

SPEISEN - & GETRÄNKEKARTE BRAUHAUS STADTKRUG



Hier sitzen

Menschen, die

essen **leben**
sich unterhalten

GENIEßEN **zuhören**
plaudern

erzählen trinken
LACHEN

Liebe Gäste,

schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.

Wir begrüßen Sie sehr herzlich bei uns und wünschen Ihnen angenehme Stunden der Gemütlichkeit und Entspannung.

Unsere Speisen werden frisch zubereitet. Wir bitten um Verständnis, wenn es einmal länger dauern sollte.



Ihre Zufriedenheit ist uns wichtig

Hat es geschmeckt? Oder haben Sie Sich etwas anders vorgestellt?

Dann sprechen Sie uns bitte an -

Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der es uns ermöglicht, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Unser Anspruch -

Wir stehen mit Aufmerksamkeit, Höflichkeit und fachgerechter Beratung zur Verfügung.

Unser Ziel -

Sie gehen zufrieden & entspannt nach einer angenehmen Zeit bei uns nach Hause.

*Ihr Team vom
Brauhaus Stadtkrug*

VORSPEISEN, SALATE & NUDELN

(vegetarisch)

„Die
Vernunft
beginnt bereits
in der **Küche.**“

(Friedrich W. Nietzsche)

Vorspeisen

Ungarische Soljanka 7,90 €
mit Zitronenecke, Sahnehaube
und Toast

Tomatensuppe „Provence“ 7,90 €
mit Mozzarella, Chili,
Sahnekrone und Toast



Salate

Gemischter Salat
mit knackigen Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Radieschen,
Paprika, Kohlrabi und Rettich, dazu Baguette und
italienisches Kräuterdressing

Kleiner Salatteller 8,50 €

Großer Salatteller 12,90 €



**Folgende Toppings stehen
zur Auswahl:**

- 1 Port. Mozzarella + 2,90 €
- 1 Port. Grana Padano (Ital. Hartkäse) + 3,50 €
- 1 Port. Gebratene Hähnchenbruststreifen + 6,90 €
- 1 Port. Gebratene Garnelen (5 Stück) + 7,90 €

Nudelgerichte

Knoblauch-Spaghetti (vegetarisch) 12,90 €
mit Basilikum-Pesto, Lauch und grob
gehobelten Grana Padano

- zusätzlich mit gebratenen
Black Tiger-Garnelen + 7,90 €

Informationen über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in der Karte auf der letzten Seite. Die Abbildungen sind nur Dekorationsbilder und ähneln nicht mit den Speisen und Getränken auf unserer Karte!

Gerichte vegan vegetarisch

Vegane Gerichte

Kichererbsen-Pfanne 15,90 €
mit Paprika, Zwiebeln,
Tomate und Knoblauch,
dazu Zucchini-Erdnuss-Röllchen



Mediterrane Tofu-Gemüse-Pfanne 15,90 €
mit Granatapfel-Chilli-Marinade



Vegetarische Gerichte

Spaghetti 15,90 €
mit Oliven, Fenchel,
Tomaten und Mozzarella



Bunter Salat 15,90 €
Blattsalate mit Tomate,
Gurke, Paprika, rote Beete
und karamellisiertem
Weichkäse



HAUPT- GERICHTE

Kein

Genuss

ist vorübergehend. Der Eindruck,
den er hinterlässt,

ist bleibend.

Johann W. von Goethe

Fleischgerichte

- | | |
|---|---------|
| Hamburger Schnitzel
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Salatbeilage | 18,90 € |
| Supreme vom Huhn
auf mediterranem Gemüse, dazu
Kartoffel-Pastinakenstampf und knackiger Salat | 19,90 € |
| Schweinerückensteak
mit mediterranem Gemüse und
Kräuterkartoffeln | 19,90 € |
| Schnitzel nach „Art des Hauses“
auf Tomaten-Concasée mit gebratenen Zwiebeln,
herzhaften Bratkartoffeln und Salat | 21,90 € |
| Cordon Bleu vom Schwein
mit mediterranem Gemüse und
Kartoffel-Pastinakenstampf | 21,90 € |
| Schweinemedailles
auf sautierten Kirschtomaten und Fenchel,
dazu Kartoffel-Pastinakenstampf und
knackiger Salat | 24,90 € |
| Rumpsteak „Klassik“ ca. 200 g
mit Rosmarin und grobem Pfeffer gewürzt,
dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel gefüllt mit
Sour Creme und einem kleinen Salat | 29,90 € |

