WILLKOMMEN

Brauhaus
„Zum Alten Dessauer“

Heimat genießen

Speisen & Getränke

Die Geschichte unseres Hauses beginnt bereits in der 1. Hälfte des 19. Jahrhunderts.....

Brauerei Schade Dessau

Braugerechtsame seit 1545

Im Jahr 2000 begannen die Bauarbeiten in der Ruine des alten Sudhauses ...

Liebe Gäste,

wie freuen uns über Ihren Besuch und heißen Sie herzlich willkommen.

Alter Dessauer, einfach fürstlich! Er soll es uns Wert sein – in zweifacher Hinsicht.
Vor dem historischen Hintergrund des „Alten Dessauers“ hat unser heimisches Bier wieder den Ruf einer anspruchsvollen Marke erlangt.
Mit der Wahl unserer Leitfigur Fürst Leopold I. von Anhalt Dessau soll gleichzeitig eine über drei Jahrhunderte mit Dessau verbundene Tradition wiederbelebt werden.

Der Alte Dessauer wurde am 3. Juli 1676 geboren.
Er hätte es sich wohl kaum träumen lassen, dass rund 340 Jahre später ein Bier gebraut wird, welches seinen Namen trägt.
Nach Naturanlage und Neigung war er zum Soldaten bestimmt, so dass ihn der Kaiser bereits als Zwölfjährigen zum Obersten eines Reiterregimentes ernannte.
Er hat fünf Jahre in brandenburgischen Diensten gestanden und führte während dieser Zeit den Gleichschritt und den eisernen Ladestock im Heer ein.
1698 übernahm er die Regierung seines Landes. Fürst Leopold führte ein strenges, mitunter hartes Regiment und war bei seinen Untertanen gefürchtet und beliebt zugleich.

Karl May hat in einer seiner vielen Geschichten über den alten Volkshelden einmal gesagt, dass dieser kein anderes Gesetz als seinen eigenen Willen kannte. Und noch eines geht aus den Erzählungen hervor – dass er außerordentlich gern (und des öfteren) ein Maß Bier trank.
Zu einem guten Bier gehört natürlich mehr als ein wohlklingender Name.
Der Dessauer Braumeister versteht sein Handwerk und die Gastronomie ist stolz auf die gehobene Qualität der Marke „Alter Dessauer“.

Tatsächlich ist der Alte Dessauer (oder Fürst Leopold I.) mit seinen Langen Kerls jedes Jahr zum Leopoldsfest in seiner alten Residenzstadt und natürlich auch im Brauhaus. Er meint, dass es u. a. zu seinen Aufgaben gehöre, die Qualität des Bieres zu prüfen.

Liebe Gäste, wir wünschen Ihnen und uns, dass beim Genuß des „Alten Dessauer“ keine Wünsche offen bleiben und dass mit der Renaissance unserer Leitfigur das Dessauer Bier eine neue „alte Heimat“ findet.

IHR TEAM DES HAUSES
MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VOM „ALTEN DESSAUER“

ALTER DESSAUER
einfach fürstlich!

Liebe Gäste,

wir möchten Sie über folgende Verordnung informieren:
„Die LMIV (Verordnung Nr. 1169/2011) regelt in der EU die Kennzeichnung von Lebensmitteln und ist ab dem 13.12.2014 verpflichtend umzusetzen“.

Diese Verordnung stammt aus Brüssel und besagt im Grunde, dass wesentlich mehr Inhaltsstoffe als bisher in Speisen- und Getränkekarten gekennzeichnet werden müssen. Das gilt verpflichtend auch für das Brauhaus „Zum Alten Dessauer“.

Wir möchten dem nachkommen und Sie auf die Ergänzung unserer Speisen- und Getränkekarte verweisen. Dort haben wir für Sie alle kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe / Allergene aufgeführt, die in Speisen und/oder Getränken enthalten sein können, die Sie im Brauhaus „Zum Alten Dessauer“ bestellen und verzehren können.

Im Bedarfsfall erhalten Sie von Ihrem Ansprechpartner im Service detaillierte Auskunft zur Zusammensetzung aller Speisen und Getränke. Sprechen Sie uns bitte an. Wir sind in der Lage, Ihnen dann zu jedem Gericht und Getränk eine Einzelaufstellung aller darin befindlichen Inhaltsstoffe vorzulegen.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Ihr Brauhaus-Team

Unsere Symbole und ihre Bedeutung

Glutenfrei
Diese Produkte sind frei von Gluten (Bestandteil von Getreide) und deshalb für Personen, die auf eine glutenfreie Ernährung achten müssen, geeignet. Auf Wunsch bereiten wir Ihnen natürlich auch andere Gerichte glutenfrei zu.

