

---WILLKOMMEN IM BRAUHAUS AM LOHBERG ZU
WISMAR
WELCOME TO THE "BRAUHAUS AM LOHBERG ZU WISMAR"



Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

SUPPEN

Süppchen von Ostseefischen mit Anis und Kardamom ^{1,2,6,A,B,D,I}	4,90 €
Kesselgoulasch vom Rind mit Peperoni ^{6,I}	6,90 €

SALATE

Kleiner Salat von knackigem Babyleaf und Tomaten ^{2,6,C,D,G}	4,90 €
Ceasar Salad mit gegrillter Maishähnchenbrust ^{2,6,C,D,G}	13,90 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER ...

Regionale Currywurst mit Pommes Frites ⁶	9,90 €
Schottischer Räucherlachs auf gebackenen Rösti mit Meerrettich ^{2,6,C,D,G}	14,90 €

VEGETARISCH

Spanische Gemüse-Kartoffel-Tortilla mit Salat ^D	12,90 €
--	---------

FLEISCHGERICHTE

Regionale Riesen Currywurst mit Pommes frites ⁶	13,90 €
Gebratenes Schweineschnitzel aus der Keule mit Rahmchampignons dazu Quetschkartoffeln mit Parmesan ^{A,G,I}	13,90 €
Geschmorte Goulasch vom Welsh Black aus eigener Zucht auf hausgemachter Pasta ^{A,C}	14,90 €
Brauhaus Grillhaxe auf Sauerkraut dazu Kartoffelerbsenstampf ^{2,6,G,I}	17,90 €
Geschmorte Rinderroulade vom Welsh Black aus eigener Zucht mit Apfelrotkraut und Salzkartoffeln ^{2,6,J,I}	18,90 €
Sous vide gegarte Ochsenbacke mit Gemüse von der Mecklenburger Ananas und Kräuterkartoffelstampf ^{G,I}	18,90 €
Wiener Schnitzel mit gestovten Erbsen dazu Salzkartoffeln ^{A,G,I}	19,90 €
Sparibs vom Duroc Schwein mit BBQ-Sauce und Pommes frites ^J	19,90 €
Geschmorte Keule vom heimischen Reh mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel ^{2,6,A,I}	21,90 €
Piccata aus der Hüfte vom Grimmener Strohschwein mit Quinoa-Gemüse dazu Risotto mit halbdgetrockneten Tomaten ^{6,A,I}	22,90 €
Gegrilltes Steak vom Welsh Black aus eigener Zucht mit Ragout vom Egerling dazu Kartoffelgratin ^G	26,90 €

BURGER

„Brauhaus Burger“ vom Welsh Black aus eigener Zucht mit Sauerteig Burger Bun dazu Mangochutney und Käse ^{1,2,6,A,G}	17,90 €
„Pullet Pork“ vom spanischen Durocschwein mit Sauerteig Burger Bun dazu Mangochutney und Käse ^{1,2,6,A,G}	17.90 €
„Land Burger“ mit gerauchtem Schweinefleisch, Laugen Burger Bun und Apfel-Senf-Chutney ^{1,2,6,A,J}	15,90 €

UNSERE BURGER WERDEN MIT SALAT, GURKE UND
TOMATE BELEGT, DAZU SERVIEREN WIR
POMMES FRITES

FISCHGERICHTE

Trilogie vom Hering(Bismark, Hering Matjes Art,Brathering) dazu Bratkartoffeln ^{2,6,A,D}	14,90 €
Gegrillte Maräne mit Bratkartoffeln und Salatbeilage ^{2,6,A,D,C,G}	15,90 €

Rückenfilet vom Seelachs überbacken mit einer mediterranen Kräuterkruste dazu Grillgemüse und Quetschkartoffeln ^{A,C,D,G,F,I,J}	15,90 €
Gebratenes Filet vom Zander mit Gemüse von der Mecklenburger Ananas und Rote-Bete Stampf ^{D,G,I}	17,90 €
Gebratenes Rückenfilet vom Lachs auf Babyspinat dazu hausgemachte Pasta und Gorgonzolasauce ^{A,C,D,I}	18,90 €
Sautierte Black Tiger Shrimps auf Currygemüse mit Risotto von halbtrockneten Tomaten ^{1,2,6,B,G,I}	22,90 €

KINDERKARTE NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE...

Pommes Frites rot/weiß ^{2,6,I}	4,50 €
Gebratene Maishähnchenbrust oder hausgemachte Boulette mit Erbsengemüse und Kartoffelstampf ^{A,C,G}	6,90 €
Hausgemachte Pasta mit Bolognese ^{A,C}	6,90 €

Dessert

Gefüllte Topfenknödel mit Sauce von der Tahiti Vanilleschote ^{A,C,G}	6,90 €
Baumkuchenschnitte mit Karamellsauce ^{A,G}	7,90 €
Käsebrett vom Backenholzer Bio-Käse mit Weinbeeren und Feigensenf ^{A,G,J}	15,90 €



Spezialität aus der Seenlandschaft Mecklenburg-Vorpommerns
GROSS MARÄNE – STEINLACHS

Viele Namen, ein besonderer Fisch: Die Groß Maräne, auch Ostseeschnäpel oder Steinlachs genannt, ist ein Fisch aus der Familie der Lachse. Er kommt an der vorpommerschen Boddenlandschaft der Ostseeküste Mecklenburg-Vorpommerns vor.