Fischgerichte

- | | |
|--|---------|
| Matjesfilet nach „Hausfrauenart“
mit Zwiebelringen und Apfelstückchen,
dazu herzhaft Bratkartoffeln und
Salatbeilage | 17,50 € |
| Nordseescholle, in Butter gebraten
mit herzhaften Bratkartoffeln und
knackiger Salatbeilage | 19,90 € |
| Zanderfilet „Klassik“
mit herzhaften Bratkartoffeln und
knackiger Salatbeilage | 21,90 € |



WILD- Gerichte

Wir verwöhnen Sie auch
in diesem Jahr wieder mit
Wild - Spezialitäten!

Die Saison ist eröffnet -

WILD essen im
Brauhaus Stadtkrug!

Wild-Soljanka

Kräftige Suppe mit Wildfleisch
und Paprika, serviert mit
Sahnehaube und Toastecke

9,90 €



Rehwild-Gulasch

Sous vide gegart
im Thymiansud mit Kapern,
Oliven, Kirschtomaten und
grünen Bohnen an Kartoffel-
Pastinaken-Stampf

22,90 €

Wild-Bowl

Saftiges Rehwild-Gulasch
mit Rotkohl, Rosenkohl,
Schwarzwurzeln, grünen
Bohnen, Tomaten, Kartoffel-
Pastinaken-Stampf

24,90 €

Rustikal.
Lecker.
Typisch Brauhaus

Wo man Bier
braut, da lässt
sich's gut leben!



Saftiges Pulled Pork
mit knackigem Salat,
hausgemachtem Joghurt-Dressing
und Steakhouse Pommes

18,90 €



Knusprige Schweinehaxe
(ca. 650 g)
mit Sauerkraut und Kartoffel-
Kräuter-Kloß

19,90 €



Brauhaus-Rippchen
(ca. 500 g)
Marinierte Schweinerippchen mit
Steakhouse Pommes und
hausgemachtem Krautsalat

19,90 €



Tomahawk-Steak
vom Schwein,
mit Speckbohnen
und Rosmarinkartoffeln

23,90 €



KINDER-MENÜ & DESSERTS



Kinder - Menü

„ALADDIN - STÄBCHEN“

kleine Portion Steakhouse -
Pommes mit Ketchup und
Mayonnaise

5,50 €

„STARKMACHER“ - Teller
hausgemachter Wurstgulasch mit
Nudeln

8,50 €

„MATROSEN“ - Teller
4 Fischstäbchen mit Buttergemüse
und Steakhouse Pommes

9,90 €



Desserts

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagsahne

6,90 €

2 Pfannkuchen
mit Himbeer-Panna Cotta-Füllung
dazu Haselnusseis und Karamellsoße

7,90 €



Lust auf ein Eis?

EIS

geht immer!

soo lecker ...



Unsere Eiskreationen

Sweet Dream

Cremiges Schokoladeneis und Bourbon-Vanille-Eis, frech geschichtet mit Sahne, Schokosauce und garniert mit leckerer Eiswaffel.

6,00 €



Eingeweckte Rote Grütze

Cremiges Bourbon-Vanille-Eis, angerichtet auf Roter Grütze.

5,00 €



Kleine Leidenschaft

Eine Kugel Eis nach Wahl, garniert mit Sahne und Sauce.

4,00 €



Schokokuss

Köstliches Eis Stracciatella-geschmack und Schokoladeneis, garniert mit Schokosauce und Sahne.

7,50 €



Sanfter Engel

Erfrischendes Getränk aus cremigem Bourbon-Vanille-Eis in Orangensaft.

4,50 €



Krokant Becher

Leckerer Eis Haselnuss und cremiges Schokoladeneis, garniert mit Sahne, Krokant, Schoko- und Karamellsauce.

