

Das Brau – und Brennhaus lädt Sie ein, um mit Ihnen die schönsten Stunden im Kreise Ihrer Liebsten zu verbringen. Wir bieten Ihnen das geeignete Ambiente für Ihre Feier. Hochzeiten, Geburtstage, Tagungen, Jugendweihen, Kommunionen, Konfirmationen, Taufen, Firmen– und Weihnachtsfeiern.

Brauhausführungen nach Terminvergabe.

Unsere Öffnungszeiten sind:  
Täglich ab 12.00 Uhr warme Küche



Da wir sehr viel Wert auf Qualität und Frische legen, bereiten wir alle Speisen erst zu, wenn Sie diese bestellen. Das nimmt natürlich ein bisschen mehr Zeit in Anspruch. Daher bitten wir Sie um Geduld, wenn es mal etwas länger dauert.

Das Brau – und Brennhaus Altlandsberg mit seiner ureigenen Geschichte - so oft zerstört, um letztlich doch unverwüstlich und strahlend wieder am Platze zu sein.



Das ehemalige Schloss- und Domänen-Areal, das nördlich an den vom Mauerring umschlossenen Stadtkern anschließt, hat bei der Weiterentwicklung des Alten Landsbergs einige seiner separaten historischen Besonderheiten bewahrt. Nunmehr, mit seiner bereits weit fortgeschrittenen rekonstruierenden Sanierung zur Nutzung für das umfassende Schlossgut-Projekt, ist das Areal wieder in das öffentliche Interesse gelangt.

Seit Gründung der Stadt in der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts neben der dort gewesenen markgräflichen Burg war dieser Teil der heutigen Stadt mit seiner separaten Feldmark bis in das 20. Jahrhundert rechtlich eigenständig. Seine Entwicklung begann als slawische Siedlung in sumpfigen Gewässern, dann Stützpunkt, bzw. Vogtei der Wettiner, der Askanier und nachfolgender Markgrafen, bis die Burg als Feldsteinschlösschen vom 15. Jahrhundert bis 1653 für die Ritter von Krummensee – den ersten Adelsherren der Stadt – ihr Hauptstandort war.

Das mittelalterliche Landschaftsbild rund um diesen kleinen Herrschaftssitz war geprägt durch befahrene Dämme, beweidete Wälle, Mühlen, gestaute Gewässer bis dicht an die Stadtmauer und die Häuser der angrenzenden Stadt, meist aus Fachwerk mit Lehm, Stroh mit Schilfdach, sowie den noch heute vorhandenen Feldstein-Gebäuden und Gemäuern. Dieses Viertel wurde hernach noch lange „Auf der Burg“ genannt. All das änderte sich als nach den Verwüstungen des 30-jährigen Krieges der Reichsfreiherr Otto von Schwerin, einer der bedeutendsten Staatsmänner des „Großen Kurfürsten“ ab 1654 die Stadt Alten Landsberg und deren Umgebung erwarb, die Lücken mit Evangelisch-Reformierten Einwanderern schloss und Wirtschaft und Verwaltung zum Nutzen neu ordnete.

Auf der Burgstelle und Gemäuern vorheriger Besitzer ließ er, unter Umleitung der Fließ-Verläufe, nach Einebnung und Einbeziehung von Wallanlagen der Stadt, ab 1658 seinen Landsitz errichten, ein Schloss mit Wirtschaftshof (alles Ziegelbauten) umgeben von Gärten und Parkanlagen im holländischen Barock, wofür die Fließlandschaft prädestiniert war.

Die erste Bauphase fand 1662 mit der Einweihung des ersten Kirchenraumes der jungen reformierten Gemeinde im Nordflügel – in Gegenwart der kurfürstlichen Familie – ihren Abschluss. Es folgten die Erweiterung zur Dreiflügel-Anlage für die Apartments zur „Auf dem Land“-Erziehung der Söhne des Kurfürsten und der Anbau von 2 äußerlich gleichartigen Pavillons an die Westseite des Süd- und Nordflügels, der Schlosskirche für die stark angewachsene reformierte Gemeinde 1671 und der Räumlichkeiten für herrschaftliche Feste und Repräsentation 1673.

