

# VORSPEISEN, SALATE & NUDELN

(vegetarisch)

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

(Friedrich W. Nietzsche)

## Vorspeisen

**Ungarische Soljanka** 8,90 €  
mit Zitronenecke, Sahnehaube  
und Toast

**Tomatensuppe „Provence“** 8,90 €  
mit Mozzarella, Chili,  
Sahnekrone und Toast

**6 Garnelen** 12,90 €  
in Öl mit Knoblauch, Tomaten und  
Lauch, dazu Baguettebrot



## Salate

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

**Kleiner Salatteller** 9,50 €

**Großer Salatteller** 13,90 €



**Folgende Toppings stehen  
zur Auswahl:**

- 1 Port. Mozzarella + 3,90 €
- 1 Port. Grana Padano (Ital. Hartkäse) + 3,90 €
- 1 Port. Gebratene Hähnchenbruststreifen  
in Honig karamellisiert + 8,90 €
- 1 Port. Gebratene Garnelen (5 Stück) + 8,90 €

## Nudelgerichte

**Knoblauch-Spaghetti (vegetarisch)** 14,90 €  
mit Basilikum-Pesto, Lauch und grob  
gehobelten Grana Padano

• zusätzlich mit gebratenen  
**Black Tiger-Garnelen** + 8,90 €

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!

# VEGETARISCH & VEGAN

## Vegetarisch genießen

### Spaghetti

16,90 €

mit Oliven, Fenchel,  
Tomaten und Mozzarella



### Gnocchi

17,90 €

mit Blattspinat und Tomaten  
in cremiger Frischkäsesauce

## Vegane Auswahl

### Kichererbsen-Pfanne

17,90 €

mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten  
und Knoblauch in Olivenöl  
geschwenkt, dazu Zucchini-  
Erdnuss-Röllchen



### Veganes Filetsteak

22,90 €

mit Bulgur-Curry-Gemüsepfanne

### Mediterrane

### Tofu-Gemüse-Pfanne

16,90 €

mit Granatapfel-Chilli-  
Marinade



# KLASSIKER

*menu*

Kein

*Genuss*

ist vorübergehend. Der Eindruck,  
den er hinterlässt,

*ist bleibend.*

*Johann W. von Goethe*

## Fleischgerichte

**Hamburger Schnitzel** 20,90 €  
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Salatbeilage



**Schweinemedallions** 25,90 €  
auf sautierten Kirschtomaten und Fenchel,  
dazu Kartoffel-Pastinakenstampf

**Cordon Bleu vom Schwein** 23,90 €  
mit mediterranem Gemüse und  
Kartoffel-Pastinakenstampf



**Rumpsteak „Klassik“ ca. 200 g** 32,90 €  
mit Rosmarin und grobem Pfeffer gewürzt,  
dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel gefüllt mit  
Sour Creme und einem kleinen Salat

**Supreme vom Huhn** 21,90 €  
auf mediterranem Gemüse, dazu  
Kartoffel-Pastinakenstampf

**Schnitzel nach „Art des Hauses“** 22,90 €  
auf Tomaten-Concasée mit gebratenen Zwiebeln,  
herzhaften Bratkartoffeln und Salat



## Fischgerichte

**Matjesfilet nach „Hausfrauenart“** 18,50 €  
mit Zwiebelringen und Apfelstückchen,  
dazu herzhaft Bratkartoffeln und  
Salatbeilage



**Nordseescholle, in Butter gebraten** 20,90 €  
mit herzhaften Bratkartoffeln und  
knackiger Salatbeilage

**Zanderfilet „Klassik“** 23,90 €  
mit herzhaften Bratkartoffeln und  
knackiger Salatbeilage

# Brauhaus- Spezialitäten

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

**RUSTIKAL.  
LECKER.  
TYPISCH BRAUHAUS.**



**Hausgemachtes Schmalz** 7,50 €  
mit Brot



**Saftiges Pulled Pork** 21,90 €  
mit knackigem Salat,  
hausgemachtem Joghurt-Dressing  
und Steakhouse Pommes



**Brauhaus-Rippchen** 20,90 €  
(ca. 500 g)  
Marinierte Schweinerippchen mit  
Steakhouse Pommes und  
hausgemachtem Krautsalat



**Knusprige Schweinehaxe** 20,90 €  
(ca. 650 g)  
mit Sauerkraut und Kartoffel-  
Kräuter-Kloß



**Tomahawk-Steak** 24,90 €  
vom Schwein,  
mit Speckbohnen  
und Rosmarinkartoffeln



**Dreierlei vom Räucherfisch** 22,90 €  
mit Kartoffelrösti, Meerrettichcreme  
und knackigem Salat



# KINDER-MENÜ & DESSERTS



## Kinder - Menü

### „ALADDIN - STÄBCHEN“

kleine Portion Steakhouse  
Pommes mit Ketchup und  
Mayonnaise

5,90 €

### „STARKMACHER“ - Teller

hausgemachter Wurstgulasch mit  
Nudeln

8,90 €

### „MATROSEN“ - Teller

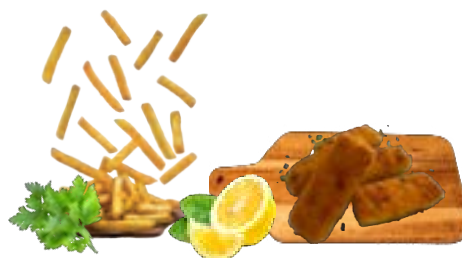
4 Fischstäbchen mit Buttergemüse  
und Steakhouse Pommes

10,90 €

### Knusprige Hähnchen-Nuggets

mit Steakhouse Pommes und  
Buttergemüse

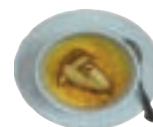
9,90 €



## Desserts

### Crème Brûlée

mit knackigem Karamel



6,90 €

### Warmes Schokoküchlein

mit Vanillesauce

7,90 €

### Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagsahne



7,90 €

### 2 Pfannkuchen

mit Himbeer-Panna Cotta-Füllung  
dazu Haselnusseis und Karamellsoße

8,90 €



aus der Eismanufaktur IceGuerilla

# Eiskarte

## Brauhaus-Becher



## Früchtebecher



## Schokobecher



## Nussbecher



## Kindereisbecher „Kleiner Brauknecht“



## Erdbeerbecher



## Eisschokolade



## Eiskaffee



# Unsere Eissorten

aus der Eismanufaktur IceGuerilla

## MILCHSPEISEEIS & FRUCHTEIS



### Meistervanille

Cremig, aromatisch,  
mit echter Bourbon-Vanille.



