

ECHT & EINZIG

AUS NAUMBURG (SAALE)

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 Geogentor 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 7,80 €

Blatt- und Rohkostsalate
mit Balsamico-Senfdressing und Brot

Apfel-Gurkensorbet 7,90 €

herzhaftes, halbgefrorenes „Eis“ an geschmortem
Romanasalatherzen, Joghurtdressing und Croûtons

Würzfleisch vom Hähnchen 8,20 €

Ragout vom Hähnchen in cremiger Sauce mit
Champignons, Käse gratiniert und Toast

Nostalgie Pur 7,90 €

Soljanka mit Schmand und Brot

Bier-Rahmsüppchen 7,20 €

gekocht mit unserem Naumburger Hell, verfeinert mit
Sahne und Croûtons

Deftiges

Kupferbierbraten 20,90 €

Schweinebraten in kräftiger Bratenjus, Rahmspitzkohl und Kartoffelklößen

Klassiker 21,90 €

Schweinelachsschnitzel mit Pfannenkartoffeln, Salatbeilage und Remouladensauce

Paprika-Rahmgulasch 23,90 €

deftiger Rindergulasch mit Speckbohnen und Kartoffelklößen

BBQ- Hähnchen 18,50 €

halbes Hähnchen in BBQ-Marinade gebacken mit Pommes und in Joghurt mariniertem Krautsalat

„Naumburger Krautkrapfen“ 16,50 €

Hefeteiggebäck mit Schlachtekraut und Speck, Bratenjus, Salatbeilage und Röstzwiebeln

Beilagenänderung 1,50 €

Deftiges

Zwiebel-Fleisch 18,90 €

Streifen vom Schweinenacken mit Zwiebeln, Olivenöl und Lorbeer gebraten, dazu Pommes, Salat und Sour Cream

Paprikahähnchen 17,50 €

2 gebratene Hähnchenbrustfilets auf getoastetem Bauernbrot, pikanter Paprikasauce und Salatbeilage

Pfeffersteak 26,90 €

gebratenes Rumpsteak mit Cognac-Pfeffersauce, Salat und Pfannenkartoffeln

Lebergeschnetzeltes 19,50 €

Kalbslebergeschnetzeltes in Rotweinjus mit Cherrytomaten und Frühlingslauch, dazu Kartoffel-Erbsenstampf

gekochtes Eisbein 18,90 €

Schweinehaxe in feinem Wurzelsud gegart mit Schlachtekraut, Kartoffeln und einem Schälchen Senf

Beilagenänderung 1,50 €

Fleischlos & Meer

Backfisch vom Naturhering	16,90 €
Naturhering in Gewürzpanade ausgebacken auf Schmorgurken und Kartoffelsalat	
gefüllte Paprikaschote	17,50 €
vegane Füllung auf Erbsen- und Weizeneiweißbasis, buntem Gemüse, dazu Kartoffeln und Salat	
Vegetarischer Biergulasch	18,90 €
auf Sojabasis, geschmort in vegetarischer Dunkelbiersauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen	
Käsespätzle	14,50 €
mit Röstzwiebeln und Salatbeilage	
gebratenes Lachsfilet	24,50 €
mit Kräuterbutter und Semmelbröseln gratiniert auf Gemüse-Tagliarini	
Beilagenänderung	1,50 €

Süßer Abschluss

Quarkstrudel 8,50 €
mit Kirschragout und Vanilleeis

Sommertraum 8,50 €
hausgemachtes Erdbeer-Limettensorbet auf Mango-
Kokoscrumbleörtchen

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

Braugasthaus - Klassiker

Schnitzelröllchen 12,50 €

Schnitzelchen vom Schweinelachs in Brezelpanade gefüllt mit Obatzda, dazu Preiselbeeren und Salatbeilage

Kutscherbrot 16,90 €

Scheiben vom Kasseler Nacken auf Krautsalat, Brot und Rührei, dazu ein gemischter Salat

Schale mit Knabberbrezeln 2,50 €

Portion Pommes rot/weiß 6,50 €

1 Brezel 5,50 €

mit einem Schälchen Obatzda

Burger – Specials

Chicken Burger

16,90 €

gebackenes Hähnchenbrustfilet
im Craft-Burgerbrötchen mit Avocado-Limettenmayo,
knusprigen Zwiebelringen und Pommes

Beef Brisket Burger

18,90 €

hausgemachtes Burgerpatty aus der Rinderbrust, gratiniert
mit Cheddarkäse, Craft-Burgerbrötchen mit White smoked
BBQ Dip, karamellisierten Zwiebeln und Pommes

Veggi Burger

16,90 €

Beyond Meat Burgerpatty gratiniert mit Cheddarkäse,
Craft-Burgerbrötchen, Burgersauce mit Gürkchen,
Krautsalat und Pommes

ECHT & EINZIG

AUS NAUMBURG (SAALE)

Unsere hausgebrauten Biere

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
Das Naumburger Hell	4,50 €	5,90 €
ein klassisches untergäriges Biergartenbier Alkohol: 4,8 % Vol. frisch - naturbelassen - unfiltriert		
Das Naumburger Kupfer	4,50 €	5,90 €
ein dunkles Gesamtkunstwerk mit Wurzeln bis ins 16. Jahrhundert Alkohol: 5,2 % Vol. dunkel - kräftig - unfiltriert		
Das Naumburger Pils	4,50 €	5,90 €
nach alter Väter Sitte gebraut Alkohol: 5,0 % Vol. hopfenaromatisch - leicht - unfiltriert		
Das Naumburger Schwarzbier	4,50 €	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

Naumburger Brauwasser	0,5 l	1,0 l
spritzig, medium, still	3,60 €	5,90 €
Bitter Limonaden	0,25 l	
Bitter Lemon ³	3,50 €	
Ginger Ale ¹ , Tonic Water ³	3,50 €	
Säfte & Nektare	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	3,20 €	4,80 €
Kirsch-Fruchtsaftgetränk		
Bananen-Nektar, Johannisbeer-Nektar		
Soft Drinks	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1,9} , Coca-Cola light	3,40 €	4,90 €
Fanta ^{1,2}		
Sprite ²		

Heiße Getränke

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

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 €
Bacchus, halbtrocken	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 €

Liste der Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Chinin
- 4 mit Konservierungsstoff
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel Saccharin
- 7 geschwefelt
- 8 geschwärzt
- 9 mit Coffein
- 10 mit 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		7,20 €
Gin Tonic ³		7,20 €
Lillet Wild Berry		7,20 €

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

Probieren Sie die Brände und Liköre von der
goldprämierten Edelbrennerei Schloss Neuenburg.
Die Verarbeitung von regionalem und geschmackvollen
Obst schmecken Sie in jedem Tropfen.

Liköre	2 cl	4 cl
Weinbergpfirsichlikör	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 €

Schlosswhisky 13	4,90 €	9,30 €
-------------------------	---------------	---------------