

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



Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

Beilagenwechsel 2,- €

VORSPEISEN

Tagessuppe (fragen Sie unser Servicepersonal)	5,90 €
Kesselgoulasch vom Rind mit Peperoni	6,90 €
Laugenpizza mit Schmand und Weißwurst	9,90 €

SALATE

Kleiner Salat von knackigem Babyleaf und Tomaten	4,90 €
Cesar Salad mit gegrillter Maishähnchenbrust	14,90 €
Bunter Salat mit Orangen-Ingwer-Dressing und geräucherte Entenbrust vom Hof Bi-Möhlen	16,90 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER ...

Bergkäsebällchen mit Sour Cream	6,90 €
Obazda dazu reichen wir Brot	6,90 €
Räucherfisch dazu gebackener Rösti mit Meerrettich	14,90 €

VEGETARISCH

Spanische Gemüse-Kartoffel-Tortilla mit Salat	13,90 €
Hausgemachte Pasta mit Currygemüse	14,90 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

Beilagenwechsel 2,- €

FLEISCHGERICHTE

Regionale Riesen Currywurst mit Pommes frites	13,90 €
Gebrautes Schweineschnitzel aus der Keule mit Rahmchampignons dazu geröstete Drillinge	15,90 €
Krustenbraten dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln	15,90 €
Geschmorter Goulasch vom Welsh Black aus eigener Zucht auf hausgemachter Pasta	16,90 €
Rinderbraten vom Welsh Black aus eigener Zucht an Rotkohl und Serviettenknödel	17,90 €
Brauhaus Grillhaxe auf Sauerkraut dazu Kartoffelerbsenstampf	17,90 €
Geschmorte Rinderroulade vom Welsh Black aus eigener Zucht mit Apfelrotkraut und Salzkartoffeln	18,90 €
Sous vide gegarte Ochsenbacke mit Wurzelgemüse und Kräuterkartoffelstampf	18,90 €
Wiener Schnitzel mit gestovten Erbsen dazu Salzkartoffeln	19,90 €
Sparibs vom Duroc Schwein mit BBQ-Sauce und Pommes frites	19,90 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

Beilagenwechsel 2,- €

BURGER

„Brauhaus Burger“ vom Welsh Black aus eigener Zucht mit Sauerteig Burger Bun dazu Mangochutney und Käse	17,90 €
„Burger des Tages“ (fragen Sie unser Servicepersonal) mit Sauerteig Burger Bun dazu Chutney und Käse	17.90 €
„Land Burger“ mit gerauchtem Schweinefleisch, Laugen Burger Bun und Apfel-Senf-Chutney	15,90 €

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

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

Beilagenwechsel 2,- €

FISCHGERICHTE

Trilogie vom Hering(Bismark, Hering Matjes Art,Brathering) dazu Bratkartoffeln	15,90 €
Rückenfilet vom Seelachs überbacken mit einer mediterranen Kräuterkruste dazu Grillgemüse und Drillinge mit Rosmarin	17,90 €
Gebratenes Filet vom Zander mit Rahmwirsing und Kräuterkartoffeln	19,90 €
Gegrillte Maräne mit Bratkartoffeln und Salatbeilage (nach Verfügbarkeit)	17,90 €
Gebratenes Rückenfilet vom Lachs auf Babyspinat dazu hausgemachte Pasta und Gorgonzolasauce	19,90 €

KINDERKARTE NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE...

Pommes Frites rot/weiß	4,50 €
Hähnchen oder hausgemachte Boulette mit Erbsengemüse und Kartoffelstampf	6,90 €
Hausgemachte Pasta mit Bolognese	6,90 €

Dessert

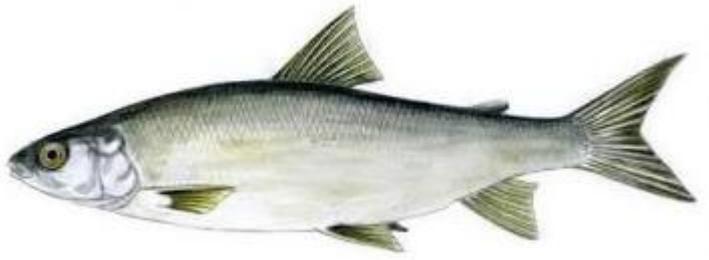
Hausgemachte Crumble (fragen Sie unser Servicepersonal)	7,90 €
---	--------

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

Beilagenwechsel 2,- €

Käsebrett vom Backenholzer Bio-Käse und Feigensenf

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.