### Edelmond Schokolade

Intensiv schokoladig,  
mit feinstem Edelmond-Kakao.



### Omas Erdbeer-Joghurt

Fruchtig, cremig,  
mit sonnengereiften Erdbeeren  
und feinem Joghurt.



### Persische Pistazie

Nussig, fein aromatisch,  
mit echten Pistazien.



### Blaubeere

Fruchtig, erfrischend,  
mit aromatischen Blaubeeren.

## Unser Eis – aus echter Manufaktur

Handgemachtes Eis aus der IceGuerilla Eismanufaktur in Beeskow.



### Handgemacht

Mit viel Liebe und  
Zeit in Handarbeit  
zubereitet.



### Beste Zutaten

Mit frischer Milch,  
echter Sahne und  
ausgewählten Zutaten.



### Regional

Viele Zutaten stammen  
aus Berlin-Brandenburg.



### Natürlich

Ohne künstliche Aromen,  
Farbstoffe oder  
Konservierungsstoffe.



### Premium-Qualität

Cremig, intensiv im Geschmack  
und mit besten Zutaten  
hergestellt.

## TOPPINGS & EXTRAS



Jede weitere  
Kugel  
1,50 €



Sahne  
1,00 €



Saucen  
1,00 €



Eierlikör  
2,00 €



Baileys  
2,00 €



## RUSTIKAL. LECKER. TYPISCH BRAUHAUS

*Rustic. Delicious. Typical of a Brewery.*

**Hausgemachtes Schmalz mit Brot** 7,50 €

**Homemade lard** €7.50  
*with bread*



**Saftiges Pulled Pork** 21,90 €  
mit knackigem Salat, hausgemachtem Joghurt-Dressing und Steakhouse Pommes

**Juicy pulled pork** €21,90  
*with crispy salad, homemade yogurt dressing and steakhouse fries*



**Knusprige Schweinehaxe (ca. 650 g)** 20,90 €  
mit Sauerkraut und Kartoffel-Kräuter-Kloß

**Crispy pork knuckle (approx. 650 g)** €20,90  
*with sauerkraut and potato herb dumplings*



**Brauhaus-Rippchen (ca. 500 g)** 20,90 €  
Marinierte Schweinerippchen mit Steakhouse Pommes und hausgemachtem Krautsalat

**Brewery ribs (approx. 500 g)** €20,90  
*Marinated pork ribs with steakhouse fries and homemade coleslaw*



**Tomahawk-Steak vom Schwein, mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln** 24,90 €



**Tomahawk steak** €24,90  
*Pork tomahawk steak with bacon beans and rosemary potatoes*

**Dreierlei vom Räucherfisch** 22,90 €  
mit Kartoffelrösti, Meerrettichcreme und knackigem Salat

**Trio of Smoked Fish** €22,90  
*with potato rösti, horseradish cream, and crisp salad*



### Klassiker / Classics

**Hamburger Schnitzel** 20,90 €  
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Salatbeilage

**Hamburger schnitzel** €20,90  
*with fried potatoes, fried egg and salad*



**Schweinemedallions** 25,90 €  
auf sautierten Kirschtomaten und Fenchel, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf

**Pork medallions** €25,90  
*on sautéed cherry tomatoes and fennel, with potato-parsnip mash*

**Cordon Bleu vom Schwein** 23,90 €  
mit mediterranem Gemüse und Kartoffel-Pastinakenstampf

**Cordon bleu of pork** €23,90  
*with Mediterranean vegetables and potato-parsnip mash*



**Rumpsteak „Klassik“ ca. 200 g** 32,90 €  
mit Rosmarin und grobem Pfeffer gewürzt, dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel gefüllt mit Sour Creme und einem kleinen Salat

**Rump steak „classic“ approx. 200 g,** €32,90  
*seasoned with rosemary and coarse pepper, served with herb butter, baked potato filled with sour cream and small salad*

**Schon entdeckt? Kulinarische Abwechslung rund ums Jahr  
Genießen Sie unsere saisonalen Gerichte und wechselnden Angebote.**

*Already discovered? Culinary variety all year round Enjoy our seasonal dishes and changing specials.*

**Supreme vom Huhn** 21,90 €  
auf mediterranem Gemüse, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf

**Chicken supreme** €21,90  
*Served on Mediterranean vegetables, with potato-parsnip mash*

**Schnitzel nach „Art des Hauses“** 22,90 €  
auf Tomaten-Concasée mit gebratenen Zwiebeln, herzhaften Bratkartoffeln und Salat

**Schnitzel "house-style"** €22,90  
*on tomato concassé with fried onions, hearty fried potatoes and salad*



### Fischgerichte / Fish dishes

**Matjesfilet nach „Hausfrauenart“** 18,90 €  
mit Zwiebelringen und Apfelstückchen, dazu herzhaftes Bratkartoffeln und Salatbeilage

**Matjes filet traditional „Hausfrauenart“** €18,90  
*with onion rings and apple pieces in mayonnaise - yogurt sauce, fried potatoes and salad*

**Nordseescholle, in Butter gebraten** 20,90 €  
mit herzhaften Bratkartoffeln und Salat

**North sea plaice, fried in butter** €20,90  
*with hearty fried potatoes and salad*

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

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

### Kinder-Menü / Kids' menu



**„ALADDIN - STÄBCHEN“**  
kleine Portion Steakhouse -Pommes mit Ketchup und Mayonnaise

**Small portion of steakhouse fries** €5,90  
*with ketchup and mayonnaise*

**„STARKMACHER“ - Teller** 8,90 €  
hausgemachter Wurstgulasch mit Nudeln

**Homemade sausage goulash** €8,90  
*with pasta*

**„MATROSEN“ - Teller** 10,90 €  
4 Fischstäbchen mit Buttergemüse und Steakhouse Pommes

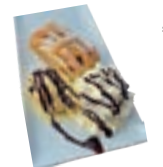
**4 fish sticks with buttered vegetables and steakhouse fries** €10,90