# AUS DER HAUSBRAUEREI

## Frisch Gebrautes

<b>Altlandsberger Edel – Hell</b> blumige, grün – grasige Hopfennote eine feine, kräftige harmonische Bittere, feinsahniger Schaum; 5,0%vol.	0,3 l	2,60 €	0,4 l	3,50 €
<b>Altlandsberger Cupfer</b> kräuterwiesig, blumig & mild würzige Hopfenaromatik, sehr schlank und süffig mit angenehmer Malznote; 5,2%vol.	0,3 l	2,60 €	0,4 l	3,50 €
<b>Altlandsberger Nachtwächter</b> würziges Aroma das an roten Pfeffer und Bitterschokolade erinnert vollmundig, mit einem vielfältigen nussiges Malzgeschmack; 5,1%vol.	0,3 l	2,60 €	0,4 l	3,50 €
<b>Hefeweizen</b> fruchtige Note, vollmundig, süffig, 5,5%vol.			0,5 l	3,90 €
<b>Alster</b> (Sprite), <b>Radler</b> (Fanta)	0,3 l	2,60 €	0,4 l	3,50 €
<b>Bier Tower</b> (nach Wahl)	2,5 l	22,00 €	3,5 l	30,00 €

**Wir brauen für Sie saisonale Spezialbiere.**

**Brauereiführungen auf Anfrage.**



# AUS DER BRENNEREI

## Selbst Gebranntes

### Hausbrände 2cl

Kräutergeist	40 %	3,50 €
Kräuterlikör	32%	3,50 €
Spezialbrand im Holzfass 8 Wochen gelagert	42%	3,50 €
Williams Birne	40%	3,50 €
Himbeergeist	40%	3,50 €
Himbeerlikör	18%	3,50 €
Schwarzbierlikör	28%	3,50 €
Bierbrand Doppelkorn	38%	3,50 €
Gin	40%	4,00 €
Gin dry	45%	4,50 €



## VORSPEISEN

<b>Kleiner Ackersalat</b> verschiedene Toppings	4,20 €
<b>Soljanka</b> Wiesenrahm/ Zitrone/ Brandenburger Kruste	4,90 €
<b>Tomatensuppe</b> Kokosmilch/ Basilikum – Öl / Brandenburger Kruste	4,90 €
<b>Würzfleisch</b> Wiesenkalt/ Zitrone/ Brandenburger Kruste	6,20 €
<b>Wacholder Schinken &amp; Pfefferbeißer</b> Krustenbrot/ Gewürzgurke/ Schmalz	9,80 €
<b>Ein kleiner Snack, Schmalz</b> Brandenburger Kruste mit Griebenschmalz, Salzbutter & Spreewaldgürkchen	4,50 €
<b>Ein kleiner Snack, Butter</b> Brandenburger Kruste mit Zitronenbutter, Tomatenbutter & Oliven	4,50 €

## SAISON – KARTE

<b>Pfifferlings - Salat</b> Verschiedene Toppings/ Pfirsich	12,90 €
<b>Pfifferling – Quiche</b> Parmesan/ Salatbeilage	9,90 €
<b>Knöpfli</b> Spätzleteig/Rahmpfifferlinge/ Kräuter	14,90 €
<b>Kalbsschnitzel</b> Pfifferlinge/ Drillinge gebraten	24,90 €



## AUS TOPF UND PFANNE

<b>Sülze</b> Remouladensauce/ gebratene Drillinge/ Röstzwiebeln	12,50 €
<b>Matjes</b> Remouladensauce/ gebratene Drillinge/ Röstzwiebeln	12,50 €
<b>Gebratener Lachs</b> Gebratenes Gemüse/ Granny Smith Wasabi/ Mango Chutney/ Kartoffelbaumkuchen (Püree geschichtet)	19,80 €
<b>Kokoshuhn</b> Gelbes Curry/ Lemongras/ Süßkartoffel	15,90 €
<b>Ratatouille</b> Tomaten Sauce/ geschmortes Gemüse/ Drillinge/ Avocado – Schmand	15,90 €

## DEFTIGES AUS DEM BRAU – UND BRENNHAUS

<b>Kalbsschnitzel</b> Erdapfel - Preiselbeersalat/ Feldgurke	16,80 €
<b>„Altlandsberger Cupferbraten“</b> Deftiger Braten vom Landschwein/ Malzkraut Kartoffel-Sellerie-Stampf/ Cupferbier – Sud	15,60 €
<b>Schwarzbier – Rouladen</b> Rinderrouladen/ Feigenrotkohl/ Dijon Senf/ Klösse	16,90 €
<b>Rinderbäckchen</b> Grilltomaten an Kartoffel-Sellerie-Stampf	19,20 €
<b>Leberkäse/Fleischwurst</b> 2 Scheiben mit Spiegelei/Drillinge gebraten	12,60 €