Laktosefrei
Unsere laktosefreien Lebensmittel enthalten keine tierische Milch oder Milchzucker. Damit sind sie bestens für Allergiker mit einer Laktose-Intoleranz geeignet. Auf Wunsch bereiten wir Ihnen natürlich auch andere Gerichte laktosefrei zu.

Vegetarisch
Diese Gerichte sind ohne Fleischprodukte zubereitet.

Vegan
Diese Gerichte werden ausschließlich mit pflanzlichen Lebensmitteln zubereitet.
Auf Produkte tierischen Ursprungs wird in jeglicher Form verzichtet.

1 - mit Farbstoffen, 2 - mit Konservierungsmitteln, 3 - mit Antioxidationsmitteln,
4 - mit Geschmacksverstärkern, 5 - mit Süßungsmitteln, 6 - chininhaltig, 7- mit Säuerungsmitteln,
8 - koffeinhaltig, 9 - Sulfite, * kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen

Essen nicht geschafft-
kein Problem, unser Servicepersonal verpackt es Ihnen für 0,50 €.

Portion zu groß! - für diverse kleine Portionen wird 1,50 € abgerechnet.
For various small portions is charged 1,50 €.

Brauhaus
„Zum Alten Dessauer“

Vorspeisen

	€
Würzfleisch vom Schwein[1] **Käse überbacken, dazu Treberbaguette** Pork ragout topped with cheese and served with bread	7,30
Mozzarellaperlen[3] **auf knackigem Eisbergsalat,** **Rucola und Kirschtomaten, Balsamiko**[4]**, Treberbaguette, Basilikum, Croutons** Mozzarella pearls[3] on crispy iceberg lettuce, rocket and cherry tomatoes, balsamic vinegar, Treberbaguette, basil, croutons	7,80
Kleiner gemischter Salat **Blattsalat, Radieschen, Gurke, Tomate, hausgemachtes Dressing oder Vinaigrette** Lettuce, radish, cucumber, tomato, homemade dressing or vinaigrette	6,00

Salate

Salatteller „Braumeister“[1,2,3,5] **Eisbergsalat, gekochter Schinken, Edamer, gekochtes Ei** **und feines Dressing nach unserem Hausrezept** Iceberg lettuce, cooked ham, edam, boiled egg and fine dressing according to our house recipe	11,50
Fürst-Leopold-Salat[2,3,4,5] **Gebratene Hähnchenbrust auf knackigen Blattsalaten** **mit geröstetem Speck und Kräuter-Dressing**[2] Fried chicken breast on fresh lettuce, topped with roasted bacon and herb dressing	13,50
Thunfisch-Salat **Eisbergsalat, Radicchio, Weißkrautsalat, Tomate, Gurke, Möhrensalat,** **mit Thunfisch und einem gekochten Ei, angerichtet mit hausgemachtem Dressing**[2] Iceberg lettuce, radicchio, coleslaw, tomato, cucumber, carrots salad with tuna and a boiled egg, served with homemade dressing	13,50

Alle Salate werden auf Wunsch mit Essig und Öl oder einer Vinaigrette gereicht.
All salads are served on request with vinegar and oil or a vinaigrette.

Brauhaus
„Zum Alten Dessauer“

Suppen

Anhaltische Festtagssuppe **Klare Fleischbrühe, Spargelstückchen, Eierstich und Gehacktesklößchen** Clear broth, asparagus, egg and meatballs		4,80
Tomatensuppe[2,3,4] **mit gewürzten Croutons und Sahnehäubchen** Tomato soup with croutons and whipped cream		4,80
Dessauer Kartoffelsuppe[2,3,4] **püriert, mit Würstchenecken** „Dessauer“ potato soup with sliced sausage	**groß/** big **klein/** small	6,80 4,50

Brauhausklassiker
- nach Rezepten der Brauhausköche **€**

Bratenfleischsülze **12,50**
mit Remouladensoße[2] und Bratkartoffeln
Cold meat in aspic with remoulade, served with fried potatoes