### Desserts

**Warmer Apfelstrudel** 7,90 €  
mit Vanilleeis und Schlagsahne

**Warm apple strudel** €7,90  
*Served with vanilla ice cream and whipped cream*

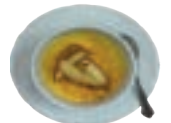


**Warmes Schokoküchlein** 7,90 €  
mit Vanillesauce

**Warm Chocolate Cake** €7.90  
*with vanilla sauce*

**Crème Brûlée** 6,90 €  
mit knackigem Karamell

**Crème Brûlée** €6.90  
*with crunchy caramel*



**2 Pfannkuchen** 8,90 €  
mit Himbeer-Panna Cotta-Füllung, dazu Haselnusseis und Karamelloße

**2 pancakes** €8.90  
*Filled with raspberry panna cotta, served with hazelnut ice cream and caramel sauce*



## Vorspeisen / Starters

**Ungarische Soljanka** **8,90 €**  
mit Zitronenecke, Sahnehaube und Toast

**Hungarian Soljanka** **€8,90**  
*with a lemon wedge, cream topping and toast*

**Tomatensuppe „Provence“** **8,90 €**  
mit Mozzarella, Chili, Sahnekrone und Toast  
**„Provence“ Tomato soup** **€8,90**  
*With mozzarella, chili, cream topping and toast*



**6 Garnelen** **12,90 €**  
in Öl mit Knoblauch, Tomaten und Lauch, dazu Baguettebrot

**6 Prawns sautéed** **€12,90**  
*in oil with garlic, tomatoes and leek with fresh baguette*

## 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** **9,50 €**  
**Großer Salatteller** **13,90 €**

**Small salad plate** **€9,50**  
**Large salad plate** **€13,90**

## Folgende Toppings stehen zur Auswahl

- 1 Port. Mozzarella + **3,90 €**
- 1 Port. Grana Padano (Ital. Hartkäse) + **3,90 €**
- 1 Port. Gebratene Hähnchenbruststreifen + **8,90 €**
- 1 Port. Gebratene Garnelen (5 Stück) + **8,90 €**

## Optional salad toppings:

- Mozzarella + **€3,90**
- Grana Padano (Italian hard cheese) + **€3,90**
- Grilled Chicken Breast Strips + **€8,90**
- Grilled Shrimp (5 pieces) + **€8,90**

## Nudelgerichte / Pasta dishes

**Knoblauch-Spaghetti (vegetarisch)** **14,90 €**  
mit Basilikum-Pesto, Lauch und grob gehobelten Grana Padano  
• zusätzlich mit gebratenen Black Tiger-Garnelen **+ 8,90 €**

**Garlic spaghetti (Vegetarian)** **€14,90**  
*with basil pesto, leeks and Grana Padano*  
• Optional: with grilled Black Tiger Shrimp **+ €8,90**

## Vegane Gerichte / Vegan dishes

**Kichererbsen-Pfanne** **17,90 €**  
mit Paprika, Zwiebeln, Tomate und Knoblauch, in Olivenöl geschwenkt, dazu Zucchini-Erdnuss-Röllchen



**Chickpea stir-fry** **€17,90**  
*with bell peppers, onions, tomatoes and garlic, sautéed in olive oil, served with zucchini peanut rolls*

**Mediterrane Tofu-Gemüse-Pfanne** **16,90 €**  
mit Granatapfel-Chilli-Marinade

**Mediterranean tofu vegetable pan** **€16,90**  
*with pomegranate chilli-marinade*

**Veganes Filetsteak** **22,90 €**  
mit Bulgur-Curry-Gemüsepfanne

**Vegan filet steak** **€22,90**  
*with bulgur curry vegetable stir-fry*

## Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

**Spaghetti** **16,90 €**  
mit Oliven, Fenchel, Tomaten und Mozzarella

**Spaghetti** **€16,90**  
*with olives, fennel, tomatoes and mozzarella*



**Gnocchi** **17,90 €**  
mit Blattspinat und Tomaten in cremiger Frischkäsesauce

**Gnocchi** **€17,90**  
*with leaf spinach and tomatoes in a creamy cream cheese sauce*

## Eiskarte / Ice cream menu



## Unsere Eissorten

aus der Eismanufaktur IceGuerilla

MILCHSPEISEEIS & FRUCHTEIS  
DAIRY ICE CREAM & FRUIT ICE CREAM



## STADTKRUG-BRÄU

### Hausgebrautes vom Fass / Home brew on tap

#### Stadtkrug Bräu – Hell / light

feiner Malzgeschmack, stark gehopft,  
mit Edelaroma-Hopfen gestopft,  
blumig-fruchtiges Aroma

0,30 l 3,50 €  
0,50 l 5,50 €

*Fine malt flavor, strongly hopped,  
infused with noble aroma hops,  
with a floral and fruity aroma*

