

• VORSPEISEN •

*Vorköst*

**Gratinierter Ziegenkäse** ..... 13.5

Baby Leaf Salad / Nüsse / Apfel /  
Balsamicodressing / Bete

**Gegrillter Pulpo** ..... 15.5

Ofengemüse / Oliventapenade /  
Safranaioli

**Lüneburger Salzsau** ..... 13.5

Linsen / Asia Style

**Gurkenrahmsalat** ..... 5.5

Zitrone / Schnittlauch

**Baby Leaf &  
Wildkräutersalat** ..... 6.5

Balsamico / Pesto / Parmesan

**Waldpilzessenz** ..... 7.5

Waldzwerge / Wildstrudel

**Schwarzwurzel-  
cremesuppe** ..... 8.5

Trüffel / Blutwurst

• VEGETARISCH •

*Grüöntefreten*

**Pilzrisotto** ..... 16.5

Wildkräuter / Trüffel

**Rote Bete Ravioli** ..... 18.5

Ofengemüse / Ziegenkäse



**Altes Brauhaus  
seit 1505**

» Dieses einmalige Haus wurde  
erstmalig im Jahre 1505 als Brau-  
haus erwähnt.

Seitdem befindet es sich im histo-  
rischen Originalzustand. Mit über  
500 Jahren in der Schankwirtschaft  
ist es eines der ältesten Wirtshäu-  
ser Deutschlands. «

VORWEG / VEGETARISCH

• **FLEISCH** •  
*Fleisch*

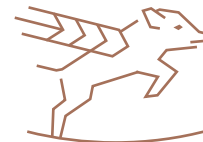
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b> .....	24.5
Pilzrisotto / Wildkräuter / Trüffel	
—	
<b>Rumpsteak</b> .....	26.9
Zwiebelsoße / Speckbohnen / Bratkartoffeln	
—	
<b>Entrecote</b> .....	32.5
Kräuter-Peperoni Butter / Maiskolben / Salsa Verde / Baby Leaf Salad / Steakhouse Frites Trüffelmayo	
—	
<b>Original Wiener Schnitzel</b> .....	24.9
Bratkartoffeln / Gurkenrahmsalat	

**Wer steht hinter dem  
Alten Brauhaus?**

» Wir sind die Geschwister Beatrix und Alex Korte und führen das Alte Brauhaus in zweiter Generation. «

• **FISCH** •  
*Fisch*

<b>Weißes Heilbuttfilet</b> .....	26.5
Rote Bete Ravioli / Ofengemüse	
—	
<b>Zander</b> .....	24.5
Rieslingschaum / Belugalinsen / Kartoffel-Sahne Püree / Blutwurst	
—	
<b>Gegrillter Pulpo</b> .....	19.9
Ofengemüse / Oliventapenade / Safranaioli	



**Was bedeutet  
das Logo?**

» Wir haben die Lüneburger Geschichte der Salzsau aufgegriffen und zieren unser Logo mit einem geflügelten Wildschwein Frischling. Der Flügel ist eine Gerstenähre und steht somit für die Jahrhunderte alte Brauhaus Tradition. «

• SÜSSES •  
*Slickeree*

**Tonkabohnen**

**Crème Brûlée** ..... 8.5  
Himbeere / Vanille

**Saftiger Schokokuchen** ..... 8.5  
Mango-Vanille-Ragout

**Hausgemachtes Eis**

Je Jumbokugel ..... 3.5  
Fragen Sie uns nach den saisonalen  
und aktuellen Eissorten.

**Unverträglichkeiten?**

*Nahrungsmittelallergien oder Un-  
verträglichkeiten? Sprechen Sie uns  
gerne an..*

• DIGESTIFS •  
*Achteran*

**Brände von Lantenhammer**

Haselnussgeist ..... 2 cl ..... 4.5  
Williamsbrand ..... 2 cl ..... 4.5  
Marillenbrand ..... 2 cl ..... 4.5  
Obstbrand ..... 2 cl ..... 4.5

**Piekfeine Brände /  
Birgitta Rust**

Obstcuvee ..... 2 cl ..... 6.9  
Waldhimbeergeist ..... 2 cl ..... 6.9  
Haselnussgeist ..... 2 cl ..... 6.9  
Williamsbrand ..... 2 cl ..... 6.9  
Quittenbrand ..... 2 cl ..... 6.9

**Brandy & Cognac**

Osborne Veterano ..... 2 cl ..... 4.5  
Otard V.S.O.P. .... 2 cl ..... 4.5  
Remy Martin V.S.O.P. .... 2 cl ..... 4.5