**Alle Portionen auch als Seniorenteller erhältlich.**

**Auf Bestellung servieren wir Ihnen Spanferkel mit  
Sauerkraut und Kartoffeln, Krustenbraten und  
andere leckere Gerichte.**

## KINDER HABEN AUCH HUNGER

<b>Portion Pommes frites</b> , mit Ketchup und Mayonnaise	3,50 €
<b>Nuggets mit Pommes Frites</b> und Ketchup	5,80 €
<b>Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes frites</b> und Ketchup	6,80 €
<b>Nudeln mit Tomatensoße</b>	5,80 €

## DESSERT & KUCHEN

<b>Gefüllter Windbeutel</b> Beerengrütze/ Vanilleeis/ Schlagsahne	5,80 €
<b>Gefüllter Windbeutel</b> Frische Erdbeeren / Vanilleeis/ Schlagsahne (saisonal)	5,80 €
<b>Vanille – Topfen</b> Frische Beeren / Strudelblatt	6,80 €

Liebe Gäste,  
alle Kuchen- und Tortenangebote in unserer Kuchenvitrine im Gastraum werden frisch zubereitet und liebevoll handgefertigt.  
Katja Liebing von der „The Tiny Cake Boutique“ sorgt für diesen leckeren Geschmack.  
Ständig wechselnde Angebote.  
Ob Kuchen und Torten für Ihre Festlichkeiten, wir erfüllen Ihre Wünsche.  
Lassen Sie sich beraten.



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vaihinger Apfelsaft	0,2l	1,90 €
Vaihinger Orangensaft	0,2l	1,90 €
Vaihinger Tomatensaft	0,2l	1,90 €
Vaihinger Sauerkirschnektar	0,2l	1,90 €
Vaihinger Bananennektar	0,2l	1,90 €
Kirsch - Bananennektar	0,2l	1,90 €
Vio Wasser, medium, naturell	0,2l	1,90 €
Vio Wasser, medium, naturell	0,75l	5,70 €
Coca Cola*, Fanta, Sprite, Coca Cola zero *	0,2l	2,90 €
Vio Bio Schorle	0,3l	2,90 €
Johannesbeere, Rhabarber, Trüber Apfel		
Schweppes, Bitter Lemon*, Tonic Water*, Ginger Ale*	0,2l	2,70 €
Rixdorfer Fassbrause*	0,33l	2,40 €
Vita Malz*	0,33l	2,80 €

(\*koffeinhaltig/farbstoffhaltig/chininhaltig)





## APERITIFS

<b>Martini</b> – Rosso, Bianco oder Dry	5 cl	3,80 €
<b>Campari</b> * Orange	4 cl	5,80 €
<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	6,50 €
<b>Hugo</b> (Holunderblüte, Prosecco, Minze, Limette)	0,2l	6,50 €
<b>Moskow Mule</b> ( Wodka, Limettensaft, Ginger Ale, Gurke )	0,2l	6,50 €

\* farbstoffhaltig

## SEKT & PROSECCO

Rotkäppchen trocken	0,75 l	16,80 €
Rotkäppchen halbtrocken	0,75 l	16,80 €
Rotkäppchen Piccolo	0,20 l	5,80 €
Scavi & Ray	0,75 l	24,80 €
Scavi & Ray Piccolo	0,20 l	7,00 €



## OFFENE WEINE- 0,2 l

### WEISSWEIN

<b>Hauswein</b> , trocken	3,90 €
<b>Sauvignon blanc</b> feinherb, VdP , erfrischend leicht, mit knackiger Frucht, die an Cassis und Stachelbeere erinnert, Languedoc- Roussillon / Frankreich	4,60 €
<b>Riesling</b> trocken, Weingut Schloss Volratz, saftig und frisch, mit herrlicher Apfelfrucht und Leichtigkeit, Rheingau	5,20 €
<b>Grauburgunder</b> trocken, Weingut Dr. Koehler, erfrischender Grauburgunder mit warmen Aroma von Apfel und Birne, etwas kraftvollem Körper, Rheinhessen	5,60 €

### ROSÉWEIN

<b>Spätburgunder Weißherbst</b> trocken, Weingut Zimmerlin, er duftet nach Himbeeren, Sommerwiese und Honig, im Geschmack angenehm leicht, belebt mit harmonischer Säure und feiner Fruchtsüße, Baden	5,20 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

