

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, wie 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, **falls** es auch einmal 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.

# AUS DER HAUSBRAUEREI

## selbst 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>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 €
<b>Bier des Monats</b>	0,3 l	2,60 €	0,4 l	3,50 €

**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 gelagert	42%	3,50 €
Williams Birne	40%	3,50 €
Himbeergeist	40%	3,50 €
Himbeerlikör	18%	3,50 €
Schwarzbierlikör	28%	3,50 €
Bierbrand	38%	3,50 €
Waldbeergeist	40 %	3,50 €
Haselnussgeist	40 %	3,50 €
Gin	40%	4,00 €
Dry Gin	45%	4,50 €



## VORSPEISEN

<b>Tatar vom Simmentaler Jungbullenfilet</b> Kapernapfel/Meerrettich/Tomatenmarinade/Krustenbrot	10,80 €
<b>Tomatenessenz</b> passierte Tomaten/Zimtschaum/Krustenbrot	5,40 €
<b>Würzfleisch</b> Wiesenkalb/ Zitrone/Krustenbrot	6,20 €
<b>Wacholder Schinken &amp; Pfefferbeißer</b> Krustenbrot/ Gewürzgurke/ Schmalz	9,80 €
<b>Ein kleiner Snack, Schmalz</b> Krustenbrot/Griebenschmalz, Spreewaldgürkchen	4,80 €
<b>Ackersalat</b> glasierte Maronen/Strauchtomaten/Buttercroûtons	7,20 €



## AUS TOPF UND PFANNE

<b>Zanderfilet in Kräuterkruste</b> Schwarzwurzel/Blutorange/Meerrettich-Kren/ lila Kartoffel-Creme	16,80 €
<b>Gnocchi</b> Blaumohn/Rauch/Barbecue	12,60 €
<b>Perlhuhn-Brust Supreme</b> Steinpilzchampignons/Bacon-Marmelade/glasierter Stangensellerie/Perlgraupenrisotto mit Cranberries	16,80 €
<b>Hirschrücken, regional</b> Steckrüben-Concassée/geschmorte Schalotten auf Meersalz/Laugenmalzknödel	21,80 €

Alle Portionen auch als Seniorenteller erhältlich.

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



## DEFTIGES AUS DEM BRAU – UND BRENNHAUS

<b>Kalbsschnitzel</b> lauwarmer Kartoffel-Speck-Salat	16,80 €
<b>„Altlandsberger Cupferbraten“</b> hausgemachter deftiger Braten vom Landschwein/ Malzkraut/ Kartoffel-Stampf/Cupferbier – Sud	15,80 €
<b>Rinderfilet vom Simmentaler Jungbullen</b> Backpflaumen/Wirsing/Kümmel/Pastinaken-Creme	21,60 €
<b>Schweinebauch</b> , Niedergarstufe ausgebackenes Schwein/Rote Bete/Spitzkohl/ Buttermilch-Pfeffer/Kartoffelgratin	14,40 €
<b>Tatar vom Simmentaler Jungbullenfilet</b> Kapernapfel/Meerrettich/Tomatenmarinade/Krustenbrot	19,80 €

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>Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes frites</b> und Ketchup	6,80 €
<b>Nudeln mit Tomatensoße</b>	5,60 €

## DESSERT & KUCHEN

<b>Gefüllter Windbeutel</b> Apfel-Zimt-Compote/ Vanilleeis/ Schlagsahne	6,80 €
<b>Gefüllter Windbeutel</b> Zwetschken-Köster/ Vanilleeis/ Schlagsahne	6,80 €
<b>Creme Brûlée</b> pochierte Vanille-Creme/Birne/Rosmarin	6,80 €

**Liebe Gäste,**  
alle Kuchen, Torten und Pralinen (ständig wechselnde Angebote) in der Kuchenvitrine werden frisch zubereitet und liebevoll handgefertigt. Katja Liebing von der „The Tiny Cake Boutique“ sorgt für diesen leckeren Geschmack.  
Ob Kuchen, Torten oder Pralinen für Ihre Festlichkeiten, wir erfüllen Ihre Wünsche. Lassen Sie sich beraten.