Anfang des 20. Jahrhunderts war er unter dem Namen Steinlachs ein beliebter Fisch in europäischen Feinschmeckerrestaurants.

Im Brauhaus am Lohberg bieten wir diesen besonders leckeren Fisch aus deutscher Aquakultur. Probieren Sie diese regionale Delikatesse mit niedrigem Fettgehalt aus Quellwasserteichen in Mecklenburg-Vorpommern.



HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,30 €
Becher Kaffee	3,10 €
Tasse Koffeinfreier Kaffee	2,30 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Milchkaffee	4,10 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Kännchen Tee „Tea Diamond von Eilles“	3,10 €
Heiße Zitrone	2,10 €
Grog	4,50 €
Glühwein (saisonbedingt)	3,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE UND SÄFTE

Coca Cola ^{1,7} Coca Cola light ^{1,4,7} , Fanta ^{1,2} , Sprite ² , Spezi ^{1,4,7}	0,2 l 0,4 l	2,50 € 4,60 €
Apfelschorle	0,2 l 0,4 l	2,20 € 3,90 €
Bitter Lemon ³ , Tonic Water ³ , Ginger Ale ¹	0,25 l	2,40 €
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
Gerolsteiner Mineralwasser (Classic, Medium, Still)	0,75 l	5,40 €
Säfte (Apfel, Kirsche, Orange, Banane, Tomate)	0,2 l	2,60 €
Pils alkoholfrei	0,3 l	3,20 €
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,10 €

UNSERE HAUSGEBRAUTEN BIERE

(Allergiehinweis: unsere Biere enthalten Gluten aus Gerste oder Weizen)

Wismarer Pilsener Alkohol 4,8 %vol.	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	4,90 €
Wismarer Mumme Alkohol 4,8 %vol.	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	4,90 €
Alsterwasser	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	4,90 €
Brauhaus Bierbrett Mit 3 verschiedenen Biersorten		6,80 €
Bier Pitcher Krug	1,5 l	11,90 €
Gastbier	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	4,90 €

ALLE BIERE AUCH ZUM MITNEHMEN 2 L PFANDKRUG BEI UNS
ERHÄLTlich ...

Empfehlung...

Somersby Apple Fruchtiger Apfel-Cider	0,3 l	3,80 €
--	-------	--------

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

Dornfelder Rotwein, trocken Ein körperreicher, vollmundiger Rotwein	0,2 l Flasche 1 l	5,20 € 21,50 €
Dornfelder Rotwein, halbtrocken Kräftig, reif und mit feiner Süße abgerundet begleitet er viele Gerichte	0,2 l Flasche 1 l	5,20 € 21,50 €
Cuvée „Sagenhaft Rot“	0,2 l 0,75 l	6,50 € 20,50 €
Spätburgunder QbA trocken	0,2 l 0,75 l	7,50 € 26,50 €
Hauswein rot	0,2 l 0,75 l	5,20 € 18,20 €

ROSÉWEINE

Weißherbst, halbtrocken	0,2 l	5,20 €
-------------------------	-------	--------

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling, halbtrocken	0,2 l	5,20 €
	Flasche 1 l	23,90 €

Grauer Burgunder Kabinett, trocken	0,2 l	4,80 €
Ein gehalt- und ausdrucksvoller Wein, der zu kräftigen Essen geschätzt wird	0,75 l	16,40 €

Müller Thurgau, mild	0,2 l	5,20 €
	Flasche 1 l	23,90 €

Chardonnay	0,2 l	7,90 €
	0,75 l	25,60 €

Hauswein weiß	0,2 l	5,20 €
	0,75 l	18,20 €

SEKT

Schweriner Burggarten, trocken	0,1 l	3,30 €
	Flasche 0,75 l	17,00 €
Schweriner Burggarten, halbtrocken	0,1 l	3,30 €
	Flasche 0,75 l	17,00 €
Weißburgunder Sekt Brut	0,1 l	5,10 €
Flaschengärung, Weingut Knöll & Vogel	Flasche 0,75 l	25,00 €
Prosecco	0,1 l	3,10 €
	Flasche 0,75 l	15,00 €



