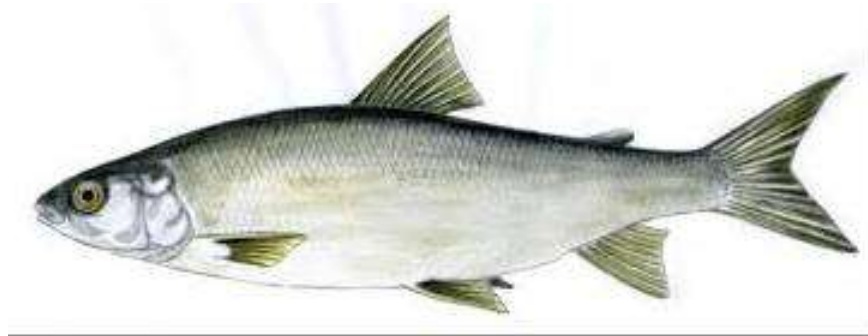


WILLKOMMEN IM BRAUHAUS AM LOHBERG ZU WISMAR  
*WELCOME TO THE "BRAUHAUS AM LOHBERG ZU WISMAR"*





## Groß Maräne

im Ganzen fein gebraten,  
mit Bratkartoffeln,  
dazu Blattsalat mit Orangen-Ingwer-Dressing

16,90 €

Unsere Weinempfehlung:

2017 Extra Blanc

feiner Weißwein aus Südfrankreich

0,2 l

4,80 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

## TAGESKARTE

Soljanka mit Zitrone und Sahnehaube 4,90 €

Weißwürste mit Sauerkraut 6,90 €

Entensülze mit Bratkartoffeln 11,90 €

Rotes Curry vom Rind  
mit Jasmin Reis 14,90 €

Roulade vom Welsh Black 14,90 €  
mit Rotkohl und Salzkartoffeln



Welsh Black aus brauhauseigener Rinderzucht

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

## ZUM BIER / TO ACCOMPANY BEER

Hausgemachtes Mummebrot mit Schmalztöpfchen und Gewürzgurke <i>Slices of bread smothered in pork dripping with pickled gherkin</i>	2,90 €
Laugenbrezel mit Butter <i>Soft pretzel with butter</i>	2,90 €
Grillkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark <i>Grilled Potatoes with herb quark</i>	3,90 €
2 kalte Bierknacker mit Bauernbrot <i>Two cold "Bierknacker" sausages with bread</i>	4,90 €
Kesselgoulasch nach Brauhaus Art <i>Kettle goulash</i>	6,90 €
Flammkuchen Elsässer Art mit Speck, Zwiebeln und Creme fraiche <i>Tarte flambée Alsace-style with bacon, onions, crème fraîche</i>	8,90 €
Heringsfilet nach Matjesart auf hausgebackenem Mummebrot mit Gewürzgurke und Zwiebelringen <i>„Wismar-style“ master brewer's bread</i> <i>Young herring fillets on bread with pickled gherkin and onion rings</i>	9,90 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

## SUPPEN / SOUP

Wismarer Fischsuppe <i>fish soup</i>	4,90 €
Süppchen von der Mecklenburger Ananas <i>soup of rutabaga "Mecklenburger Ananas"</i>	4,90 €

## SALATE / SALADS

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing <i>Small mixed salad with dressing</i>	4,90 €
Ragout von der Roma Strauchtomate, dazu Mozzarella und Balsamico Glace <i>Tomato – Mozzarella with olive oil and balsamico</i>	8,90 €
Großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Hausdressing <i>"Chicken-breast" salad with fried strips of chicken breast and dressing</i>	13,90 €
Großer gemischter Salat mit Streifen vom Atlantikseelachs und Hausdressing <i>salad with coalfish and dressing</i>	13,90 €
Großer gemischter Salat mit Ziegenkäse vom Darss und Wabenhonig und Hausdressing <i>salad with goat cheese and comb honey and dressing</i>	14,90 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

## FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

Hausgemachtes Boulette auf gestovten Erbsen mit Kartoffelstampf <i>Home-made meat ball with peas and mashed potatoes</i>	7,90 €
Hausgemachtes Sauerfleisch im Weckglas mit Remouladensoße und Bratkartoffeln <i>Home-made soured meat with remoulade sauce and fried potatoes</i>	12,90 €
Mecklenburger Goulasch vom Schwein mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <i>Goulash "Mecklenburg-style" with vegetables and boiled potatoes</i>	13,90 €
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit gestovten Buttererbsen und Salzkartoffeln <i>Schnitzel "Vienna-style"</i> <i>Veal schnitzel with peas and boiled potatoes</i>	18,90 €
Schnitzel „Jäger Art“ Schweineschnitzel mit geschmorten Champignons und Grillkartoffeln <i>Schnitzel „Jäger-style“</i> <i>Pork schnitzel with braised mushrooms and grilled potatoes</i>	13,90 €
Schnitzel „Braumeister Art“ Schweineschnitzel mit Buttergemüse und Zwiebel-Bier-Soße und Grillkartoffeln <i>Schnitzel "Brewer's-style"</i> <i>Pork schnitzel served with vegetables and onion-beer sauce and grilled potatoes</i>	13,90 €
Gegrillte Brust vom Maishähnchen auf Pfannengemüse, dazu Rosmarinkartoffeln <i>grilled chicken breast fillets, grilled vegetables and rosemary potatoes</i>	14,90 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

<p>Bardiertes Schweinefilet  mit Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln  <i>Pork fillets served with grilled vegetables rosemary potatoes</i></p>	<p>16,90 €</p>
<p>„Brauereis Pfanne“  Steaks vom Schwein, Rind und Hähnchenbrust  auf Bratkartoffeln mit einer Zwiebel-Bier-Soße und  Pfannengemüse  <i>“Brewer’s pan”</i>  <i>steaks of pork, beef and chicken,</i>  <i>served on fried potatoes with an onion-beer sauce and grilled</i>  <i>vegetables</i></p>	<p>17,90 €</p>
<p>„Brauhaus Haxe“  in Bier marinierte Schweinehaxe,  dazu Sauerkraut und Kartoffelstampf  <i>Pork knuckle marinated in beer, sauerkraut and mashed potatoes</i></p>	<p>17,90 €</p>
<p>Steak „Braumeister Art“  Tomahawk Steak vom Schwein mit Bier-Soße,  dazu Grillgemüse und Ofenkartoffel  <i>Steak “Brewmaster Style”</i>  <i>Tomahawk steak of pork with beer sauce,</i>  <i>grilled vegetables and grilled potato</i></p>	<p>21,90 €</p>

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

## FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Gebratene Schollenfilets „Finkenwerder Art“ mit Bratkartoffeln und Gurkensalat <i>Fried plaice fillets served with fried potatoes and cucumber salad</i>	15,90 €
„Wismarer Pfannfisch“ Gebratenes Seelachs- und Schollen- und Lachsfilet mit Stampf von der Mecklenburger Ananas und Butterkartoffeln <i>“Wismar-style” fish platter</i> <i>Fried coalfish and plaice fillets and salmon fillets with mashed rutabaga and buttered potatoes</i>	17,90 €
Gebratenes Lachsfilet mit Babyspinat und Bratkartoffeln <i>Fried salmon fillet with spinach an fried potatoes</i>	17,90 €
Fish & Chips mit Remouladensoße <i>Fish and chips with remoulade sauce</i>	12,90 €
Gebratenes Seelachsfilet mit Grillgemüse und Bratkartoffeln <i>Fried coalfish with grilled vegetables and fried potatoes</i>	14,90 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal



## KALTE FISCHGERICHTE / COLD FISH DISHES

Räucherlachs mit Kartoffelröstis und Meerrettich <i>Smoked salmon with hash browns and horseradish</i>	8,90 €
Bratheringe süß-sauer eingelegt mit Zwiebeln und Bratkartoffeln <i>Sweet and sour marinated fried herring with onions and fried potatoes</i>	11,90 €
Heringsfilets „Hausfrauenart“ Heringsfilets nach Matjesart mit Äpfeln und Zwiebeln und Bratkartoffeln <i>Young herring-plate "House Wife Style"</i> <i>fine young herring with apple and onion and fried potatoes</i>	14,90 €
Heringsfilets „Klassisch“ Heringsfilets nach Matjesart mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln <i>Young herring-plate "Classic"</i> <i>fine young herring with remoulade sauce and fried potatoes</i>	14,90 €
Trilogie vom Hering nach Matjesart mit Preiselbeeren und Kartoffelröstis <i>Trilogie of young herring-plate</i> <i>with cranberries and hash browns</i>	13,90 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

## KINDERKARTE / CHILDREN'S MENU

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes 5,00 €  
*Small pork schnitzel with french fries*