• KAFFEE & TEE •

**Kaffeespezialitäten**

Tasse Kaffee ..... 2.8  
Cafe Creme ..... 2.8  
Cappuccino..... 2.9  
Latte Macchiato ..... 2.9  
Milchkaffee ..... 2.9

Espresso ..... 2.7  
Espresso Double ..... 3.9  
Espresso Macchiato ..... 3.2  
Heiße Schokolade ..... 3.2

**Glas Tee "Keo"**

Bio Pfefferminze ..... 3.7  
Rooibos Karamell ..... 3.7  
Grüner Tee Pfirsich ..... 3.7  
Darjeeling ..... 3.7  
Kräuter Ingwer ..... 3.7  
Cranberry Sanddorn ..... 3.7

DESSERT / KAFFEE / TEE

• WASSER •

**Magnus** ..... 0,75 l ..... **6.9**  
feinperlig oder still

**Magnus** ..... 0,25 l ..... **2.9**  
feinperlig oder still

• SÄFTE/SCHORLEN •

**Säfte** ..... 0,3 l ..... **3.9**  
Sorten: Apfel, Maracuja, Rhabarber,  
Schwarze Johannisbeere, Mango

**Saftschorlen** ..... 0,3 l ..... **3.5**  
Alle Säfte als Schorlen

**Lütauer**, regionale Mosterei  
Apfel-Ingwer-Schorle ..... 0,33 l ..... **3.9**  
Apfel-Himbeer-Schorle ..... 0,33 l ..... **3.9**

**Ginger Ale**  
**Maracuja Schorle** ..... 0,3 l ..... **3.9**

**Johannisbeer**  
**Tonic Schorle** ..... 0,3 l ..... **3.9**

• SOFTDRINKS •

**Coca Cola** ..... 0,3 l ..... **2.9**

**Fanta** ..... 0,3 l ..... **2.9**

**Sprite** ..... 0,3 l ..... **2.9**

**Spezi** ..... 0,3 l ..... **2.9**

• LIMONADEN •

**Fritz Limonade**

Orange ..... 0,33 l ..... **2.9**

Wassermelone ..... 0,33 l ..... **2.9**

Zitrone ..... 0,33 l ..... **2.9**

ALCOHOLFREI

• **FASSBIERE** •

*0,3 oder 0,5 l*

	0,3 l	0,5 l
	↓	↓
<b>"Trübi"</b> .....	3.3	5
Naturtrübes, süffiges, spritziges Pils		
<b>"Herbi"</b> .....	3.3	5
Klares, herbes Pils		
<b>"Malzi"</b> .....	3.3	5
Rotblondes, süssliches, malziges Pils		
<b>"Hamburger Alsterwasser"</b> .....	3.3	5
Sprite mit Bier		

• **FLASCHENBIERE** •

*auch alkoholfrei*

<b>Schneider Weisse</b> .....	0,5 l	4.9
Hefe hell		
<b>Schneider Weisse</b> .....	0,5 l	4.9
Alkoholfrei		
<b>Clausthaler</b> .....	0,33 l	3.6
Alkoholfrei		

• **REGIONAL** •

*Craftbeer aus der Flasche*

<b>Mashsee Hafensänger</b>	0,33 l	4.6
6,1 % Alc. Lager Hefe. Schwarz, Röst- u. Karamellnoten, malzbetont, fruchtig leicht.		
<b>Mashsee Trainingslager</b>	0,33 l	4.6
5,5 % Alc. Lager. Untergärig, Hopfenaromatik von Kräutern, Ananas, Maracuja u. Zitrus,		
<b>Mashsee Beverly Pils</b>	0,33 l	4.6
4,7 % Alc. Lager Hefe. Kalt gehopft, infiltriert. Mango-, Ananas- u. Zitrusaromen. Angenehme Hopfenbittere.		
<b>Odin Trunk Honigbier</b>	0,5 l	4.5
4,7 % Alc. Lager Hefe. Feinstes Malz, bester Hopfen, echter Bienenhonig.		
<b>Rügener Insel Kap</b>	0,33 l	4.9
5,6 % Alc. Oatmeal Stout. Tiefschwarz, Espresso-Note, cremiger Trunk, mit hohem Hafer- u. Weizenmalzanteil.		
<b>Rügener Insel Kreide</b>	0,33 l	4.9
5,6 % Alc. Fruchtiger Duft, feinperlig, subtil prickelnd, dezentes Säurespiel.		
<b>Dachs "Negrito Stout"</b>	0,33 l	4.9
5,5 % Alc. Craftbeer mit Röstaromen von Kaffee und Schokolade.		