6,50 €



Schwedenbecher

Cremiges Bourbon-Vanille-Eis auf Apfelmus, garniert mit Sahne und Eierlikör.

9,00 €



Eiskaffee

Eisgewordener Kaffeegenuss mit leckerem Bourbon-Vanille-Eis, gekrönt mit Sahne.

5,50 €



Vorspeisen, Salate & Nudeln
Starters, salad and pasta
 (vegetarisch / vegetarian)

Vorspeisen/Starters

Ungarische Soljanka 7,90 €
 mit Zitronenecke, Sahnehaube und Toast

Hungarian Soljanka €7,90
 with a lemon wedge, cream topping and toast

Tomatensuppe „Provence“ 7,90 €
 mit Mozzarella, Chili, Sahnekrone und Toast



"Provence" Tomato soup €7.90
 With mozzarella, chili, cream topping and toast

Salate / Salads

Gemischter Salat
 mit knackigen Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Radieschen, Paprika, Kohlrabi und Rettich, dazu Baguette und italienisches Kräuterdressing

Mixed salad
 A mix of crisp lettuce, cucumbers, tomatoes, radishes, bell peppers, kohlrabi, and radish, served with baguette and Italian herb dressing.



Kleiner Salatteller 8,50 €
Großer Salatteller 12,90 €

Small salad plate €8.50
Large salad plate €12.90

Folgende Toppings stehen zur Auswahl

- 1 Port. Mozzarella + 2,90 €
- 1 Port. Grana Padano (Ital. Hartkäse) + 3,50 €
- 1 Port. Gebratene Hähnchenbruststreifen + 6,90 €
- 1 Port. Gebratene Garnelen (5 Stück) + 7,90 €

Optional salad toppings:

- Mozzarella + €2.90
- Grana Padano (Italian hard cheese) + €3.50
- Grilled Chicken Breast Strips + €6.90
- Grilled Shrimp (5 pieces) + €7.90

Nudelgerichte / Pasta dishes

Knoblauch-Spaghetti (vegetarisch) 12,90 €
 mit Basilikum-Pesto, Lauch und grob gehobelten Grana Padano
 • zusätzlich mit gebratenen Black Tiger-Garnelen + 7,90 €

Garlic spaghetti (Vegetarian) €12,90
 with basil pesto, leeks and Grana Padano
 • Optional: with grilled Black Tiger Shrimp + €7,90

Gerichte vegan/vegetarisch
Dishes vegan/vegetarian

Vegane Gerichte / Vegan dishes

Kichererbsen-Pfanne 15,90 €
 mit Paprika, Zwiebeln, Tomate und Knoblauch, dazu Zucchini-Sonnenblumen-Röllchen

Chickpeas pan €15.90
 with peppers, onions, tomatoes and garlic with zucchini sunflower rolls



Mediterrane Tofu-Gemüse-Pfanne 15,90 €
 mit Granatapfel-Chilli-Marinade

Mediterranean tofu vegetable pan €15,90
 with pomegranate chilli-marinade

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Spaghetti 15,90 €
 mit Oliven, Fenchel, Tomaten und Mozzarella

Spaghetti €15.90
 with olives, fennel, tomatoes and mozzarella



Bunter Salat 15,90 €
 Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika, rote Beete und karamellisiertem Weichkäse

Mixed salad €15.90
 Leaf salads with tomatoes, cucumber, peppers, beetroot and caramelized soft cheese



Kinder-Menü & Desserts
Kids' menu & dessert



Kinder-Menü / Kids' menu

„ALADDIN - STÄBCHEN“ 5,50 €
 kleine Portion Steakhouse - Pommes mit Ketchup und Mayonnaise

Small portion of steakhouse fries with ketchup and mayonnaise €5,50

„STARKMACHER“ - Teller 8,50 €
 hausgemachter Wurstgulasch mit Nudeln

Homemade sausage goulash with pasta €8,50

„MATROSEN“ - Teller 9,90 €
 4 Fischstäbchen mit Buttergemüse und Steakhouse Pommes

4 fish sticks with buttered vegetables and steakhouse fries €9.90



Desserts

Warmer Apfelstrudel 6,90 €
 mit Vanilleeis und Schlagsahne

Warm apple strudel €6,90
 Served with vanilla ice cream and whipped cream

2 Pfannkuchen 7,90 €
 mit Himbeer-Panna Cotta-Füllung dazu Haselnusseis und Karamellsoße

2 pancakes €7.90
 Filled with raspberry panna cotta, served with hazelnut ice cream and caramel sauce



Unsere Eiskreationen finden Sie in unserer Speisekarte!