### ROTWEIN

<b>Hauswein</b> , trocken	3,90 €
<b>Oromonte Vino de Mesa</b> feinherb, Bodegas Navarro Lopez, fruchtbetont und relativ leicht, weich und harmonisch mit feiner Kirschnote, Valdepenas	4,20 €
<b>Cabernet Sauvignon</b> trocken, VdP, typische Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Kirsche, Languedoc-Roussillon/Frankreich	4,50 €
<b>Spätburgunder</b> trocken, Weingut Zimmerlein, frischer Wein mit einem Bouquet von reifen dunklen Früchten, Baden	5,40 €

## FLASCHENBIER

<b>Schneider Weisse</b> kristallklar	0,5 l	3,90 €
-----------------------------------------	-------	--------

<b>Schneider Weisse</b> alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
----------------------------------------	-------	--------

<b>Beck's</b> alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
------------------------------	--------	--------

**Berliner Weiße** mit Schuss  
(rot,grün)\*

(\* farbstoffhaltig)

## DIGISTIF

### LIKÖRE- 2 cl

<b>Underberg</b>	44%	2,60 €
------------------	-----	--------

<b>Jägermeister</b>	35%	2,40 €
---------------------	-----	--------

<b>Ramazotti</b>	30%	2,90 €
------------------	-----	--------

### GRAPPA- 2 cl

<b>Grappa Riserva del Piemonte</b>	41,5 %	3,40 €
------------------------------------	--------	--------

<b>Grappa Cellini</b>	42 %	3,00 €
-----------------------	------	--------

<b>Grappa Ue di Malvasia Monovitigno</b>	40 %	6,80 €
------------------------------------------	------	--------

## WEINBRAND & COGNAC - 2cl

<b>Asbach Uralt</b>	38 %	2,70 €
<b>Jacobi 1860</b>	33 %	2,60 €
<b>Hennessy Cognac</b>	40 %	3,90 €
<b>Rémy Martin VSOP</b>		4,20 €

## RUM - 2cl

<b>Botucal Reserva Exclusive</b>		3,80 €
Venezuela – Durchschnittsalter 12 Jahre		
<b>Legendario Elixir de Cuba</b>		3,10 €
Karibik – Rumlikör		

## WHISKY & WHISKEY – 2cl

<b>Glenmorangie</b>	Schottland – Single Malt Scotch Whisky – 10 Jahre	3,80 €
<b>Talisker</b>	Schottland – Single Malt Scotch Whisky – 10 Jahre	4,10 €
<b>The Tyrconnell</b>	Irland – Single Malt	3,50 €
<b>Jack Daniels</b>	Tennessee	3,10 €

## SPIRITUOSEN - 2cl

<b>Linie Aquavit</b>	2,80 €
<b>Russischer Wodka</b>	2,20 €
<b>Tequila Sierra weiß</b>	2,70 €
<b>Sambucca</b>	2,70 €
<b>Berliner Luft</b>	2,00 €

## LONGDRINKS

<b>Cuba Libre</b> Mixgetränk aus Rum und Cola; entstand um 1900 in Kuba	6,00 €
<b>Wodka mit Lemon</b> Bitter Lemon mit 4 cl Wodka	5,80 €
<b>Jack Daniels/ Cola</b> Cola mit 4 cl Jack Daniels	6,40 €
<b>Wodka Cola</b> Cola mit 4 cl Wodka	5,80 €
<b>Weinbrand Cola</b> Cola mit 4 cl Weinbrand	5,80 €
<b>Wodka Orange</b> Orangensaft mit 4 cl Wodka	5,80 €

## Warme Getränke

<b>Kaffee crema</b> , Tasse	2,50 €
<b>Kaffee</b> , Pott	4,00 €
<b>Tee</b> , Glas Kamin/Mandel, Kräuterharmonie, Waldbeere, Roibusch/Vanille, Pfefferminz, Orange/Karotte, Darjeeling, Erl Grey, Pflaume/Zimt, Erdbeere/Zitronengras, Grüner Tee	3,00 €
<b>Cappuccino</b> , Tasse	3,70 €
<b>Latte Macchiato</b> , Glas	3,90 €
<b>Milchkaffee</b> , Tasse	3,70 €
<b>Espresso</b> , Tasse	2,00 €
<b>Espresso</b> , doppelt, Tasse	3,80 €
<b>Espresso Macchiato</b>	2,60 €
<b>Heiße Schokolade</b>	2,90 €
<b>Milch</b> , Glas	2,60 €

**Bitte informieren Sie sich am  
Tresen über Allergene  
und Inhaltsstoffe.**