Dessauer Bierfleisch[2,3,4] mit Bratkartoffeln **13,90**
Schweinefleisch, Rindfleisch und Kassler mit Zwiebeln in Biersoße
Pork, beef and smoked pork with onions in beer sauce

Knusprige Schweinshaxe in Biersoße[2,3,4] **15,00**
dazu Dessauer Sauerkraut[2], Kartoffelkloß[2] und Treberkloß
Crispy knuckle of pork in beer gravy, with Sauerkraut and dumpling

Ofenfrischer Schweinebraten in Biersoße[2,3,4] **14,90**
dazu Dessauer Sauerkraut[2] , Kartoffelkloß[2] und Treberkloß
Roast pork in beer gravy with Sauerkraut and dumplings

Knusprige halbe ausgelöste Ente[2,3,5] an leckerer Soße, **16,80**
dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße[2]
Crispy half a duck (without bones) on a fine sauce with red cabbage and potato dumplings

Es schnitzelt

Brauhaus-Schnitzel **12,80**
Treberbrotscheibe angeröstet, darauf ein Schweineschnitzel mit zwei Spiegeleiern, dazu Weißkrautsalat
Roasted brown bread with a pork escalope, two fried eggs, with coleslaw

Dessauer-Schnitzel **14,80**
Schweineschnitzel an Biersoße, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln
Pork escalope with beer gravy, mixed vegetables and potatoes

Hähnchen-Schnitzel **15,20**
Hähnchenschnitzel mit Blumenkohlröschen, Sc. Hollandaise und Käse überbacken dazu Rösti-Ecken
Chicken escalope with cauliflower florets, sc. Hollandaise and cheese baked with Rösti corners

Brauer-Schnitzel **14,90**
Bacon und frittierte Zwiebeln, ein Spiegelei, Bohnen, Gemüsekartoffeln
Bacon and fried onions, a fried egg, beans, vegetable potatoes

Schweine-Schnitzel „Mephisto“ **15,60**
scharfer Senf, Preiselbeeren, Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln
shaggy mustard, cranberries, gratinated, with fried potatoes

Spezialitäten

€

Pulled Pork Burger [3,5] 13,50
Weißkrautsalat, hausgemachte Barbecue Soße, Gewürzgurken und Röstzwiebeln, dazu Süßkartoffel-Pommes frites
White cabbage, homemade barbecue sauce, gurkin, roasted onions and sweet potato fries

Tafelspitz [3,5] 15,80
Rindfleisch gekocht, Meerrettichsoße, Salatbeilage und Salzkartoffeln
Boiled slices of beef, horseradish gravy, salad and boiled potatoes

Luisen-Teller [3] 15,00
Hähnchenbrustfilet in exotischer Curry-Rahmsoße, Broccoliröschen mit Butter-Mandelstiften und Basmati-Reis
Filet of chicken breast with an exotic curry sauce, brokkoli and rice

Anhaltischer Sauerbraten [3] 15,80
mit Rosinensoße, Apfel-Rotkraut und Salzkartoffeln
Braised beef in a raisin gravy, red cabbage and boiled potatoes

Steak au four – Pfanne [1] **- serviert in der Pfanne -** 15,30
Schweinesteak mit Würzfleisch, Käse überbacken, Kartoffelspalten
Pork steak topped with pork ragout and gratinated with cheese, served with potato wedges

Hobuschpfanne [1] **- serviert in der Pfanne -** 16,80
Zwei Schweinemedaillons, Broccoliröschen, Rahmchampignons m. Käse überbacken, Herzoginkartoffeln [2]
Pork filet with brokkoli, mushrooms in a cream sauce, gratinated with cheese and served with duchess potatoes

Argentinisches Rumpsteak [1] **(250g Rohgewicht)** 21,50
Kräuterbutter und Bohnen mit Schinkenspeckwürfel
Rump steak served with herb butter, and beans

Aus Neptun´s Reich

Rauchlachs-Taler [3,5] 13,50
Geräucherter Lachs auf Kartoffelpuffer, dazu Meerrettich-Sahne
Smoked salmon with potatoe fritters and horseradish cream

Heringsfilet [1,2,3,5] **„Matjes Art“** 12,80
mit Remoulade und Salzkartoffeln
Herings filet „Matjes Art“ served with remoulade and boiled potatoes