You can find our ice cream creations in our menu!

Rustikal. Lecker. Typisch Brauhaus.
Rustic. Delicious. Typical of a Brewery.

Saftiges Pulled Pork 18,90 €
mit knackigem Salat,
hausgemachtem Joghurt-Dressing
und Steakhouse Pommes

Juicy pulled pork €18,90
with crispy salad, homemade
yogurt dressing and steakhouse fries

Knusprige Schweinehaxe 19,90 €
(ca. 650 g)
mit Sauerkraut und Kartoffel-
Kräuter-Kloß

Crispy pork knuckle €19,90
(approx. 650 g)
with sauerkraut and potato herb
dumplings

Brauhaus-Rippchen 19,90 €
(ca. 500 g)
Marinierte Schweinerippchen mit
Steakhouse Pommes und
hausgemachtem Krautsalat

Brewery ribs €19,90
(approx. 500 g)
Marinated pork ribs with
steakhouse fries and homemade
coleslaw

Tomahawk-Steak 23,90 €
vom Schwein,
mit Speckbohnen
und Rosmarinkartoffeln

Tomahawk steak €23,90
Pork tomahawk steak with
bacon beans and rosemary
potatoes

Haupt Gerichte / Main Courses

Hamburger Schnitzel 18,90 €
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Salatbeilage

Hamburger schnitzel €18,90
with fried potatoes, fried egg
and salad



Supreme vom Huhn 19,90 €
auf mediterranem Gemüse, dazu
Kartoffel-Pastinakenstampf und Salat

Chicken supreme €19,90
Served on Mediterranean vegetables,
with potato-parsnip mash and salad

Schweinerückensteak 19,90 €
mit mediterranem Gemüse und
Kräuterkartoffeln

Saddle steak €19,90
with Mediterranean vegetables and
herb potatoes

Schnitzel nach „Art des Hauses“ 21,90 €
auf Tomaten-Concasée mit gebratenen Zwiebeln,
herzhaften Bratkartoffeln und Salat

Schnitzel "house-style" €21,90
on tomato concassé with fried
onions, hearty fried potatoes and salad



Cordon Bleu vom Schwein 21,90 €
mit mediterranem Gemüse und
Kartoffel-Pastinakenstampf

Cordon bleu of pork €21,90
with Mediterranean vegetables
and potato-parsnip mash



Schweinemedallions 24,90 €
auf sautierten Kirschtomaten und Fenchel,
dazu Kartoffel-Pastinakenstampf und Salat

Pork medallions €24,90
on sautéed cherry tomatoes
and fennel, with potato-parsnip
mash and salad



Rumpsteak „Klassik“ ca. 200 g 29,90 €
mit Rosmarin und grobem Pfeffer gewürzt,
dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel gefüllt mit
Sour Creme und einem kleinen Salat

Rump steak „classic“ €29,90
approx. 200 g,
seasoned with rosemary and coarse pepper,
served with herb butter, baked potato filled with
sour cream and small salad

Fischgerichte / Fish dishes

Matjesfilet nach „Hausfrauenart“ 17,50 €
mit Zwiebelringen und Apfelstückchen,
dazu herzhaft Bratkartoffeln und
Salatbeilage

Matjes fillet €17,50
traditional „Hausfrauenart“
with onion rings and apple pieces
in mayonnaise - yogurt sauce, fried
potatoes and salad



Nordseescholle, in Butter gebraten 19,90 €
mit herzhaften Bratkartoffeln und
Salat

North sea plaice, fried in butter €19,90
with hearty fried potatoes and
salad

Zanderfilet „Klassik“ 21,90 €
mit herzhaften Bratkartoffeln und
Salat

Zanderfilet „classic“ €21,90
with hearty fried potatoes and salad

Die Saison ist eröffnet -
**WILD essen im
Brauhaus Stadtkrug!**

*The season is open -
Eat GAME at
Brauhaus Stadtkrug!*

Wild-Soljanka 9,90 €
Kräftige Suppe mit Wildfleisch
und Paprika, serviert mit
Sahnehaube und Toastecke

