

# ECHT & EINZIG

AUS NAUMBURG (SAALE)



*Das Naumburger*

Unsere Biere werden nach eigenen Rezepturen traditionell und handwerklich auf höchstem Niveau gebraut und danach in offenen Bottichen vergoren. Anschließend wird das Jungbier zur Reifung und Lagerung in Satteltanks verbracht. Alle Biere sind naturbelassen, unfiltriert und sortenrein. Sie zeichnen sich somit durch Frische und ihren vollen Geschmack aus.

Für die Herstellung verwenden wir sorgfältig ausgewählte und hochqualitative Rohstoffe aus Deutschland. Zutaten und Hilfsmittel, welche die Industrie nutzt, um den Brauprozess zu vereinfachen und die Kosten zu senken, werden von uns bei der Produktion ausgeschlossen.

Natürlich brauen wir Das Naumburger Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot.

Es besagt, dass zur Bierherstellung nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe verwendet werden dürfen.

Das deutsche Reinheitsgebot ist die älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt, die heute noch Gültigkeit hat. Erlassen wurde das Gebot von dem bayrischen Herzog Wilhelm IV. im Jahre 1516. Alle neueren Gesetze, die Bezug auf das Brauen von Bier haben, gehen in ihren Texten stets von der damaligen Originalschrift des Reinheitsgebots aus.

# DIE NAUMBURGER BRAUTRADITION

Das Bierbrauen hat in Naumburg eine lange Tradition, die vor fast 1000 Jahren im Benediktinerkloster St. Georg begann. Das Kloster wurde im 11. Jahrhundert gegründet und befand sich in unmittelbarer Nähe zum Dom. Mit der Reformation verlor das Kloster seine Bedeutung und heute erinnern nur noch Straßennamen wie die Georgenstraße, die Georgenmauer und das Georgentor an das ehemalige Klostergelände. Auch außerhalb der Klostermauern wurde mit der Stadtentwicklung im 13. Jh. Bier gebraut.

So braute fast jeder Bürger in Naumburg Bier, auch wenn es nicht jeder offiziell durfte. Das obergärige Bier hatte eine Stammwürze von 19 Prozent.

*„Es war süffig und würzig, hatte viel Substanz und vermehrte die natürliche Wärme im Menschen. Allerdings wurde vor übermäßigen Genuss gewarnt, da das Bier sonst zum Erblinden führen könnte.“ - so eine Beschreibung aus dem 17. Jahrhundert.*

In unserem Braugasthaus führen wir die Naumburger Brautradition nun fort.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.





## Vorspeisen

### Vitaminchen



VEGETARISCH

7,80 €

Blatt- und Rohkostsalate  
mit Balsamico-Senfdressing und Brot

### Rote Bete Carpaccio



VEGETARISCH

9,20 €

Scheiben von marinierter roten Bete mit Himbeerdressing,  
Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Feldsalat

### Würzfleisch vom Wildschwein

9,90 €

Ragout vom Wildschwein in Wildrahmsauce, gratiniert mit  
Camembert, Preiselbeeren und Toast

### Nostalgie Pur

7,90 €

Soljanka mit Schmand und Brot

### Maronencremesuppe



VEGETARISCH

7,20 €

verfeinert mit Sahne, Thymian-Pilzen  
und Toast

# Deftiges

**Sauerbraten vom Rind** 22,50 €

Rinderbraten in süß-saurer Rotwein-Pflaumensaucen,  
Rotkohl und böhmischen Knödel

**Klassiker** 21,90 €

Schweinelachsschnitzel mit Schwenkkartoffeln,  
Salatbeilage und Remouladensauce

**Halbe ausgelöste Ente** 22,90 €

mit Wildgeflügeljus, Rotkohl und Kartoffelklößen

**Falscher Hase** 16,90 €

Hackbraten mit gekochtem Ei gefüllt, Rahmkohlrabi und  
Kartoffelstampf mit Schmorzwiebeln

**„Naumburger Krautkrapfen“** 16,50 €

Hefeteiggebäck mit Schlachtekraut und Speck,  
Bratenjus, Salatbeilage und Röstzwiebeln

**Beilagenänderung** 1,50 €

# Deftiges

## **Wildgulasch**

**18,90 €**

mit Mandel-Rosenkohl und Kräuterspätzle

## **Paprikahühnchen**

**17,50 €**

2 gebratene Hühnchenbrustfilets auf getoastetem Bauernbrot, pikanter Paprikasauce und Salatbeilage

## **Pfeffer-Medaillons**

**18,80 €**

gebratene Schweinemedallions in Cognac-Pfeffersauce, Brokkoli und Kroketten

## **Rumpsteak „Strindberg“**

**26,90 €**

gebratenes Rumpsteak mit Zwiebel-Senfhaube gratiniert, Schwenkkartoffeln und Salatbeilage

## **Schweine-Schäufele**

**19,90 €**

geschmortes Schulterstück vom Schwein mit Rahmwirsing und Kartoffelklößen

## **Beilagenänderung**

**1,50 €**

# Fleischlos & Meer

**Rotbarschfilet mit Kräuterkruste** 24,50 €

schonend gedämpftes Rotbarschfilet mit Kräuterbutter und Semmelbröseln gratiniert, dazu Gemüsetagliatelle