Zanderfilet gebraten, Salatecke [5] 17,80
an einer Kräuterrahmsoße [2] **mit körniger Basmati-Reis Timbale**
Pike perch fried filet, with salad on a herb cream sauce with granular Basmati rice timbale

Filet vom Wildlachs gebraten [3,5] 17,80
auf mediterranem Gemüse, Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln
Fried filet of wild salmon on mediterranean vegetables, sc. Hollandaise and boiled potatoes

Für den kleinen Hunger

	€
Strammer Max[3,5] **Schinkenwürfel auf Treberbrot mit zwei Spiegeleiern** Ham cubes on Treberbaguette with two fried eggs	9,20
Gebratener Leberkäse[2,3,4] **mit Bratkartoffeln und Spiegelei** Fried liver cheese with fried potatoes and fried egg	10,20
Dessauer Wurstsalat **Lyoner Wurst**[2,3,5] **im Essigstand mit Zwiebeln und Gurke, dazu Treberbrot** Lyoner sausage in vinegar with onions, gurkin and bread	8,50
Gefüllte Zucchini[3,5] **– Käse überbacken** **gefüllt mit Mett, Reis und Hirtenkäse, dazu Tomatensoße, Gemüsereis, Salatecke** Courgette, stuffed with minced pork, gratinated with cheese and served with rice and tomato sauce	10,20
Räucherfisch-Platte **Fischspezialitäten – frisch geräucherter Fisch vom Forellenhof Thießen, dazu Treberbrot, Butter, Meerrettich und Senfmarinade** Fish specialties - freshly smoked fish from Forellenhof Thießen, as well as Treberbrot, butter, horseradish and mustard marinade	15,50
Brotzeitplatte[2,3,4] **„einfach fürstlich“** - für eine Person - für zwei Personen **Edelsalami, Schinkenspeck, gekochter Schinken**[2]**, Käsespezialitäten mit Weintrauben, Gurke**[2]**, Tomate, Butter und Treberbrot** Salami, bacon, cooked ham, cheese specialties with grapes, gurkin, tomato, butter and Treberbrot	12,00 20,50
Ein Paar Bierknacker[2,3,5] **mit Treberbaguette** A couple of beer sausages with Treberbaguette	4,50
Brotkorb mit Griebenschmalz A basket of bread and dripping	4,50
Brezel Pretzel	2,00

Treberbrot oder Treberbaguette frisch gebacken, auch für Zuhause!
Unser Servicepersonal berät Sie gern.

Vegetarisch

	€
Heiße Ofenkartoffel [3,5] mit Kräuterschmand Baked potato with herb cream	8,90
Käsespätzle **mit Zwiebeln** Cheese spaetzle with onions	9,50
Spaghetti-Nudeln mit mediterranem Gemüse, **frischen Kräutern und Hirtenkäse** Spaghetti noodles with mediterranean vegetables, fresh herbs and shepherds cheese	14,50

Vegan

Bulgur mit frischem in Olivenöl gebratenem Gemüse **und einem bunten Salat, dazu Kräutervinaigrette** Bulgur in olive oil roasted vegetables, fresh salad with herbal vinaigrette	11,50

Desserts

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesoße[2] und einer Kugel Vanilleeis Hot apple pie with vanilla sauce and a scoop of vanilla ice cream	6,50
Schwedeneisbecher **Vanilleeis mit Eierlikör, Apfelmus und Sahne** Vanilla ice cream, egg nog, apple compote and cream	6,50
Dessauer Buchteln[1] mit Vanillesoße und heißen Kirschen Dessauer Buchteln served with vanilla sauce and hot cherries	5,50
Schokoladeneis mit Eierlikör und frischer Sahne Chocolate ice cream with egg nog and whipped cream	6,80
Crême Brûlèe	5,80
1 Kugel Eis (nach Wahl) **Vanille, Schokolade, Erdbeere,** **Pistazie, Stracciatella, Zitrone**	1,40
1 Portion Schlagsahne	1,50

Alter Dessauer
Zwickelbier
HELL
Alter Dessauer
Zwickelbier
Dunkel

Brauhaus
„Zum Alten Dessauer“

Zum Mitnehmen oder als Geschenkidee aus Ihrem Brauhaus

Unsere beliebten Saisonbiere - erhältlich in verschiedenen Gebinden.

Unser Bierbrand- der Whisky der Deutschen! Sie erhalten unseren Zwickelbierbrand in der 0,5 l Flasche.

