90
<i>Zanderfilet vom Grill</i> auf warmen Linsensalat, an Meerrettichsenf- Sauce, Speckkartoffeln.....	18,90

### Fleisch, Geflügel & Lamm

<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“</i> , dazu Salate und Kartoffelsalat.....	9,90
<i>Jägerschnitzel natur</i> gebraten, mit Champignons und Pilzsauce, dazu Pommes Frites.....	11,90
<i>Sudpfannen-Schnitzel</i> , gefüllt mit Zwiebelspeck- Bierkäse, dazu Kartoffelsalat .....	12,50
<i>Schweineschäufele</i> in Gemüse-Bierjus, mit Wirsing und Kloß.....	11,50
<i>Tafelspitz</i> mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Kloß.....	12,90
<i>1/4 Bauernente</i> rösch aus dem Rohr, in Beifußjus mit Wirsing und Kloß.....	13,50
<i>Putengeschnetzeltes</i> , an Currysahne mit frischen Früchten, dazu Butterreis.....	13,90
<i>Lammhaxe</i> auf buntem Gemüse, in Knoblauch-Thymianjus, dazu Kartoffelkloß.....	13,90

### Saftige Steaks

<i>Schweinesteak „Bierbrauer“</i> , mit Zwiebel- Malzkruste gratiniert, dazu Krautsalat und Rösti.....	12,90
<i>Schweinekotelette</i> gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat.....	10,90
<i>Pfeffersteak vom Rinderrücken</i> mit Pilzen und Kroketten.....	23,90

### Heimisches Wild

<i>Rehshlegel</i> in Wacholderrahmsauce, dazu Blaukraut und Kloß.....	16,90
<i>Wildgulasch</i> in Johannisbeer-Wildsauce, mit hausgemachtem Semmelkloß.....	13,90

### Nachtisch

<i>Rahmeis</i> mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen.....	5,90
<i>Fränkische Apfelkröpfla</i> mit Vanilleeis und Sahne (auf Anfrage) .....	5,90
<i>Hartmanns Apfelstrudel</i> mit hausgemachtem Zimteis und Sahne.....	6,90