



## Spargelkarte

<b>Spargelcremesuppe</b> vom weißen Spargel mit kleinen Spargelstücken	<b>7,90 €</b>
<b>Portion frischer weißer Spargel</b> dazu junge Kartoffeln	<b>21,90 €</b>
<b>Kräuterrührei</b> mit frischem Spargel dazu junge Kartoffeln	<b>23,90 €</b>
<b>Schnitzel "Wiener Art"</b> mit frischem Spargel dazu junge Kartoffeln	<b>28,50 €</b>
<b>Gekochter hausgemachter Schinken</b> mit frischem Spargel dazu junge Kartoffeln	<b>27,50 €</b>
<b>Westfälischer Knochenschinken</b> mit frischem Spargel dazu junge Kartoffeln	<b>27,50 €</b>
<b>Schweinefilet-Medaillons</b> mit frischem Spargel dazu junge Kartoffeln	<b>29,90 €</b>
<b>Holzfäller Steak</b> mit frischem Spargel dazu junge Kartoffeln	<b>26,50 €</b>
<b>Rumpsteak</b> mit frischem Spargel dazu junge Kartoffeln	<b>38,90 €</b>
<b>Kikok-Hähnchenfilet</b> mit frischem Spargel dazu junge Kartoffeln	<b>28,90 €</b>
<b>Portion frischer Spargel zusätzlich</b>	<b>16,90 €</b>

**Der Spargel wird mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise serviert.**

Zu unseren Gerichten mit frischem Stangenspargel empfehlen wir folgende Bierspezialitäten:

<b>Pott's Landbier-Bowle mit frischen Erdbeeren</b>	<b>0,3 l   4,00 €</b>	<b>0,5 l   6,20 €</b>
<b>Pott's Weizenbier-Bowle alkoholfrei mit frischen Erdbeeren</b>	<b>0,3 l   4,00 €</b>	<b>0,5 l   6,20 €</b>

Wir freuen uns Ihnen frischen Spargel aus der Region vom Spargelhof Steinhoff aus Oelde anbieten zu können. Profitieren Sie von kurzen Wegen und täglich frischen Lieferungen, um optimale Frische und Qualität bei uns genießen zu können. Weitere aufschlussreiche Informationen zum Familienbetrieb Steinhoff finden Sie im anschaulichen Firmenvideo, ein Besuch lohnt sich.





## UNSERE EMPFEHLUNGEN

### 1. Deftige Gulaschsuppe <sup>2,4,8</sup> ..... 7,50 €

mit viel Fleisch, Champignons, Zwiebeln und Paprika, pikant abgeschmeckt, dazu selbstgebackenes Landbierbrot

Bierempfehlung: PILSENER

### ✓ 2. Braumeister-Salat <sup>6,10</sup> ..... 15,90 €

bunte Auswahl an saisonalen Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Radieschen, schwarzen Oliven, Schafskäse, Champignons, Paprika und roten Zwiebeln.

Salatdressing nach Wahl: Joghurt-Kräuter <sup>2,4,10</sup>, Vinaigrette <sup>10</sup> oder Thousand Island <sup>3,10</sup>

#### 2a. zzgl: mit gebratenen Kikok-Hähnchenbruststreifen .. 23,50 €

Bierempfehlung: LANDBIER DUNKEL

### 🍷 3. Pasta-Teller <sup>10</sup> ..... 14,90 €

Penne Rigate mit marktfrischen Zucchini, Pilzen und Tomaten in einer Kräutersauce, serviert mit frisch geriebenem Parmesan und Rucola

#### 3a. zzgl: mit gebratenen Kikok-Hähnchenbruststreifen .. 22,50 €

Bierempfehlung: URSTOFF KELLERBIER

### 🍷 4. Ofenkartoffel <sup>1,10</sup> ..... 13,90 €

frisch gebackene Ofenkartoffel von Bauer Nordhues mit Kräuter-Sour-Cream, Rucola, gehobeltem Parmesan, Granatapfelkernen und einem selbstgemachten Nusstopping

#### 4a. zzgl: mit gebratenen Kikok-Hähnchenbruststreifen .. 21,50 €

Bierempfehlung: URSTOFF KELLERBIER

### 5. Herzhafter Grillschinken <sup>2,3,4,8,9</sup> ..... 23,50 €

vom Stück geschnitten – der Klassiker in unserem Haus – mit pfannenfrischen Bratkartoffeln, unserer Hausspezialität – das „Heiße Kraut“ – von Weißkohl gekocht und süß-sauer abgeschmeckt, dazu Landbiersauce, separat in einer Mini-Terrine serviert

Bierempfehlung: LANDBIER DUNKEL Auch als Seniorenteller erhältlich.

### 6. Ofenfrischer Leberkäse <sup>3,8,9</sup> ..... 19,50 €

aus der eigenen Metzgerei, vom Stück geschnitten, mit Spiegelei und pfannenfrischen Bratkartoffeln, dazu Landbiersauce, separat in einer Mini-Terrine serviert

Bierempfehlung: LANDBIER DUNKEL Auch als Seniorenteller erhältlich.

### 7. Knusprige Spare Ribs <sup>2,3</sup> ..... 19,90 €

leckere, fleischige Spare Ribs aus unserer gläsernen Metzgerei, schonend im Ofen gegrillt und gewürzt mit hausgemachter Grill-Marinade, dazu Brauhaus-Pommes und pikante Barbecue-Sauce

Bierempfehlung: LANDBIER DUNKEL

### 8. Holzfällersteak <sup>6,10</sup> ..... 21,50 €

mageres Nackensteak aus unserer gläsernen Metzgerei, auf dem Lavasteingrill herzhaft zubereitet, mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter, dazu pfannenfrische Bratkartoffeln und kleiner Beilagensalat

Bierempfehlung: LANDBIER DUNKEL

### 9. Schnitzel „Wiener Art“ <sup>2,4,6,10</sup> ..... 19,50 €

Schweineschnitzel paniert und knusprig gebraten, dazu Brauhaus-Pommes, Landbiersauce (separat in einer Mini-Terrine) und ein kleiner Beilagensalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing

Bierempfehlung: LANDBIER HELL

### 10. Jägerschmaus <sup>2,4,6,9,10</sup> ..... 23,50 €

Schweineschnitzel paniert und knusprig gebraten, Champignon-Rahmsauce, dazu Brauhaus-Pommes und ein kleiner Beilagensalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing

Bierempfehlung: PILSENER und LANDBIER DUNKEL

### 11. Zigeunerschnitzel <sup>2,3,4,6,10</sup> ..... 23,50 €

Schweineschnitzel paniert und knusprig gebraten, Zigeunersauce, dazu Brauhaus-Pommes und ein kleiner Beilagensalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing

Bierempfehlung: PILSENER und LANDBIER DUNKEL

Wir bereiten Ihre Getränke und Speisen immer mit sehr viel Sorgfalt und Liebe zu. Dies kann manchmal zu längeren Wartezeiten führen. Wir danken für Ihr Verständnis.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Milcheiweiß, 11 koffeinhaltig, 13 kann eine Phenylalaninquelle enthalten

Durch die Vielfältigkeit und Individualität unserer Speisen werden in unserem Betrieb auch Produkte verarbeitet, die

a) Gluten b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch/Laktose h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfite m) Lupine und n) Weichtiere enthalten, wodurch wir eine Kreuzkontamination nicht ausschließen können!

Sollten Sie im Einzelfall betroffen sein oder andere Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie unser Brau & Backhaus-Team an.