Brauhaus Kräuter
0,7 l und 0,2 l

2 Liter „Alter Dessauer“,
1 Bierglas, 1 Ansichtskarte
und 0,2 l Brauhaus Kräuter
-Alles auf einem Steakteller
als Geschenk verpackt!-

„Alter Dessauer“
Basecap & T-Shirt

Geschenkgutschein

Heimat genießen

Treberbrot oder Baguette
auch zum Mitnehmen für Zuhause

Unsere Brauhaus Pottsuse und
das Brauhaus Schmalz in 2 Größen sind
deftig, selbst gemacht und herzerwärmend.

Entdecken Sie unsere Kaffeespezialitäten!

	€
Caffè Crema	2,40
Milchkaffee	3,60
Cappuccino	3,40
Espresso	2,00
Latte Macchiato	3,60
Latte Macchiato mit Amaretto	5,70
Latte Macchiato mit Baileys	5,70
Heiße Schokolade Hot chocolate	3,00
Heiße Schokolade mit Sahne Hot chocolate with whipped cream	4,00
Pott Caffè Crema	3,80

Brauhaus
„Zum Alten Dessauer“

Meßmer Tee

eine Komposition hochwertiger Tees
für anspruchsvolle Teekenner

Darjeeling – Silkim First Flush	2,40
Earl Grey „Blue“	2,40
Grüntee	2,40
Früchtetee Hibiskus – Cranberry	2,40
Kamillo	2,40
Nana Minze – Pfefferminze	2,40
Rooibos „Vanille-Sahne“	2,40

Die wichtigsten Gründe für einen gesunden Biergenuss

Bier ist ...

- ein natürliches Produkt, erzeugt aus den natürlichen Rohstoffen Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser
- sehr gesund bei maßvollem Genuss
- eine willkommene Abwechslung bei Diäten
- kein Dickmacher (entgegen verbreiteter Vorurteile)
- einfach bekömmlich

Nicht zu unterschätzen ist der hohe Anteil an Mineralstoffen im Bier.
Ein Liter Bier deckt bereits einen guten Teil des Tagesbedarfes an Magnesium, Phosphor und Kalium sowie an wichtigen Vitaminen, besonders Vitamin B.

Unser Bier „Alter Dessauer“ wird seit 2001 im Brauhaus in der Langen Gasse gebraut. Die Rohstoffe beziehen wir aus unserer unmittelbaren Region, lediglich der Hopfen kommt aus dem weltweit größten und bekanntesten Anbaugebiet - der Hallertau. Die hohe Qualität des Dessauer Bieres zeichnet sich durch die wertvollen inhaltlichen Bestandteile aus. Dabei wird die Haltbarkeit von ca. drei Monaten weder durch Wärmebehandlung noch durch andere Prozesse künstlich verlängert. In unserem Zwickelbier sind zahllose, gesunde Bierhefezellen enthalten, die das Bier überaus bekömmlich machen.

Heimat genießen

Frisch gezapft aus unserer Brauerei
„einfach fürstlich“
... natürlich nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516

- NATURTRÜB -

		€
„Alter Dessauer“	**0,3 l**	**2,80**
Zwickelbier – Hell	**0,5 l**	**4,20**

ein frischer unfiltrierter Durstlöscher, mild im Geschmack mit einer zarten Bitternote – ein guter Begleiter für gesellige Stunden
goldgelbe Farbe, 4,8 Vol. % Alkohol, Stammwürze 11 °P
Color: light, gold-yellow, unfiltered Taste: hoppy, mild

„Alter Dessauer“	**0,3 l**	**2,80**
Zwickelbier – Dunkel	**0,5 l**	**4,20**

ebenfalls unfiltriert, ein süffiges wohldosiert gehopftes und malzaromatisches Bier
dunkle Bernsteinfarbe, 5,2 Vol. % Alkohol, Stammwürze 12 °P
Color: dark amber, unfiltered Taste: malty

„Alter Dessauer“	**0,3 l**	**2,90**
Saisonbiere	**0,5 l**	**4,40**

Je nach Jahreszeit werden unsere beliebten Saisonbiere eingebraut:
Brauer Zwickel | Sommerbier | Herbstbock | Weihnachtsbier

Heimat genießen
Essen & Trinken aus eigener Herstellung!