HINRICUS NOYTE'S

DAS FEINSTE FÜR IHREN GENUSS

Feiner Brand von der Wismarer Mumme Bierbrand, im Eichenfass gereift, 40 %vol.	2 cl	3,50 €
Premium Aquavit Aquavit mit Kümmel und Kräutern, 40 %vol.	2 cl	2,50 €
Premium Kräuter Kräuterlikör aus 17 Kräutern, 38 %vol	2 cl	2,50 €
Premium Roter Orangen-Bitter-Likör, 38 %vol.	2 cl	2,50 €
Sanddornlikör mit Gin 28%vol.	2 cl	2,50 €
Bierlikör von der Mumme 24%vol.	2 cl	2,50 €
Sandorangeist 40%vol.	2 cl	2,50 €
Haselnussgeist 40%vol.	2 cl	2,50 €
Wildkirsche Wildkirschbrand, 42 %vol. Eine über 20 Jahre im Steinzeug gelagerte Rarität	2 cl	3,50 €

Reineclaude Reineclaudenbrand, 42 %vol. Seltene Edelpflaume, eine über 20 Jahre im Steinzeug gelagerte Rarität	2 cl	3,50 €
Himbeergeist Himbeergeist, 40 %vol. Aus der Sorte „Glen Ample“	2 cl	3,50 €
Williams Birne Birnenbrand, 42 %vol. aus Williams Christ	2 cl	2,50 €
Baltach Wismarian Single Malt Whisky Whisky, 43 %vol.	2 cl	4,50 €
Baltach Wismarian Peated Single Malt Whisky Whisky, mit original schottischem Torfrauch-Malz, 46 %vol.	2 cl	4,50 €
Anno 1452 Keyserlicher Aqua Vitae Kräuterbitter, 42 %vol. Nach einer Rezeptur von Kaiser Friedrich III.	2 cl	3,50 €
Vodka Vyssemaraa Vodka, 42 %vol. Fünffach destilliert, über Silber filtriert	2 cl	3,50 €
Wismarian Dry Gin distilled dry Gin, 45 %vol.	2 cl	3,50 €
Papagoyen Rum Jamaica-Rum, 40 %vol.	2 cl	3,50 €
Batavia Arrak Arrak 40 %vol.	2 cl	3,50 €



Wismarian Sloe Gin

Sloe Gin 28%vol.

Likör aus Schlehen und Wismarian Dry Gin

2 cl 2,50 €

Noyte's Korn

Feinster Weizen-Doppelkorn 38%vol.

2 cl 2,50 €

HINRICUS NOYTE'S

GERMANY'S BEST
WHISKY AWARDS 2016



ERHÄLTlich IM WEB UND HIER IM
BRAUHAUS AM LOHBERG
www.hinricusnoyte.de



Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

LONGDRINKS

Gin Tonic ³ (Wismarian Dry Gin)	8,50 €
Bacardi Cola ^{1,7}	5,60 €
Wodka Lemon ³ oder Cola ^{1,7}	5,60 €
Batida Kirsch	5,60 €
Whisky Cola ^{1,7}	5,60 €
Grüne Wiese	5,60 €
Havanna Club ¹ (Cola ^{1,7} , Sprite ²)	6,80 €
Captain Morgan Spiced (Cola ^{1,7} , Sprite ²)	6,80 €
Hinricus Noyte's Red Apple (Premium Roter mit Apfelsaft)	6,80 €
Campari ¹ (Orange)	5,60 €

COCKTAILS

Swimming Pool	6,90 €
Rum, Ananassaft, Cocossirup Curaçao ¹ , Sahne	
Piña Colada	6,90 €
Rum, Ananassaft, Cocossirup, Sahne	
Hugo	6,90 €
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limetten, Minzblätter	
Aperol Spritz	6,90 €
Prosecco, Aperol ¹ , Soda, Orangenscheiben	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Colada	5,80 €
Ananassaft, Cocossirup, Sahne	
Caribbean Sunset	5,80 €
Orangensaft, Ananassaft, Grenadine ¹	

GASTHAUSBRAUEREI WISMAR GMBH

Kleine Hohe Str. 15, 23966 Wismar

Geschäftsführer: Herbert Wenzel, Klaus Schumacher

Handelsregister Schwerin HRB 5458

Steuernummer: 080 109/ 02879

USt-IdNr. DE175219277

Tel.: 03841 250238

Fax: 03841 282888

Mail: info@brauhaus-wismar.de

www.brauhaus-wismar.de

 Like us on facebook.com/brauhaus.wismar

 Like us on facebook.com/WismarerBier

HINRICUS NOYTE'S SPIRITUOSEN GMBH WISMAR

Kleine Hohe Str. 15, 23966 Wismar

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Herbert Wenzel

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Stefan Beck

Handelsregister Schwerin HRB 2123

USt-IdNr. DE815377497

Tel.: 03841 282889

Fax: 03841 282888

Mail: info@hinricusnoyte.de

www.hinricusnoyte.de

 Like us on facebook.com/hinricusnoyte

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff(en), 2 = mit Antioxydationsmittel, 3 = chininhaltig, 4 = mit Süßungsmittel,

5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = Säuerungsmittel, 7 = koffeinhaltig.