Fischstäbchen mit Pommes 4,50 €  
*Fried fish fingers with french fries*

Kleine Boulette mit Erbsen und Salzkartoffeln 4,50 €  
*Small meatball with peas and boiled potatoes*

Chicken Nuggets mit Pommes 4,50 €  
*Chicken nuggets with french fries*

## DESSERTS / DESSERTS

Mecklenburger Götterspeise mit Rumbrotkrumen und Sahne <i>Mecklenburg jelly with bread in rum and whipped cream</i>	4,90 €
Lauwarmer Schokokuchen auf Vanillesauce <i>Luke warm chocolate cake with vanilla sauce</i>	6,90 €
Limetten – Gin -Mousse mit Wismarian Dry Gin aus der eigenen Brennerei <i>Lime – Gin - Mousse</i>	6,90 €
Ein Stück Kuchen nach Angebot <i>One piece of cake (ask for choice)</i>	2,90 €
Eistörtchen Erdbeer Cremiges Erdbeer- und Vanilleeis mit Erdbeersauce <i>strawberry and vanilla ice cream with strawberry sauce</i>	3,90 €
Eisdessert Tiramisù Eis mit frischer Milch und Mascarpone, mit Kaffeesauce und Biskuitstückchen <i>Ice dessert Tiramisù, with fresh milk and mascarpone, coffee sauce and biscuit</i>	4,90 €
Eisdessert Crema Amarena Eis mit Schlagsahne, fruchtiger Sauerkirschsauce und kandierten Kirschen <i>Ice dessert Crema Amarena with whipped creme and Cherry sauce</i>	4,90 €
SMARTIES Fun Cup Vanille- und Schokoeis mit SMARTIES Topping <i>Vanilla and chocolate ice cream with SMARTIES Topping</i>	2,50 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	1,80 €
Becher Kaffee	2,60 €
Koffeinfreier Kaffee	1,80 €
Cappuccino	2,60 €
Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Milchkaffee	3,50 €
Heiße Schokolade	2,20 €
Glas Tee	1,70 €
Heiße Zitrone	1,70 €
Grog	3,30 €
Glühwein (saisonbedingt)	2,90 €



Unseren Kaffee beziehen wir aus der Wismarer Kaffeerösterei „Cafeshop Especial“

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE UND SÄFTE

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	4,40 €
Apfelschorle	0,25 l	1,80 €
	0,4 l	3,60 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,25 l	1,80 €
Tafelwasser	0,2 l	1,40 €
	0,4 l	2,80 €
Glashäger Mineralwasser	0,25 l	1,80 €
Glashäger Mineralwasser (Classic, Medium, Still)	0,7 l	4,80 €
Vaihinger Säfte (Apfel, Kirsche, Orange, Banane, Tomate)	0,2 l	2,40 €
Beck's Blue alkoholfrei	0,33 l	2,60 €
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,60 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

## UNSERE HAUSGEBRAUTEN BIERE

(Allergiehinweis: unsere Biere enthalten Gluten aus Gerste oder Weizen)

Wismarer Pilsener	0,3 l	2,40 €
Stammwürze 11,8 %, Alkohol 4,8 %vol.	0,5 l	3,80 €
Wismarer Mumme	0,3 l	2,40 €
Stammwürze 11,8 %, Alkohol 4,8 %vol.	0,5 l	3,80 €
Brauhaus Bierbowle*	0,3 l	2,90 €
Wismarer Pilsener mit Cocktailfrüchten	0,5 l	4,10 €

## BIERE DER SAISON

(Allergiehinweis: unsere Biere enthalten Gluten aus Gerste oder Weizen)

Wismarer Roter Erik	0,3 l	2,40 €
Stammwürze 11,8 %, Alkohol 4,8 %vol.	0,5 l	3,80 €
Wismarer Herbstfestbier	0,3 l	2,40 €
Stammwürze 13,8 %, Alkohol 5,8 %vol.	0,5 l	3,80 €
Wismarer Weihnachtsbier	0,3 l	2,40 €
Stammwürze 13,8 %, Alkohol 5,8 %vol.	0,5 l	3,80 €
Wismarer Maibock	0,3 l	2,40 €
Stammwürze 16,8 %, Alkohol 6,9 %vol.	0,5 l	3,80 €
Wismarer Weizen	0,3 l	2,40 €
Stammwürze 12,4 %, Alkohol 5,3 %vol., obergärig	0,5 l	3,80 €
Wismarer Pale Ale	0,33 l	2,90 €
Stammwürze 12,4 %, Alkohol 5,2 %vol., obergärig		