Wohl bekomm's

So schmeckt das Brauhaus! Von Beginn an sind wir bestrebt, Erzeugnisse aus eigener Herstellung und der Region anzubieten. So vergrößert sich unser Netzwerk der empfehlenswerten Produkte ständig.
Unsere Gäste dürfen sich auf Spezialitäten einer „frischen saisonalen Küche" freuen.

Schmackhaftes Kulturerbe aus Brot:
Unser beliebtes Treberbrot oder der Treberkloß!
Nach altem Brauhausrezept:
Unser Schmalz oder die leckere Pottsuse.

Original Dessauer FASS Brause
Limette/Zitrone

Original Dessauer FASS Brause
Himbeer/Kirsch

ALTER DESSAUER
Bierspezialitäten
einfach fürstlich!

Hopfen GENUSS POTENTIAL
NEU in Ihrer Gastronomie!
Zwickel BIERBRAND
Hergestellt aus dem „ORIGINAL Zwickel Bier"

Bier aus anderen Brauhäusern

		€
Maisel's Weisse Hefe Naturtrüb - vom Fass - rötlich leuchtende Bernsteinfarbe, 5,2% Alkohol Color: red amber Taste: sweet	0,5 l	4,50
Maisel's Weisse Hefe Alkoholfrei - aus der Flasche - rötlich leuchtende Bernsteinfarbe, < 0,5 % Alkohol	0,5 l	4,50
100% Geschmack - 0,0 % Alkohol Alkoholfreies Bier mit typischer Note und unverwechselbaren Hopfen- und Malzaromen	0,33 l	2,80
Vita – Malz	0,33 l	2,60

Biermischgetränke – mit Bier aus unserem Sudkessel - NATURTRÜB -

Diesel[1,7] Coca Cola und helles Zwickel	0,3 l 0,5 l	2,70 4,00
Radler[7] Weiße Fassbrause und helles Zwickel	0,3 l 0,5 l	2,70 4,00
Roter Radler[1,7*] Rote Fassbrause und helles Zwickel	0,3 l 0,5 l	2,70 4,00
Krefelder[1,7] Coca Cola und dunkles Zwickel	0,3 l 0,5 l	2,70 4,00

Garantiert frei von Alkohol

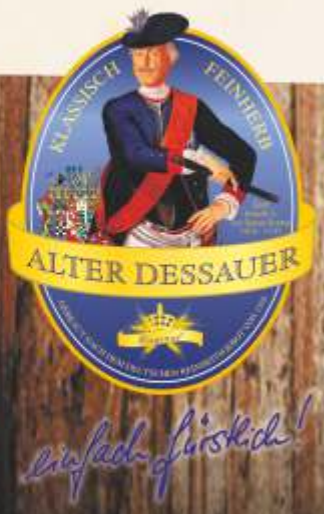
		€
Bad Brambacher Mineralquelle		
classic, medium, naturell	0,25 l	2,20
classic, medium, naturell	0,75 l	4,70
Limonaden		
Coca Cola [1,7]	0,3 l	2,90
Coca Cola Zero [1,5,7]	0,5 l	4,70
Bad Brambacher		
Orangen Limonade [1,2,3,5,7]	0,3 l	2,90
Orangen Limonade [1,2,3,5,7]	0,5 l	4,70
Rote Fassbrause [7,1*] (Himbeer/Kirsch)	0,3 l	2,50
Rote Fassbrause [7,1*] (Himbeer/Kirsch)	0,5 l	3,80
- aus eigener Herstellung -		
Weiße Fassbrause [7,1*] (Limette/Zitrone)	0,3 l	2,50
Weiße Fassbrause [7,1*] (Limette/Zitrone)	0,5 l	3,80
- aus eigener Herstellung -		
Bad Brambacher	0,25 l	2,60
Tonic [6,7], Ginger Ale [1,7], Bitter Lemon [3,6,7]		
Fruchtige Säfte [3]		
Apfelsaft	0,2 l	2,60
Orange, Grapefruit, Rhabarber	0,2 l	2,80
Tomatensaft gewürzt	0,2 l	2,90
Fruchtiger Nektar [3]		
Kirsche, Maracuja, Johannisbeere	0,2 l	2,90
Banane	0,2 l	2,80
Saft-Schorlen		
Schorlen	0,3 l	2,90
Schorlen	0,5 l	4,70
- gemischt aus Saft oder Nektar und Mineralwasser spritzig -		