#### Stadtkrug Bräu – Hefeweizen

feines Bananenaroma / fine banana aroma  
obergärig / top-fermented

0,30 l 3,50 €  
0,50 l 5,50 €

#### Stadtkrug Bräu – Dunkelbier / Dark beer

starker Malzgeschmack, schwach gehopft,  
untergärig

0,30 l 3,50 €  
0,50 l 5,50 €

*Strong malt flavor, lightly hopped,  
bottom-fermented*

#### Stadtkrug Bräu –

##### Saisonbiere nach Angebot / Seasonal beers

Himbeerbier oder Rauchbier /

*Raspberry Beer or Smoked Beer*

0,30 l 3,50 €  
0,50 l 5,50 €

WOHL BEKOMM`S / ENJOY



### Hausgebrautes zum Mitnehmen /

Home brew to take away

#### Biersiphon mit Logo

Beer siphon with logo

1,0 l 25,00 €  
2,0 l 35,00 €

#### Nachfüllung

Refill

1,0 l 9,90 €  
2,0 l 18,90 €

#### Biergläser mit Logo Glass / Glas

Beer glasses with logo Glass / Glas

0,3 l 5,90 €  
0,5 l 7,90 €

### Bier vom Fass / Draft beer

Berliner Pilsner

0,30 l 3,70 €

Berliner Pilsner

0,50 l 5,70 €

### Flaschenbier / Bottled beers

Vitalmalz

0,33 l 3,50 €

Beck's Alkoholfrei / alcohol-free

0,33 l 3,50 €

Lübzer 0,0 % Alkoholfrei / alcohol-free

0,33 l 3,50 €

### Hefeweizen

Schöfferhofer Kristallweizen

0,50 l 5,00 €

Schöfferhofer hell

0,50 l 5,00 €

Schöfferhofer dunkel

0,50 l 5,00 €

Erdinger Hefe alkoholfrei

0,50 l 5,00 €



## Bierverkostung / beer tasting STADTKRUG-BRÄU



Hell, Dunkel, Weizen & Rauch- oder Himbeerbier  
(je 0,1l von jeder Sorte)

*Light, dark, wheat & smoked or raspberry beer  
(0.1 litre of each type)*

0,4 l 7,00 €

### kukki Cocktails -

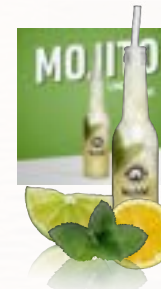
Fruchtig. Frisch. Fix serviert / Fruity. Fresh. Fast.

#### MOJITO

Weißer Rum, Limetten- Minz-Likör, Zitronensaft,  
Limettensaft, frische Minze und Eis | 14,1% vol. /

*White rum, lime-mint liqueur, lemon juice,  
lime juice, fresh mint and ice | 14,1% ABV*

0,2 l Flasche / Bottle 7,50 €

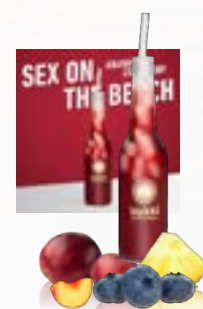


#### SEX ON THE BEACH

Wodka, Ananassaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör,  
Orangensaft, frische Heidelbeeren und Eis  
| 14,1% vol.

*Vodka, pineapple juice, cranberry juice, peach  
liqueur, orange juice, fresh blueberries and  
ice | 14,1% ABV*

0,2 l Flasche / Bottle 7,50 €

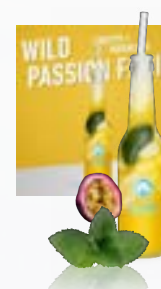


#### WILD PASSION FRUIT

Fruchtwein, Maracujasirup, Maracujasaft,  
Limettensaft, frische Minze und Eis  
| 8,0% vol. Enthält Sulfite

*Fruit wine, passion fruit syrup, passion fruit juice,  
lime juice, fresh mint, and ice | 8.0% ABV  
Contains sulfites*

0,2 l Flasche / Bottle 7,50 €



#### COLADA

Fruchtwein, Ananassaft, Kokossirup und Eis  
| 8,0% vol. Enthält Sulfite

*Fruit wine, pineapple juice, coconut syrup and ice  
| 8.0% vol. Contains sulfites*

0,2 l Flasche / Bottle 7,50 €



## Wein & Sekt

### Weißwein

**Kerner, lieblich / sweet** 0,20 l 6,00 €  
Mosel - Weingut H.Basten 0,75 l 19,00 €  
Qualitätswein b.A.

**Riesling, halbtrocken / semi-dry** 0,20 l 6,00 €  
Mosel - Weingut H.Basten 0,75 l 19,00 €

**Grauburgunder, trocken / dry** 0,20 l 6,00 €  
Baden - Bezirkskellerei 0,75 l 19,00 €  
Markgräfer Qualitätswein b.A.

**Rivaner, trocken / dry** 0,20 l 6,00 €  
Mosel - Weingut H.Basten 0,75 l 19,00 €  
Qualitätswein b.A.

**Weinschorle / Wine spritzer** 0,20 l 5,50 €

### Rotling

**Rotling, halbtrocken / semi-dry** 0,20 l 6,00 €  
Mosel - Weingut H.Basten 0,75 l 19,00 €  
Qualitätswein b.A.

### Rotwein

**Portugieser, lieblich / sweet** 0,20 l 6,00 €  
Mosel - Weingut H.Basten 0,75 l 19,00 €  
Qualitätswein b.A.

**Portugieser, halbtrocken / semi-dry** 0,20 l 6,00 €  
Mosel - Weingut H.Basten 0,75 l 19,00 €  
Qualitätswein b.A.

**Spätburgunder, trocken / dry** 0,20 l 6,00 €  
Baden - Bezirkskellerei 0,75 l 19,00 €  
Markgräfer Qualitätswein b.A.

**Dornfelder, trocken / dry** 0,20 l 6,50 €  
Mosel - Weingut H.Basten 0,75 l 20,00 €  
Qualitätswein b.A.

**Merlot-Carbarnet, trocken / dry** 0,20 l 7,50 €  
Petites Folies - Frankreich 0,75 l 25,50 €  
Les Grands Chais de France  
Vin de Pays d'Occ

### Sekt

**Rotkäppchen Sekt** 0,20 l 5,00 €  
midl, halbtrocken oder 0,75 l 17,00 €  
trocken / mild, semi-dry or dry

**Mehr Getränke & saisonale Highlights – einfach reinschauen!**

*More drinks & seasonal highlights – just drop by!*

## Whisky, Likör & Co. / Whiskey, Liqueur & Co.

### Gutsbrennerei Schloss Zinzow

Bierbrand	(38%)	2cl	5,50 €
aus eigengebrautem Bier			
Himbeergeist	(42%)	2cl	4,50 €
Schw. Johannisbeergeist	(40%)	2cl	4,50 €

### Kornbrände / Grain fires

Nordhäuser Doppelkorn	(38%)	2cl	3,00 €
Rostocker Doppelkummel	(38%)	2cl	3,00 €
Malteser Aquavit	(40%)	2cl	3,00 €
Aalborg Aquavit	(42%)	2cl	3,10 €
Linie Aquavit	(41,5%)	2cl	3,90 €
Absolut Wodka	(40%)	2cl	3,00 €