**vegane Kürbisknödel** 16,50 €

auf Wurzelgemüseragout

**Vegetarischer Biergulasch**  VEGETARISCH 18,90 €

auf Sojabasis, geschmort in vegetarischer Dunkelbiersauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen

**Käsespätzle**  VEGETARISCH 14,20 €

mit Röstzwiebeln und Salatbeilage

**Fischragout „Saaletal“** 17,90 €

deftiges Fischragout mit Wurzel- und Knollengemüse in Weißwein-Sahnesauce und Kartoffeln

**Beilagenänderung** 1,50 €

# Süßer Abschluss

## Crème Caramel

7,90 €

gebackene Vanillecreme mit Karamellsauce  
und frischen Beeren

## Germknödel

7,90 €

gedämpfter Hefeknödel mit Pflaumenmus gefüllt,  
lauwarmer Vanillesauce und gerösteten Butterbröseln



**Gern berücksichtigen wir Allergene und  
Lebensmittelunverträglichkeiten. Unsere  
Servicemitarbeiter halten hierfür eine separate  
Speisekarte mit Allergenen und Zusatzstoffen für Sie  
bereit.**

# Snack – Karte

<b>Gebratener Leberkäse</b>	<b>14,90 €</b>
auf getoastetem Bauernbrot, Senf, Spiegelei und Salat	
<b>1 Paar gebratene Geschwollene (Wollwurst)</b>	<b>14,50 €</b>
mit Bratensauce und Kartoffel-Apfelsalat	
<b>Schale mit Knabberbrezeln</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Portion Pommes rot/weiß</b>	<b>6,20 €</b>
<b>1 Brezel</b>	<b>5,50 €</b>
mit einem Schälchen Obatzda	



# Burger – Specials

## Wildburger

18,90 €

gebratenes Wildfleischpatty im Craft-Burgerbrötchen mit Preiselbeer-Zwiebelchutney, Camembert, Baconstreifen, Pommes und BBQ-Dip

## Gänseburger

16,90 €

gezupftes Gänsefleisch in Bratenjus mariniert, im Craft-Burgerbrötchen mit Orangen-Grillsauce, Kartoffelrösti, Rotkrautsalat, dazu Pommes und Grillsauce

## Veggi Burger

14,90 €

gebackener Grillkäsetaler im Craft-Burgerbrötchen mit Preiselbeer-Senfsauce, Coleslaw-Salat, Pommes und Sour Cream



# ECHT & EINZIG

AUS NAUMBURG (SAALE)

## Unsere hausgebrauten Biere

*Das Naumburger*

0,3 l

0,5 l

### Das Naumburger Hell

4,10 €

5,90 €

ein klassisches untergäriges Biergartenbier  
Alkohol: 4,8 % Vol. frisch – naturbelassen –  
unfiltriert

### Das Naumburger Kupfer

4,10 €

5,90 €

ein dunkles Gesamtkunstwerk mit Wurzeln bis ins 16.  
Jahrhundert Alkohol: 5,2 % Vol. dunkel – kräftig – unfiltriert

### Das Naumburger Pils

4,10 €

5,90 €

nach alter Väter Sitte gebraut Alkohol: 5,0 % Vol.  
hopfenaromatisch – leicht – unfiltriert

### Das Naumburger Schwarzbier

4,10 €

5,90 €

ein untergäriges, malzbetontes Vollbier mit  
außerordentlichem Geschmack Alkohol: 5,2 % Vol.  
Kaffee – und schokoladige Röstaromen - unfiltriert



## Das Naumburger Hell

### ein klassisches untergäriges Biergartenbier

Alkohol: 4,8 % Vol.

frisch - naturbelassen - unfiltriert

Das Naumburger Hell ist fast strohgelb, mit einer stabilen Schaumkrone. Im Geruch dominieren getreidige Malznoten, die sich auch im Antrunk durch einen fein würzigen milden Geschmack fortsetzen. Dazu gesellt sich recht bald frischer Hopfen, der das Bier zu einem ausgewogenen Erlebnis macht.

## Das Naumburger Kupfer

### ein dunkles Gesamtkunstwerk mit Wurzeln bis ins 16. Jahrhundert

Alkohol: 5,2 % Vol.

dunkel - kräftig - unfiltriert

Das Naumburger Kupfer ist ein glanzfeines und kastanienbraunes dunkles Lagerbier. Die Schaumkrone kommt charmant cremefarben daher. Es riecht süßlich nach etwas Karamell und ist malzbetont. Der Antrunk wirkt hochherzig vollmundig und weich, danach dominieren malzige und röstartige Aromen. Der Hopfen hält sich dezent im Hintergrund.



## Das Naumburger Pilsner

nach alter Väter Sitte gebraut

Alkohol: 5,0 % Vol.

hopfenaromatisch - leicht - unfiltriert

Das Naumburger Pilsner ist ein untergäriges, naturbelassenes Vollbier nach Pilsner Brauart. Charakteristisch für dieses Bier ist seine cremige Schaumkrone, seine goldgelbe Farbe und der schlanke Körper. Im Geruch hat es ein ordentlich ausgeprägtes Hopfenaroma. Der Geschmack ist ausgeglichen süffig, nicht zu kräftig und harmonischer Bittere im Abgang.