## HAUSGEBRAUTE BIERE ZUM MITNEHMEN

(Allergiehinweis: unsere Biere enthalten Gluten aus Gerste oder Weizen)

Wismarer Bier in der 1 Liter-Bügelflasche	1 l	4,50 €
	Pfand	+ 0,30 €
Wismarer Pale Ale in der 0,33 Liter-Flasche	0,33 l	1,90 €
	Pfand	+ 0,30 €
Wismarer Bier im 5 Liter-Partyfass mit integriertem Zapfhahn	5 l	15,00 €
Wismarer Bier	10 l	25,00 €
KEG mit Flachfitting (auf Vorbestellung)	20 l	39,00 €
10 Liter-, 20 Liter-, 30 Liter- und 50 Liter-Fässer	30 l	55,00 €
benötigen eine Zapfanlage, die auf Wunsch vom Brauhaus ausgeliehen werden kann	50 l	75,00 €
Mietpreis Zapfanlage: 30,00 €		
Pfand pro Fass: 30,00 €		



## ROTWEINE

### DEUTSCHLAND

Dornfelder Rotwein, trocken	0,2 l	5,20 €
Ein körperreicher, vollmundiger Rotwein	Flasche 1 l	21,50 €
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz		

Dornfelder Rotwein, halbtrocken	0,2 l	5,20 €
Kräftig, reif und mit feiner Süße abgerundet	Flasche 1 l	21,50 €
begleitet er viele Gerichte		
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz		

Cuvée „Sagenhaft Rot“	0,2 l	6,50 €
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz	0,5 l	12,50 €
Silberne Kammerpreismünze		

„Twentysix“ Rot QbA, trocken	0,2 l	6,50 €
Weingut Bickel-Stumpf, Franken	0,5 l	12,50 €

Spätburgunder QbA trocken	0,2 l	7,50 €
Weingut J. J. Adeneuer, Ahr	0,5 l	13,50 €

### ITALIEN

Moro Toscana IGT	0,2 l	11,50 €
Fattoria Montellori Toscana	0,5 l	21,00 €

Bonacosta Valpolicella Classico DOC	0,2 l	7,90 €
Masi	0,5 l	13,80 €



## ROTWEINE

### FRANKREICH

Merlot Le Cheval d'Oc	0,2 l	4,80 €
Vin de Pay d'Oc	0,5 l	9,50 €
Côtes-du-Rhône Secret de Famille Rouge	0,2 l	5,20 €
Weingut Paul Jaboulet Aîné	0,5 l	10,20 €

### SPANIEN

Altos Ibericos Crianza Rioja	0,2 l	7,90 €
Torres	0,5 l	13,80 €
Hauswein No. 1	0,2 l	4,50 €
	0,75 l	14,00 €

### KALIFORNIEN

Zinfandel Classic	0,2 l	6,50 €
Beringer, California	0,5 l	12,50 €

## ROSÉWEINE

Weißherbst, halbtrocken	0,2 l	4,80 €
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz	0,5 l	9,50 €

## FLASCHENWEINE

Brunello di Montalcino	0,75 l	52,00 €
Vinea Crianza Cigales DO Finca Museum Cigales Spanien	0,75 l	22,50 €

## WEISSWEINE

### DEUTSCHLAND

Riesling, halbtrocken	0,2 l	4,80 €
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz	Flasche 1 l	18,40 €
Riesling Spätlese, feinherb	0,2 l	5,20 €
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz Silberne Kammerpreismünze	0,5 l	10,20 €
Riesling QbA Einblick No 1, trocken	0,2 l	5,90 €
Weingut Nick Köwerich, Mosel	0,5 l	11,50 €
Chardonnay	0,2 l	7,90 €
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz Goldene Kammerpreismünze	0,5 l	13,80 €

## WEISSWEINE

### DEUTSCHLAND

Grauer Burgunder Kabinett, trocken	0,2 l	4,80 €
Ein gehalt- und ausdrucksvoller Wein, der zu kräftigen Essen geschätzt wird	0,75 l	16,40 €
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz		
Grauburgunder Spätlese, trocken	0,2 l	5,40 €
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz	0,5 l	10,30 €
Silberne Kammerpreismünze		
Grauburgunder Kabinett, trocken	0,2 l	6,20 €
Weingut Salwey, Oberrotweiler Käsleberg, Baden	0,5 l	13,50 €
Weißburgunder QbA, trocken	0,2 l	4,80 €
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	0,5 l	9,50 €
Weißburgunder Kabinett, trocken	0,2 l	11,90 €
Prinz zur Lippe, Schloss Proschwitz, Sachsen	0,5 l	23,80 €
Müller Thurgau, mild	0,2 l	4,80 €
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz	Flasche 1 l	18,40 €
Müller Thurgau QbA, trocken	0,2 l	9,90 €
Prinz zur Lippe, Schloss Proschwitz, Sachsen	0,5 l	21,80 €