### Weinbrände / Brandies

Chantré	(36%)	2cl	2,90 €
Asbach Uralt	(38%)	2cl	4,00 €

### Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	(40%)	2cl	7,50 €
----------------------	-------	-----	--------

### Grappa & Obstler / Grappa and obstler

Williams Christbirne	(40%)	2cl	3,00 €
Grappa Julia	(40%)	2cl	3,20 €

### Liköre und Bitter / Liqueurs and bitters

Eierlikör / Egg liqueur	14%	2cl	2,90 €
Amaretto	(21%)	2cl	2,90 €
Kleiner Feigling	(20%)	2cl	2,90 €
Fernet-Branca	(39%)	2cl	2,90 €
Underberg	(44%)	2cl	2,90 €
Jägermeister	(35%)	2cl	2,90 €
Kümmerling	(35%)	2cl	2,90 €
Tollensekräuter	(30%)	2cl	2,90 €
Ramazotti	(38%)	2cl	2,90 €
Baileys	(17%)	4cl	5,00 €

Saint Ginger	(15%)	2cl	4,00 €
--------------	-------	-----	--------

Intensiver Ingwer trifft auf fruchtige Zitrone. In dieser Kombination bindet die fruchtige Süße der Zitrone die Ingwerschärfe wunderbar ein, ohne das intensive Ingwergeschmackserlebnis zu schmälern.

### Whisky

Jim Beam	(40%)	4cl	5,50 €
Bourbon Whisky			
Dimple 15 Jahre	(40%)	4cl	6,90 €
Blended Scotch-Whisky			
Glenfiddich 12 Jahre	(40%)	4cl	8,50 €
Single Malt Scotch-Whisky			

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoffen 3 mit Antioxidationsmittel  
4 koffeinhaltig 5 enthält Chinin 6 mit Süßungsmitteln 7 Säureregulator -  
Natriumextrakt 8 mit Geschmacksverstärker

## Aperitifs & Mixgetränke / Aperitifs & mix drinks

Martini	5 cl	4,20 €
Sherry	5 cl	4,20 €
Campari Orange <sup>1</sup>	0,20 l	7,00 €
Batida Kirsch <sup>3</sup>	0,20 l	7,00 €
Havana Cola <sup>1,4</sup>	0,20 l	7,00 €
Bacardi Cola <sup>1,4</sup>	0,20 l	7,00 €
Wodka Lemon <sup>3,5</sup>	0,20 l	7,00 €
Gin Tonic	0,20 l	7,00 €
Whiskey Cola <sup>1,4</sup>	0,20 l	7,00 €

### Bitter Limonade / Bitter lemonade

Tonic Water <sup>5</sup>	0,25 l	3,30 €
Bitter Lemon <sup>3,5</sup>	0,25 l	3,30 €
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,25 l	3,30 €

### Wasser / Water

Gourmet Mineralwasser/Mineral water	0,25 l	3,00 €
(feinperlig/fine pearl oder naturell)	0,75 l	7,00 €
Tafelwasser/ Table water	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	4,00 €

### Limonade / Lemonade

Coca Cola <sup>1,4</sup>	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	5,40 €
Fanta <sup>1,3</sup>	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	5,40 €
Sprite	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	5,40 €
Spezi <sup>1,3,4</sup>	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	5,40 €
Coca-Cola zero <sup>1,4</sup>	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	5,40 €
Coca-Cola light <sup>1,4</sup>	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	5,40 €

### Säfte / Juices

Orangensaft / Orange juice	0,20 l	3,20 €
(100%)	0,40 l	5,50 €
Ananassaft / Pineapple juice <sup>3</sup>	0,20 l	3,20 €
(100%)	0,40 l	5,50 €
Apfelsaft klar / Apple juice clear <sup>3</sup>	0,20 l	3,20 €
(100%)	0,40 l	5,50 €
Bananennektar/ Banana nectar <sup>3</sup>	0,20 l	3,20 €
(mind. 25%)	0,40 l	5,50 €
Kirschnektar / Cherry nectar	0,20 l	3,20 €
(mind. 50%)	0,40 l	5,50 €
Grapefruitsaft / Grapefruit juice	0,20 l	3,00 €
(100%)	0,40 l	5,50 €
Tomatensaft / Tomato juice	0,20 l	3,20 €
(100%)		
Rharbarbernektar/Rhuarb nectar	0,20 l	3,20 €
(mind. 40%)	0,40 l	5,50 €

Saftschorle / Juice spritzer	0,20 l	2,90 €
	0,40 l	5,20 €

## Warme Getränke / Warm drinks



### Kaffee- und Kaffeespezialitäten

Coffee and coffee specialities

Tasse Café Cream / Cup of coffee crema	3,20 €
Kännchen Café Cream / Pot of coffee crema	5,50 €
Kännchen Kaffee, koffeinfrei / Pot of coffee, caffeine-free	5,50 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso / Double Espresso	5,50 €
Milchkaffee / Coffee with milk	4,70 €
Latte Macchiato	4,90 €
Cappuccino	3,90 €
Chococino	4,90 €

### Kaffee nach holländischer Art / Dutch-style coffee

#### Kaffee mit Eierlikör und Sahne /

Coffee with egg liqueur and cream

6,00 €

#### Pharisäer

Rum mit Kaffee und Sahne /

Rum with coffee and cream

6,00 €

Alle Kaffeespezialitäten können Sie mit **MONIN** Sirup aus unserem Sortiment verfeinern /

You can refine all coffee specialities with monin syrup from our assortment.

Vanille <sup>2</sup> / Vanilla<sup>2</sup> - Schokolade/ Chocolate <sup>1</sup>

Mandel / Almond - Haselnuss / Hazelnut <sup>1,2</sup> je 1,00 €

### Heißgetränke / Hot drinks

Heiße Schokolade mit Sahne /

Hot chocolat with cream

4,50 €

Heiße Schokolade ohne Sahne /

Hot chocolat without cream

3,90 €

Heiße Zitrone / Hot lemon

3,00 €

Grog von Rum oder Weinbrand /

Grog from rum or brandy

5,00 €

### Tee / Tea

Glas Tee

2,90 €

Kännchen Tee

5,50 €

Unser Teesortiment entnehmen Sie bitte unserer Karte /

Please see our tea assortment our menu.