Cocktails ohne Alkohol

		€
KiBa Kirschnektar, Bananennektar	0,2 l	2,90
Fruit Punch Orangensaft, Maracujanektar, Grapefruitsaft, Maracujasirup[1,7]	0,2 l	3,60
Freshmaker Limette, Lime Juice, Ginger Ale[1,7]	0,2 l	3,60
Pussy Foot Grapefruitsaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinesirup[1,7*]	0,2 l	3,60

Bier Cocktails - mit Bier aus unserem Sudkessel - NATURTRÜB -

Brauhaus-Cocktail Kirschnektar, Coca Cola[1,7], Zwickelbier	0,3 l	4,40
Cocktail Exotic Maracujanektar, Grenadinesirup[1,7,*] Zwickelbier	0,3 l	4,40
Blue-Biker-Cocktail Curacao Blue Sirup[1] , Orangenlimo[1,3,7], Zwickelbier	0,3 l	4,40
Lady-Beach-Cocktail Schw. Johannisbeernektar, Sekt[9], Zwickelbier	0,3 l	4,80



Weinbrand und Cognac

		€
Feiner Alter Wilthener 36% Vol.	4 cl	4,20
Asbach Uralt 38% Vol.	4 cl	4,20
Wilthener Nr.1 X.O. 38% Vol.	4 cl	5,20
Remy Martin V.S.O.P. 40% Vol.	4 cl	6,50

SCOTCH Whisky

Johnnie Walker Red Label 40%Vol.	4 cl	4,20
Dimple 12 Jahre 40% Vol.	4 cl	6,80

BOURBON Whisky

Jack Daniel`s 40% Vol.	4 cl	5,20
Jim Beam 40% Vol.	4 cl	4,80

IRISH Whisky

John Jameson[1] 40% Vol.	4 cl	6,80

Trinkbranntwein

ZwickelBIERBRAND Zwickelbierbrand 40% Vol.	4 cl	4,50
Nordhäuser Doppelkorn 38% Vol.	4 cl	3,90
Smirnoff Vodka 37,5% Vol.	4 cl	4,80
Finlandia Vodka 40% Vol.	4 cl	4,80
Tanqueray Gin 47,3% Vol.	4 cl	4,80
Malteser Kreuz Aquavit 40% Vol.	4 cl	4,80
Havanna Club 3 Jahre 40% Vol.	4 cl	4,80
Sierra Tequila Silver 38% Vol.	4 cl	4,80
Jubiläums Aquavit 40% Vol.	4 cl	5,20
Linie Aquavit 41,5% Vol.	4 cl	5,20

Obstbrände

Loburger Williams Christ 40% Vol.	4 cl	4,50
Loburger Streuobstwiese 40% Vol.	4 cl	4,50
Oberle Zwetschgen-Wasser 40% Vol.	4 cl	4,50

Aus anderen Ländern

Grappa Bianco „Alexander“ 38% Vol.	4 cl	4,70
Gilbert Fine Calvados 40% Vol .	4 cl	4,80

Kräuter & Bitter

		€
Dessauer Brauhaus-Kräuter 32% Vol.	4 cl	4,00
Kümmerling 35% Vol.	2 cl	2,20
Kleiner Feigling 20% Vol.	2 cl	2,20
Fernet Branca 39%. Vol.	4 cl	4,40
Becherovka 38% Vol.	4 cl	4,40
Ramazzotti 30% Vol.	4 cl	4,40
Underberg 44% Vol.	2 cl	2,50

Likör

Baileys 17% Vol.	4 cl	4,30
Sambuca Molinari 40% Vol.	4 cl	4,30
Amaretto Disaronno 28% Vol.	4 cl	4,10

Aperitif

Martini bianco [9] 14,4% Vol.	5 cl	4,50
Martini extra dry [9] 15% Vol.	5 cl	4,50
Martini rosso [9] 14,4% Vol.	5 cl	4,50
Sandeman Sherry [9] 15% Vol. Medium, Fino	5 cl	4,50

Sekt aus dem Hause Rotkäppchen

Piccolo trocken oder halbtrocken 11% Vol. [9]	0,2 l	4,50
Rotkäppchen Riesling Sekt trocken, Flaschengärung 12% Vol. [9]	0,75 l	26,00
Weinschorle	0,3 l	4,90