EXTRA'S ZU JEDEM GERICHT:

Brot	4,50 €
Pommes	4,50 €
Bratkartoffeln	4,50 €
Rahmchampignons	4,50 €
Remoulade	2,00 €
Sour Cream	2,00 €
Barbecue Sauce	2,00 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

Beilagenwechsel 2,- €

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,50 €
Becher Kaffee	3,30 €
Tasse Koffeinfreier Kaffee	2,50 €
Cappuccino	3,20 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,60 €
Milchkaffee	4,40 €
Latte Macchiato	4,80 €
Chocochino	4,20 €
Heiße Schokolade	3,80 €
Kännchen Tee „Tea Diamond von Eilles“	3,60 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

Beilagenwechsel 2,- €

Heiße Zitrone	2,80 €
Grog	5,50 €
Glühwein (saisonbedingt)	4,50 €

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	2,60 € 4,70 €
Apfelschorle	0,2 l 0,4 l	2,40 € 4,10 €
Bitter Lemon ³ , Tonic Water ³ , Ginger Ale ¹	0,25 l	2,60 €
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	2,70 €
Gerolsteiner Mineralwasser (Classic, Medium, Still)	0,75 l	5,60 €
Säfte (Apfel, Rhabarber, Kirsche, Orange, Banane, Tomate)	0,2 l	2,80 €
Pils alkoholfrei	0,3 l	3,50 €
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,40 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

Beilagenwechsel 2,- €

UNSERE BIERE

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

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

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

Beilagenwechsel 2,- €

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 5,20 € 0,75 l 18,20 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

Beilagenwechsel 2,- €

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 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

Beilagenwechsel 2,- €

SEKT

Haussekt, trocken	0,1 l	3,90 €
	Flasche 0,75 l	21,90 €
Haussekt, halbtrocken	0,1 l	3,90 €
	Flasche 0,75 l	21,90 €
Prosecco	0,1 l	3,50 €
	Flasche 0,75 l	18,90 €



HENRICUS NOYTE'S

DAS FEINSTE FÜR IHREN GENUSS

Feiner Brand von der Wismarer Mumme Bierbrand, im Eichenfass gereift, 40 %vol.	2 cl	3,50 €
Whiskylikör 35 %vol	2 cl	2,50 €
Zitronenlikör 30 %vol	2 cl	2,50 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

Beilagenwechsel 2,- €

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.	2 cl	3,50 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

Beilagenwechsel 2,- €

HINRICUS NOYTE'S

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 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

Beilagenwechsel 2,- €

LONGDRINKS & COCKTAILS



Gin Tonic ³ 8,90 €
(Wismarian Dry Gin)

Bacardi Cola ^{1,7} 6,90 €

Wodka 8,90 €
(Wismarian)
Lemon ³ oder Cola ^{1,7}

Whisky Cola ^{1,7} 8,90 €
(Baltach Whisky)

Grüne Wiese 6,50 €

Hinricus Noyte's 6,90 €
Red Apple
(Premium Roter mit Apfelsaft)

Campari¹(Orange) 6,50 €

Cocktail von der Amalfi 8,50 €
Zitrone
Zitronenlikör, Sprite, Prosecco

Sommersby Orange 7,90 €
Spritz

Kukki Cocktail (fragen Sie 7,90 €
unser Servicepersonal)

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

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff(en), 2 = mit Antioxydationsmittel, 3 = chininhaltig, 4 = mit Süßungsmittel,
5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = Säuerungsmittel, 7 = koffeinhaltig.

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

Beilagenwechsel 2,- €