Wild solyanka €9,90
Strong soup with game meat
and peppers, served with
Cream topping and toast corner



Rehwild-Gulasch 22,90 €
Sous vide gegart
im Thymiansud mit Kapern,
Oliven, Kirschtomaten und
grünen Bohnen an Kartoffel-
Pastinaken-Stampf

Venison goulash €22,90
cooked sous vide
in thyme sauce with capers,
olives, cherry tomatoes and
green beans with potato
Parsnip mash

Wild-Bowl 24,90 €
Saftiges Rehwild-Gulasch
mit Rotkohl, Rosenkohl,
Schwarzwurzeln, grünen
Bohnen, Tomaten, Kartoffel-
Pastinaken-Stampf

Wild bowl €24,90
venison goulash with red cabbage
red cabbage, Brussels sprouts,
black salsify, green beans,
tomatoes, potato and parsnip mash



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe

Gerichte	Allergene														Zusatzstoffe							
	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch (einschl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid	Lupine	Weichtiere	Farbstoffen	Konservierungsstoffen	Antioxidationsmittel	Koffeinhaltig	Chininhaltig	Süßungsmittel	Säureregulator	Geschmacksverstärker
Vorspeisen																						
Ung. Soljanka	X		X				X		X						X	X				X	X	X
Tomatensuppe	X						X								X					X		
Salate																						
Kl. Salatteller	X		X				X													X		
Gr. Salatteller	X		X				X													X		
Nudelgerichte																						
Knoblauch-Spaghetti	X	(X)					X															X
Fischgerichte																						
Zanderfilet „Klassik“	X			X			X				X											
Matjes „Hausfrauenart“				X			X				X				X	X						
Nordseescholle	X			X			X															
Fleischgerichte																						
Supreme vom Huhn							X															
Hamburger Schnitzel	X		X				X								X	X						
Cordon Bleu	X		X				X								X	X						
Rumpsteak			X				X														X	
Schweinemedallions							X														X	
Schweinerückensteak									X						X						X	
Schnitzel „Art des Hauses“	X		X				X								X	X					X	
Kindergerichte																						
Aladdin Stäbchen			X												X							
Wurstgulasch	X						X								X	X					X	
Matrosen-Teller	X		X				X								X	X						
Dessert																						
2 Pfannkuchen	X		X				X														X	
Apfelstrudel	X		X				X														X	
Vegane und Vegetarische Gerichte																						
Kichererbsen-Pfanne															X	X						
Tofu-Gemüse-Pfanne						X	X							X	X						X	
Spaghetti mit Oliven	X		X											X	X							
Bunter Salat						X											X					X
Rustikale Brauhauskarte																						
Pulled Pork						X			X						X						X	
Tomahawk-Steak						X		X	X						X	X						
Schweinshaxe															X	X						X
Brauhausrippchen							X								X	X					X	

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe

Gerichte	Allergene													Zusatzstoffe								
	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch (einschl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid	Lupine	Weichtiere	Farbstoffen	Konservierungsstoffen	Antioxidationsmittel	Koffeinhaltig	Chininhaltig	Süßungsmittel	Säureregulator	Geschmacksverstärker
Wildgerichte																						
Wildsoljanka															X	X				X	X	
Rehwild-Gulasch	X					X									X	X						X
Wild-Bowl															X	X						X
Wildschwein																						
Wildschweinhaxe									X						X	X						X
Eiskreationen																						
Rote Grüte																						X
Sweet Dream	X					X	X	X							X							
Eiskaffee	X					X	X	X														
Schokokuss	X		X			X	X	X							X							
Sanfter Engel	X					X	X	X														
Krokant Becher	X		X			X	X	X							X							
Schwedenbecher	X					X	X	X							X							X
Kleine Leidenschaft	X		X			X	X	X							X							

Die Abbildungen auf der Speisen - & Getränkekarte sind nur Serviervorschläge