Cocktails und Longdrinks mit Alkohol

		€
Aperol spritz 4 cl Aperol, Sekt[9], Soda	0,3 l	6,00
Lillet-Wild Berry 5 cl Lillet Blanc[9], Schweppes Wild Berry[7]	0,3 l	6,00
Cuba Libre 4 cl Havanna 3 J., Limette, Coca Cola[1,7]	0,3 l	6,00
Gin Tonic 4 cl Tanqueray Gin, Tonic[6,7]	0,3 l	6,00
Wodka Lemon 4 cl Vodka Smirnoff, Bitter Lemon[3,6,7]	0,3 l	6,00
Whisky Cola 4 cl Johnnie Walker, Coca Cola[1,7]	0,3 l	6,00
Bacardi Cola 4 cl Bacardi Carta Blanca, Coca Cola[1,7]	0,3 l	6,00
Campari Orange 4 cl Campari, Orangensaft	0,3 l	6,00
Tequila Sunrise 4 cl Sierra Tequila Silver, Orangensaft, Grenadinesirup[1,7,*]	0,3 l	6,50

Brauhaus
„Zum Alten Dessauer“

Weine im Ausschank

WEISS		0,2 l	0,5 l	0,75 l
Saale-Unstrut Winzervereinigung Freyburg Deutschland	MÜLLER THURGAU[9] trocken, leicht 12%Vol.	6,50 €	16,30 €	22,80 €
Majpo Valley Chile	Concha y Toro CHARDONNAY/Sauvignon Blanc[9] trocken, mittelkräftig 13%Vol.	4,50 €	11,25 €	
Rheinhessen Deutschland	Weingut Johann Geil Erben MÜLLER THURGAU[9] halbtrocken, leicht 11%Vol.	4,50 €	11,25 €	
Rheinhessen Deutschland	Weingut Johann Geil Erben BACCHUS[9] lieblich, mittelkräftig 10,5%Vol.	4,50 €	11,25 €	
Saale-Unstrut Winzervereinigung Freyburg - Flasche Deutschland	Weißburgunder[9] trocken, süffig 12%Vol.			25,60 €

ROSÈ				
Majpo Valley Chile	Concha y Toro MERLOT ROSÈ[9] trocken, mittelkräftig 12%Vol.	4,50 €	11,25 €	

ROT				
Saale-Unstrut Winzervereinigung Freyburg Deutschland	PORTUGIESER Rotwein[9] trocken, leicht 12%Vol.	7,60 €	19,00 €	26,50 €
Majpo Valley Chile	Concha y Toro Cabernet Sauvignon / MERLOT[9] trocken, mittelkräftig 12%Vol.	4,50 €	11,25 €	
Saale-Unstrut Winzervereinigung Freyburg Deutschland	DORNFELDER[9] halbtrocken 12%Vol.	7,60 €	19,00 €	26,50 €
Rheinhessen Deutschland	Weingut Johann Geil Erben DORNFELDER[9] lieblich, mild 10%Vol.	5,60 €	14,00 €	19,50 €

Brauhaus „Zum Alten Dessauer“

Dessauer Brauhaus-Gelage

Wir servieren...

Bier trinken bis zum Abwinken
für 4 Stunden und ein
deftiges Essen ...

Wir begrüßen Sie mit einem hausgebrauten Bier,
anschließend servieren wir Ihnen ein deftiges Essen.

Griebenschmalz und Treberbaguette als Vorspeise
stehen auf dem Tisch.

Speisen serviert auf Fleischplatten und in Schüsseln
Knusprige Haxe halbiert ohne Knochen
Scheiben vom zarten Rinder-Bierbraten
Sauerkraut, Erbsen-Möhrengemüse
Bratensoße, Salzkartoffeln, Klöße

Getränke werden serviert für 4 Stunden:
Hausgebraute Biere wie
Zwickelbier Hell, Zwickelbier Dunkel
Saisonbier

Weißwein und Rotwein
Cabernet Sauvignon Merlot und Chardonnay aus Chile
Wasser und Fassbrause, Roter Radler

Fremdbiere, Fruchtsäfte, Tonic, Ginger Ale,
Lemon, Spirituosen, Mixgetränke,
Sekt und Heißgetränke sind nicht enthalten, diese müssen separat gezahlt werden.

Dieses Angebot gilt für 4 Stunden reine Verzehrzeit.

42,00 € p.P.

Brauhaus “Zum Alten Dessauer“ Lange Gasse 16 06844 Dessau-Roßlau
Tel.: 0340 - 220 59 09 www.alter-dessauer.de