• WEISSWEIN •

	0,75 l	0,2 l
	↓	↓
<b>Scheurebe</b> .....		<b>6.9</b>
halb trocken, Weingut Frölich Hake, Saale Unstrut		
<b>Grüner Silvaner</b> .....	<b>24</b>	<b>6.9</b>
QBA, trocken, Weingut Bähr, Nahe		
<b>Grauburgunder Schneider</b> .....	<b>29</b>	<b>7.9</b>
QBA, trocken, Weingut Schneider, Pfalz		
<b>Grauburgunder Sonett</b> .....	<b>24</b>	<b>6.9</b>
QBA, trocken, Weingut Heger, Baden		
<b>Tonschiefer Riesling</b> .....	<b>36</b>	<b>7.5</b>
QBA, trocken, Weingut Dönnhof, Nahe		
<b>Grüner Veltliner</b> .....	<b>25</b>	
QBA, trocken, Weingut Pfaffl, Niederösterreich		
<b>Blanc de Noir</b> .....	<b>29</b>	
QBA, trocken, Forster Winzer, Pfalz		
<b>Weisser Riesling Illumino Burgberg</b> .....	<b>34</b>	
QBA, trocken, Weingut Bettenheimer, Rheinhessen		

• ROTWEIN •

	0,75 l	0,2 l
	↓	↓
<b>Hamballe Trollinger</b> .....		<b>6.9</b>
mit Lemberger halbtrocken, Weinkellerei Hohenlohe Württemberg		
<b>Ursprung</b> .....	<b>28</b>	<b>7.9</b>
trocken, Pfalz, Weingut Markus Schneider		
<b>Primitivo Manduria</b> .....	<b>27</b>	<b>7.9</b>
DOC, trocken, Santera, Italien		
<b>Black Print</b> .....	<b>39</b>	
trocken, Merlot, Cabernet Sauvignon, Weingut Markus Schneider, Pfalz		
<b>Shiraz Us De Kap</b> .....	<b>33</b>	
trocken, Barrique, Weingut Werner Näkel, Südafrika		
<b>Vet Rooi Olifant</b> .....	<b>42</b>	
trocken, Barrique, Schneider / Steytler, Stellenbosch		
<b>Merlot Borgo Molino</b> .....	<b>26</b>	
Piemonte Italien		
<b>Chianti Classico</b> .....	<b>28</b>	
15 COCD, Borgo Scopeto, Italien		

• ROSÈWEIN •

<b>Rotling</b> 0,2 l .....	<b>6.9</b>
Weingut Bähr, Nahe	

## • APERITIFS •

**Riesling Sekt** ..... 0,1 l ..... **5.9**  
extra trocken

**Spätburgunder Rosé** ..... 0,1 l ..... **5.9**  
Sekt trocken

**Prisecco** ..... 0,1 l ..... **4.9**  
"Manufaktur Geiger"  
Zweitgelt-Lembergertraube / Rote Bete

**Aperol Spritz** ..... 0,2 l ..... **6.9**

**Aperol Rhabarber** ..... 0,2 l ..... **7.5**

**Aperol Maracuja** ..... 0,2 l ..... **7.5**

**Ramazotti Rosato** ..... 0,2 l ..... **6.9**  
Hibiskus/ Orange / Prosecco

**Port Tonic** ..... 0,2 l ..... **6.9**  
Weißer Portwein / Tonic / Limette / Minze

**Birnen Gin-Tonic** ..... 0,2 l ..... **6.9**  
Birnenlikör / Gin Sul / Tonic

**Negroni Spritz** ..... 0,2 l ..... **6.9**  
Campari / Martini rosso / Gin / Sekt

**Martini** ..... 5 cl ..... **4.9**  
bianco oder rosso

## • DIGESTIFS •

**Alchimistenschnaps** ..... 2 cl ..... **2.9**  
Kräuterschnaps aus der Heide

**Alchimistenschnaps mit Eis und Limette** ..... 4 cl ..... **4.9**

**Ratzeputz** ..... 2 cl ..... **2.9**  
Heidekräuter mit Ingwer

**Heidegeist** ..... 2 cl ..... **2.9**  
Bestehend aus 31 Heidekräutern

**Baileys** ..... 4 cl ..... **4.9**

**Molinari Sambuca** ..... 2 cl ..... **3.2**

**Lantenhammer Brände** ... 2 cl ..... **4.5**  
Haselnussgeist, Williamsbrand,  
Marillenbrand oder Obstbrand

**Piekfeine Brände / Birgitta Rust** ..... 2 cl ..... **6.9**  
Obstcuvee, Waldhimbeergeist,  
Haselnussgeist, Williamsbrand,  
Quittenbrand oder

**Brandy & Cognac**  
Osborne Veterano ..... 2 cl ..... **4.5**  
Otard V.S.O.P. .... 2 cl ..... **4.5**  
Remy Martin V.S.O.P. .... 2 cl ..... **4.5**