



Salate

Bunt gemischter Beilagensalat ^{2,3} 4,80 €

Großer gemischter Salatteller mit Balsamicodressing

wahlweise mit

– Treberbrot ^{2,3} 9,50 €

– Hähnchenbrust ^{2,3} 13,90 €

– mit gebratenen Scampispießen ^{2,3} 15,90 €

Suppen

Gulaschsuppe 4,80 €

Kartoffelsuppe 4,60 €



Hauptgerichte

Geschmorte Ochsenbäckle mit Spätzle und Gemüse 18,80 €

Braumeistersteak (Rumpsteak 230 g) 22,80 €

vom Grill mit hausgener Kräuterbutter und Pommes frites ¹

Kalbshaxen-Ragout mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 16,80 €

Nelson-Schnitzel mit Butternudeln und Gemüse ^{1,2,3,8} 17,80 €

Rinderroulade mit Apfelrotkraut und Kartoffelpüree 17,80 €

Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Ingwer-Sauce mit Wildreis 15,80 €

paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce ^{1,8}

wahlweise mit

– Pommes frites 13,50 €

– Kartoffelsalat 13,50 €

Portion Pommes frites 3,80 €

Portion Spätzle 3,80 €



Vegetarisch

Flammkuchen mit Gemüse der Saison und Käse 7,50 €

würzige vegane Bällchen in Tomatenragout, 14,80 €

Mini-Paprika in Kräuteröl und Wildreis

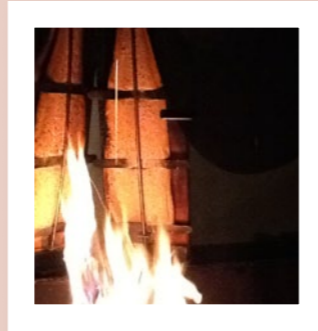
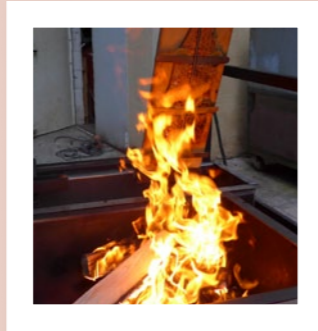
Kennzeichnungspflicht von Allergenen in offenen Lebensmitteln:
Mit dem Inkrafttreten des Gesetzes ab dem 13. Dezember 2014, müssen Allergene in offenen
Lebensmitteln gekennzeichnet werden. Wir möchten Sie bitten, sich bei Fragen an unser Servicepersonal zu wenden.
Dieses händigt Ihnen gerne die Speisekarte mit den gekennzeichneten Speisen aus.

Von Montag bis Freitag bieten wir Ihnen einen Mittagstisch.



Fischgerichte

- Lachs an Limettensauce mit Wildreis**18,80 €
- Für Gruppen ab 20 Personen auf Vorbestellung
- Flammlachs mit Kartoffelsalat (pro Person)**19,00 €



Flammkuchen

- Brauhaus-Spezial** ^{2,4,4}8,50 €
Speck, Zwiebeln, Münsterkäse und Treberschmelz
- Elsässer** ^{2,4,4}7,50 €
Speck, Zwiebeln
- Gorgonzola** ^{2,4,4}8,00 €
Speck, Zwiebeln
- Vegetarisch – Gemüse der Saison und Käse**7,50 €
- Süßer Flammenkuchen**
- mit Apfel7,00 €
 - mit Apfel flambiert8,00 €



Vesper

- Wurstsalat mit Treberbrot** ^{1,2,3} 7,50 €
- Straßburger Wurstsalat reich garniert** ^{1,2,3} 8,50 €
mit Treberbrot
- Dammenmühle Dreierlei** ^{1,2,3} 12,50 €
Wurstsalat, Kräuterquark und Rosmarinkartoffeln
- Vesperbrett** ^{1,2,3,4,5} 8,80 €
Lyoner, Bierwurst, Schwartenmagen, Hausmacher Blut- und Leberwurst,
Speck und Schinkenspeck, Kräuterquark und Treberbrot
- Sulzer Bierknacker mit hausgemachtem Kartoffelsalat** ^{1,2,3,4,8} 8,00 €
und Treberbrot

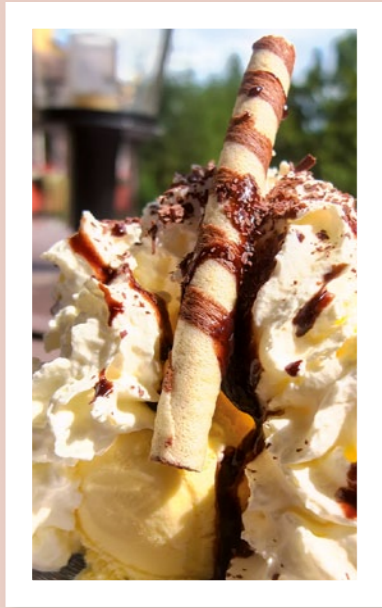
Kleinigkeiten zum Bier

- Ein paar Weisswürste mit Brezel und süßem Senf** ^{1,2,3} 6,20 €
- Laugenbrezel** 1,00 €



Kennzeichnung der Zusatzstoffe in Lebensmitteln

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| *1 = Farbstoffe | *7 = Wachse |
| *2 = Konservierungsstoffe | *8 = Schwefeldioxid + Sulfide |
| *3 = Antioxidationsmittel | *9 = Zuckeraustauschstoffe |
| *4 = Geschmacksverstärker | *10 = Coffeinhaltig |
| *5 = Phosphate | *11 = Chininhaltig |
| *6 = Eisen / Glucomat / Lactat | |



eiskalte Verführung - was Süßes zum Schluss

- Gemischtes Eis** 4,20 €
Schokolade - Vanille - Erdbeere
- Gemischtes Eis mit Sahne** 4,60 €
- Eismeringe Dammenmühle** 4,50 €
mit Vanille-Eis und Sahne
- Sanfter Engel** 3,90 €
Orangensaft, Vanilleeis, Sahnehaube

*Für Ihre Feste und Feierlichkeiten fragen Sie nach
unseren vielfältigen Menü- und Buffetangeboten.*



Heiße Getränke

- Espresso** ¹⁰ 2,40 €
- Espresso doppelter** ¹⁰ 3,80 €
- Tasse Kaffee** ¹⁰ 2,40 €
- entkoffeinierter Kaffee** 2,40 €
- Tasse Cappuccino** ¹⁰ 2,90 €
- Latte Macchiato** ¹⁰ 2,90 €
- Milchkaffee** ¹⁰ 2,90 €
- Heiße Schokolade** 2,40 €
- Heiße Schokolade mit Sahne** 2,70 €
- Glas Tee verschiedene Sorten (Messmer)** 2,20 €
- Glühwein** 3,20 €

Kuchen

- Stück Kuchen nach Tagesangebot** 3,00 €
- Stück Torte nach Tagesangebot** 3,50 €
- Portion Sahne** 0,50 €