## Das Naumburger Schwarzbier

ein echter „Ost-Schlager“ mit  
außerordentlichem Geschmack.

Alkohol: 5,2 % Vol.

vollmundig – malzbetont - süffig

Das Naumburger Schwarzbier ist ein untergäriges, naturbelassenes Vollbier. Es kommt im dunklen, fast schwarzem Gewand und mit stabiler Schaumkrone daher. Im Geruch dominieren teilweise Kaffee- und schokoladige Röstaromen. Es ist Malzbetont, nussig und süffig. Der Hopfen steht durch die Süße dezent im Hintergrund.



## Flaschenbiere

Um ein wenig Abwechslung in unser Sortiment zu bringen, haben wir stetig wechselnde Sorten im Angebot. Bitte fragen Sie unsere freundlichen Servicemitarbeiter nach den aktuellen Sorten. Danke schön. Ihr Team vom Braugasthaus.

Weißbier	0,5 l	5,40 €
alkoholfrei oder naturtrüb		
alkoholfreies Pils 0,0 %	0,33 l	3,80 €

## Erfrischung pur & alkoholfrei hausgemachte Limonaden

◆ verschiedene Sorten ◆

0,4 l      5,40 €

hergestellt aus Naumburger Brauwasser,  
Fruchtsirup und Früchten

Fragen Sie einfach unsere Servicemitarbeiter  
nach unseren aktuellen Sorten.

# Alkoholfreie Getränke

<b>Naumburger Brauwasser</b>	<b>0,5 l</b>	<b>1,0 l</b>
spritzig, medium, still	<b>3,60 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Bitter Limonaden</b>	<b>0,25 l</b>	
Bitter Lemon 3	<b>3,30 €</b>	
Ginger Ale 1, Tonic Water 3	<b>3,30 €</b>	
<b>Säfte &amp; Nektare</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	<b>2,90 €</b>	<b>4,60 €</b>
Kirsch-Fruchtsaftgetränk		
Bananen-Nektar, Johannisbeer-Nektar		
<b>Soft Drinks</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Coca-Cola 1,9, Coca-Cola light	<b>2,90 €</b>	<b>4,60 €</b>
Fanta 1,2,Sprite 2		

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee		<b>3,20 €</b>
Espresso		<b>3,20 €</b>
doppelter Espresso		<b>4,50 €</b>
Cappuccino		<b>3,80 €</b>
Milchkaffee		<b>4,50 €</b>
Glas Tee (reichhaltige Auswahl)		<b>3,10 €</b>



# Wein aus unserer Region

( Weine enthalten Sulphite )

## Landesweingut Kloster Pforta ( Hauswein ) 0,2 l

weiß, trocken/fruchtig	5,90 €
rosé, halbtrocken	5,90 €
rot, halbtrocken	6,20 €

## Winzervereinigung Freyburg (Unstrut) 0,2 l 0,75 l

Weißburgunder, trocken	6,50 €	23,00 €
Silvaner, trocken	6,50 €	23,00 €
Dornfelder rot, trocken	7,90 €	27,90 €

## GroberFeetz ( kleiner Familienbetrieb aus Freyburg U. )

Klingers Muse weiß, halbtrocken	8,70 €	30,00 €
---------------------------------	--------	---------

## Naumburger Wein & Sekt Manufaktur

Silbermönch, feinfruchtig	6,80 €	24,00 €
Bacchus, lieblich	6,80 €	24,00 €

### Liste der Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	7 geschwefelt
2 mit Antioxidationsmittel	6 Süßungsmittel Saccharin
3 mit Chinin	8 geschwärzt
4 mit Konservierungsstoff	9 mit Coffein
5 mit Phosphat	10 Geschmacksverstärker

# Spirituosen

## Verdauungsschnaps

	2 cl	4 cl
Kräuter	2,80 €	4,90 €
Obstler	3,50 €	6,50 €

## Longdrinks mit 4 cl Spirituose

Aperitivo 1 Spritz	6,90 €
Gin Tonic 3	6,90 €
Lillet Wild Berry	6,90 €
Whiskey Cola 1,9	6,90 €

**Sind Sie auf der Suche nach dem perfekten, ehrlichen  
Geschmackserlebnis?**

Probieren Sie die Köstlichkeiten von der  
**goldprämierten Edelbrennerei Schloss Neuenburg.**  
 Die Verarbeitung von regionalen und geschmackvollem Obst  
 schmecken Sie in jedem einzelnen Tropfen.

## Liköre

	2 cl	4 cl
Weinbergpflirsichlikör	3,50 €	6,50 €
Panna Cotta	3,80 €	6,80 €

## Brände

Elster- Apfelbrand	4,70 €	8,90 €
Bockbierbrand	4,70 €	8,90 €
Tresterbrand	4,70 €	8,90 €

## Whisky

Schloss Whisky 13	4,90 €	9,30 €
-------------------	--------	--------