1 with dye 2 with preservatives 3 with antioxidant 4 caffeinated  
5 containing quinine 6 with sweeteners 7 acidity regulator - sodium extract  
8 with flavor enhancer

# BIERE

„Auch Wasser  
wird zum  
**edlen Tropfen,**  
mischt man es mit  
**Malz und Hopfen.“**



## STADTKRUG-BRÄU Hausgebrautes vom Fass

**Stadtkrug Bräu – Hell** 0,30 l 3,50 €  
0,50 l 5,50 €  
feiner Malzgeschmack, stark gehopft,  
mit Edelaroma-Hopfen gestopft,  
blumig-fruchtiges Aroma, untergärig

**Stadtkrug Bräu – Hefeweizen** 0,30 l 3,50 €  
0,50 l 5,50 €  
Bernsteinfarbend, feines Bananenaroma,  
obergärig

**Stadtkrug Bräu – Dunkelbier** 0,30 l 3,50 €  
0,50 l 5,50 €  
starker Malzgeschmack, schwach gehopft,  
untergärig

**Stadtkrug Bräu –  
Saisonbiere nach Angebot** 0,30 l 3,50 €  
0,50 l 5,50 €  
Himbeerbier oder Rauchbier

WOHL BEKOMM`S



## Hausgebrautes zum Mitnehmen

**Biersiphon mit Logo** 1,0 l 25,00 €  
2,0 l 35,00 €

**Nachfüllung** 1,0 l 9,90 €  
2,0 l 18,90 €

**Biergläser mit Logo** Glas 0,3 l 5,90 €  
Glas 0,5 l 7,90 €

**Bier vom Fass** 0,30 l 3,70 €  
0,50 l 5,70 €  
Berliner Pilsner  
Berliner Pilsner

**Flaschenbier** 0,33 l 3,50 €  
0,33 l 3,50 €  
0,33 l 3,50 €  
Vitamalz  
Beck's Alkoholfrei  
Lübzer 0,0 % Alkoholfrei

**Hefeweizen** 0,50 l 5,00 €  
0,50 l 5,00 €  
0,50 l 5,00 €  
0,50 l 5,00 €  
Schöffelhofer Kristallweizen  
Schöffelhofer hell  
Schöffelhofer dunkel  
Erdinger Hefe alkoholfrei

Mai 2025 -  
20 Jahre  
Brauhaus  
Stadtkrug!

# Stadtkrug-Bräu Bierverkostung

Hausgebrautes vom Fass

**Entdecken. Probieren. Genießen.**

Werden auch Sie Fan unseres Stadtkrug-Bräu – handgebraut mit Leidenschaft in Ueckermünde

Ob hell, dunkel oder Weizen – unsere Klassiker überzeugen mit Geschmack!

**Lust auf mehr?**

Dann freuen Sie sich auf saisonale Spezialitäten wie Rauchbier, Red X, IPA oder unser fruchtiges Himbeerbier im Sommer.



**Wohl bekomm's!**

**Stadtkrug-Bräu-Verkostung 0,4l 7,00 €**

Hell, Dunkel, Weizen & Himbeer- oder Rauchbier  
(je 0,1l von jeder Sorte)

**Finden Sie Ihren Favoriten – im Brauhaus Stadtkrug!**



# APERITIF & MIXGETRÄNKE



## Wasser & Limonade



## Säfte



## Aperitifs & Mixgetränke

Martini	5 cl	<b>4,20 €</b>
Sherry	5 cl	<b>4,20 €</b>
Campari Orange <sup>1</sup>	0,20 l	<b>7,00 €</b>
Batida Kirsch <sup>3</sup>	0,20 l	<b>7,00 €</b>
Havana Cola <sup>1,4</sup>	0,20 l	<b>7,00 €</b>
Bacardi Cola <sup>1,4</sup>	0,20 l	<b>7,00 €</b>
Wodka Lemon <sup>3,5</sup>	0,20 l	<b>7,00 €</b>
Gin Tonic <sup>5</sup>	0,20 l	<b>7,00 €</b>
Whiskey Cola <sup>1,4</sup>	0,20 l	<b>7,00 €</b>

## Bitter Limonade

Tonic Water <sup>5</sup>	0,25 l	<b>3,30 €</b>
Bitter Lemon <sup>3,5</sup>	0,25 l	<b>3,30 €</b>
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,25 l	<b>3,30 €</b>

## Wasser

Gourmet Mineralwasser	0,25 l	<b>3,00 €</b>
(feinperlig oder naturell)	0,75 l	<b>7,00 €</b>
Tafelwasser	0,20 l	<b>2,20 €</b>
	0,40 l	<b>4,00 €</b>

## Limonade

Coca Cola <sup>1,4</sup>	0,20 l	<b>3,00 €</b>
	0,40 l	<b>5,40 €</b>
Fanta <sup>1,3</sup>	0,20 l	<b>3,00 €</b>
	0,40 l	<b>5,40 €</b>
Sprite	0,20 l	<b>3,00 €</b>
	0,40 l	<b>5,40 €</b>
Spezi <sup>1,3,4</sup>	0,20 l	<b>3,00 €</b>
	0,40 l	<b>5,40 €</b>
Coca-Cola zero <sup>1,4</sup>	0,20 l	<b>3,00 €</b>
	0,40 l	<b>5,40 €</b>
Coca-Cola light <sup>1,4</sup>	0,20 l	<b>3,00 €</b>
	0,40 l	<b>5,40 €</b>

## Säfte

Orangensaft	0,20 l	<b>3,20 €</b>
(100%) <sup>3</sup>	0,40 l	<b>5,50 €</b>
Ananassaft	0,20 l	<b>3,20 €</b>
(100%)	0,40 l	<b>5,50 €</b>
Apfelsaft klar <sup>3</sup>	0,20 l	<b>3,20 €</b>
(100%)	0,40 l	<b>5,50 €</b>
Bananennektar <sup>3</sup>	0,20 l	<b>3,20 €</b>
(mind. 25%)	0,40 l	<b>5,50 €</b>
Kirschnektar	0,20 l	<b>3,20 €</b>
(mind. 50%)	0,40 l	<b>5,50 €</b>
Grapefruitsaft	0,20 l	<b>3,00 €</b>
(100%)	0,40 l	<b>5,50 €</b>
Tomatensaft	0,20 l	<b>3,20 €</b>
(100%)		
Rharbarbernektar	0,20 l	<b>3,20 €</b>
(mind. 40%)	0,40 l	<b>5,50 €</b>
Saftschorle	0,20 l	<b>2,90 €</b>
	0,40 l	<b>5,20 €</b>

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. koffeinhaltig, 5. Chininhaltig, 6. mit Süßungsmittel 7. Säureregulator – Natriumextrakt, 8. mit Geschmacksverstärker

# SOMMER. SONNE. LIMONADE.



## Hausgemachte Limonade

Ihnen ist Wasser zu langweilig? Sirup zu süß und künstlich? Dann entdecken Sie unsere hausgemachte Limonade! Purer Fruchtgenuss – Keine künstlichen Aromen, keine Farbstoffe, nur echte Früchte – in drei spritzigen Sorten!

### ERDBEER-ZITRONE

Natürlich. Nachhaltig. Fruchtig.

Süße Erdbeeren und spritzige Zitronen – eine Kombination, die einfach unschlagbar ist!

Die perfekte Balance aus Süße und Frische!

0,4l 5,90 €



### ROTE FRÜCHTE

Beerige Erfrischung, purer Genuss!

Mit mustimo Rote Früchte holen Sie sich den vollen Geschmack von Sauerkirsche, Himbeere und Heidelbeere direkt ins Glas.

Die perfekte Balance aus süß und sauer!

0,4l 5,90 €



### APFEL-GRANATAPFEL

Natürlich, intensiv und vielseitig!

Erleben Sie die perfekte Kombination aus süßem Apfel und herb-fruchtigem Granatapfel – authentischer Geschmack direkt ins Glas!

0,4l 5,90 €



50 % weniger Zucker als klassische Limo | 100 % Geschmack, 0 % schlechtes Gewissen

# Wein & Sekt

Ein Trinkgefäß, sobald es leer,  
macht keine rechte Freude mehr.

*Wilhelm Busch*



## Weißwein

**Kerner, lieblich** 0,20 l 6,00 €  
Mosel - Weingut H.Basten  
Qualitätswein b.A. 0,75 l 19,00 €

**Riesling, halbtrocken** 0,20 l 6,00 €  
Mosel - Weingut H.Basten 0,75 l 19,00 €

**Grauburgunder, trocken** 0,20 l 6,00 €  
Baden - Bezirkskellerei  
Markgräfer Qualitätswein b.A.

**Rivaner, trocken** 0,20 l 6,00 €  
Mosel - Weingut H.Basten  
Qualitätswein b.A. 0,75 l 19,00 €

**Weinschorle** 0,20 l 5,50 €

## Rotling

**Rotling, halbtrocken** 0,20 l 6,00 €  
Mosel - Weingut H.Basten  
Qualitätswein b.A. 0,75 l 19,00 €

## Rotwein

**Portugieser, lieblich** 0,20 l 6,00 €  
Mosel - Weingut H.Basten  
Qualitätswein b.A. 0,75 l 19,00 €

**Portugieser, halbtrocken** 0,20 l 6,00 €  
Mosel - Weingut H.Basten  
Qualitätswein b.A. 0,75 l 19,00 €

**Spätburgunder, trocken** 0,20 l 6,00 €  
Baden - Bezirkskellerei  
Markgräfer Qualitätswein b.A.

**Dornfelder, trocken** 0,20 l 6,50 €  
Mosel - Weingut H.Basten  
Qualitätswein b.A. 0,75 l 20,00 €

**Merlot-Carbarnet, trocken** 0,20 l 7,50 €  
Petites Folies - Frankreich  
Les Grands Chais de France  
Vin de Pays d'Oc 0,75 l 25,50 €

## Sekt

**Rotkäppchen Sekt** 0,20 l 5,00 €  
mild, halbtrocken oder  
trocken 0,75 l 17,00 €

# SPRITZ

---

## APEROL & LILLET

Leicht. Fruchtig.  
Spritzig.

---

und auch  
alkoholfrei.

### **FINE-Spritz alkoholfrei**

alkoholfreier Orange Aperitivo,  
Schweppes Tonic-Water, Eiswürfel  
und Orangenscheibe

0,2 l 6,90 €

### **Aperol Spritz**

4 cl Aperol, mit Prosecco  
aufgefüllt, ein Spritzer Soda  
und Orangenscheibe

0,20 l 7,50 €



### **Lillet Wild Berry alkoholfrei**

Fruchtig-frischer Aperitif,  
aufgefüllt mit Schweppes Original  
Wild Berry, garniert mit Beeren

0,20 l 7,50 €

### **Lillet Wild Berry**

5 cl Lillet Blanc aufgefüllt mit  
Schweppes Original Wild Berry,  
garniert mit Beeren

0,20 l 7,50 €



# WHISKY, LIKÖR & CO.

## SPIRITUOSEN



Genießen heißt fröhlich  
sein mit sich selbst!

*Johann Wolfgang von Goethe*

### Gutsbrennerei Schloss Zinzow

Bierbrand	(38%)	2cl	5,50 €
aus eigengebrautem Bier			
Himbeergeist	(42%)	2cl	4,50 €
Schw. Johannisbeergeist	(40%)	2cl	4,50 €

### Kornbrände

Nordhäuser Doppelkorn	(38%)	2cl	3,00 €
Rostocker Doppelkümmel	(38%)	2cl	3,00 €
Malteser Aquavit	(40%)	2cl	3,00 €
Aalborg Aquavit	(42%)	2cl	3,10 €
Linie Aquavit	(41,5%)	2cl	3,90 €
Absolut Wodka	(40%)	2cl	3,00 €

### Weinbrände

Chantré	(36%)	2cl	2,90 €
Asbach Uralt	(38%)	2cl	4,00 €

### Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	(40%)	2cl	7,50 €
----------------------	-------	-----	--------

### Grappa & Obstler

Williams Christbirne	(40%)	2cl	3,00 €
Grappa Julia	(40%)	2cl	3,20 €

### Liköre und Bitter

Eierlikör	(14%)	2cl	2,90 €
Amaretto	(21%)	2cl	2,90 €
Kleiner Feigling	(20%)	2cl	2,90 €
Fernet-Branca	(39%)	2cl	2,90 €
Underberg	(44%)	2cl	2,90 €
Jägermeister	(35%)	2cl	2,90 €
Kümmerling	(35%)	2cl	2,90 €
Tollensekräuter	(30%)	2cl	2,90 €
Ramazotti	(38%)	2cl	2,90 €
Baileys	(17%)	4cl	5,00 €

Saint Ginger	(15%)	2cl	4,00 €
--------------	-------	-----	--------

Intensiver Ingwer trifft auf fruchtige Zitrone. In dieser Kombination bindet die fruchtige Süße der Zitrone die Ingwerschärfe wunderbar ein, ohne das intensive Ingwergeschmackserlebnis zu schmälern.

### Whisky

Jim Beam	(40%)	4cl	5,50 €
Bourbon Whisky			
Dimple 15 Jahre	(40%)	4cl	6,90 €
Blended Scotch-Whisky			
Glenfiddich 12 Jahre	(40%)	4cl	8,50 €
Single Malt Scotch-Whisky			

I. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel,  
4. koffeinhaltig, 5. Chininhaltig, 6. mit Süßungsmittel  
7. Säureregulator – Natriumextrakt, 8. mit Geschmacksverstärker

# WARMER GETRÄNKE

... nicht nur etwas  
für die kalte Jahreszeit!



**Kaffee und Kaffeespezialitäten**

**Heißgetränke**

**Tee mit großem Teesortiment**

## **Kaffee - und Kaffeespezialitäten**

Tasse Café Cream	3,20 €
Kännchen Café Cream	5,50 €
Kännchen Kaffee, koffeinfrei	5,50 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	5,50 €
Milchkaffee	4,70 €
Latte Macchiato	4,90 €
Cappuccino	3,90 €
Chococino	4,90 €

## **Kaffee nach holländischer Art**

Kaffee mit Eierlikör und Sahne	6,00 €
--------------------------------	--------

## **Pharisäer**

Rum mit Kaffee und Sahne	6,00 €
--------------------------	--------

Alle Kaffeespezialitäten können Sie mit **MONIN Sirup** aus unserem Sortiment verfeinern.

- **Vanille<sup>2</sup> - Schokolade<sup>1,2</sup>**
- **Mandel - Haselnuss** je 1,00 €

## **Heißgetränke**

Heiße Schokolade	mit Sahne	4,90 €
Heiße Schokolade	ohne Sahne	4,50 €
Heiße Zitrone		3,00 €
Grog von Rum oder Weinbrand		5,00 €

## **Tee**

Glas Tee	2,90 €
Kännchen Tee	5,50 €

## **Unser Teesortiment:**

### **English Select Ceylon**

Hochland-Tee – angenehm herb-aromatisch

### **Earl Grey Premium**

mit Bergamotte-Frucht pikant aromatisiert

### **Darjeeling Royal**

zart und blumig mit goldgelber Tassenfarbe

### **Grüntee Asia Superior**

aus Mittelasien - zart süße, angenehm herbe Note

### **Pfefferminze**

wohlschmeckend und erfrischend

### **Kamille**

angenehm beruhigend und ausgleichend

### **Kräutergarten**

Reine, erfrischend-belebende Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch, Süßholz

### **Rooibos Vanille**

Rotbusch mit lieblichen Vanillearoma

### **Sommerbeeren**

Früchtemischung mit Himbeer-Erdbeer-Aroma

### **Rooibos Lemon Fresh**

Rotbusch mit Lemongras und Zitronenaroma

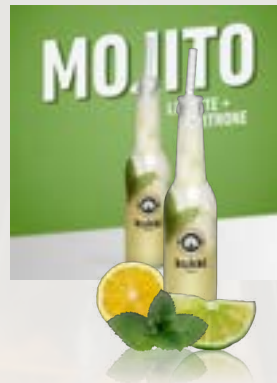
# KUKKI-COCKTAILS

**KOMM,  
ICH TRINKE -  
DANN KANNST  
DU FAHREN!**

## kukki Cocktails – Fruchtig. Frisch. Fix serviert

Unsere kukki Cocktails sind fertig gemixt, tiefgekühlt und bereits mit Eis in der Flasche – einfach antauen, schütteln, genießen!

- Mit natürlichen Zutaten
- Vegan, gluten- & laktosefrei
- Ohne künstliche Zusätze



### MOJITO

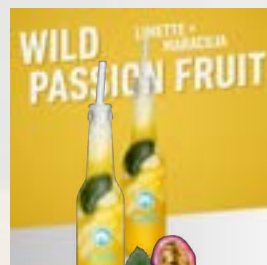
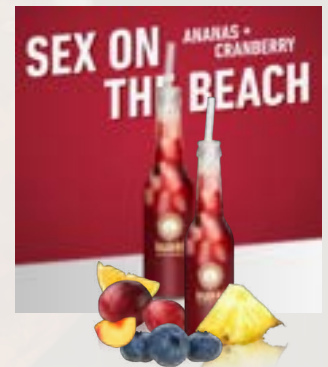
Weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minze und Eis | 14,1% vol.

0,2 l Flasche 7,50 €

### SEX ON THE BEACH

Wodka, Ananassaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör, Orangensaft, frische Heidelbeeren und Eis | 14,1% vol.

0,2 l Flasche 7,50 €



### WILD PASSION FRUIT

Fruchtwein, Maracujasirup, Maracujasaft, Limettensaft, frische Minze und Eis | 8,0% vol. Enthält Sulfite

0,2 l Flasche 7,50 €

### COLADA

Fruchtwein, Ananassaft, Kokossirup und Eis | 8,0% vol. Enthält Sulfite

0,2 l Flasche 7,50 €