## WEISSWEINE

### ÖSTERREICH

Grüner Veltliner	0,2 l	11,50 €
Terrassen Federspiel Domäne Wachau	0,5 l	21,00 €

### FRANKREICH

Château Rauzan Despaigne Reserve	0,2 l	6,50 €
Appellation Entre-Deux-Mers Controlee	0,5 l	12,50 €

### KALIFORNIEN

Chardonnay	0,2 l	6,50 €
Beringer, California	0,5 l	12,50 €

### NEUSEELAND

Sauvignon Blanc	0,2 l	11,50 €
Weingut Saint Clair, Marlborough	0,5 l	21,00 €

### SPANIEN

Hauswein No. 2	0,2 l	4,50 €
	0,75 l	14,00 €

## SEKT

Schweriner Burggarten, trocken	0,1 l	3,10 €
	Flasche 0,75 l	13,00 €
Schweriner Burggarten, halbtrocken	0,1 l	3,10 €
	Flasche 0,75 l	13,00 €
Weißburgunder Sekt Brut	0,1 l	5,10 €
Flaschengärung, Weingut Knöll & Vogel	Flasche 0,75 l	25,00 €
Prosecco	0,1 l	3,10 €
	Flasche 0,75 l	13,00 €
Geldermann, trocken	0,1 l	4,60 €
Filigraner, eleganter und harmonischer Charakter	Flasche 0,75 l	19,00 €
Geldermann, halbtrocken	0,1 l	4,60 €
Demi-Sec – der Halbtrockene verspricht einen süffigen, samtweichen und runden Geschmack. Ein exzellenter Begleiter für das Dessert.	Flasche 0,75 l	19,00 €
Moët Chandon Champagner	0,1 l	9,50 €
	Flasche 0,75 l	72,00 €
Veuve Cliquot Champagner	0,1 l	11,50 €
	Flasche 0,75 l	85,00 €

Das Geldermann-Sortiment aus exzellenten Spitzensekten bietet für jeden Anlass den perfekten Genuss. Geldermann steht dabei für Extravaganz, Eleganz und französisches Esprit und wird ausschließlich im Verfahren der traditionellen Flaschengärung hergestellt.



## DAS FEINSTE FÜR IHREN GENUSS

Feiner Brand von der Wismarer Mumme Bierbrand, im Eichenfass gereift, 40 %vol.	2 cl	3,50 €
	außer Haus:	
	0,1 l Flasche	6,50 €
	0,35 l Flasche	19,00 €
Premium Aquavit Aquavit mit Kümmel und Kräutern, 40 %vol.	2 cl	2,50 €
	außer Haus:	
	0,1 l Flasche	6,50 €
	0,35 l Flasche	17,50 €
Premium Kräuter Kräuterlikör aus 17 Kräutern, 38 %vol	2 cl	2,50 €
	außer Haus:	
	0,1 l Flasche	6,50 €
	0,35 l Flasche	17,50 €
Premium Roter Orangen-Bitter-Likör, 38 %vol.	2 cl	2,50 €
	außer Haus:	
	0,1 l Flasche	6,50 €
	0,35 l Flasche	17,50 €
Geschenkverpackung 4 Premium Spirituosen	außer Haus:	
	4 x 0,1 l	25,00 €



Die feinen Spirituosen vom Hinricus Noyte's No. 1 sind prämiert von der Deutschen Lebensmittelgesellschaft e.V., der Vereinigung zur Präsentation und Prämierung bester Spirituosen und sind mehrfach ausgezeichnet mit dem Bundesehrenpreis des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.



## DAS FEINSTE FÜR IHREN GENUSS

Wildkirsche	2 cl	3,50 €
Wildkirschbrand, 42 %vol.	außer Haus:	
Eine über 20 Jahre im Steinzeug	0,1 l Flasche	10,90 €
gelagerte Rarität	0,35 l Flasche	38,00 €
Reineclaude	2 cl	3,50 €
Reineclaudenbrand, 42 %vol.	außer Haus:	
Seltene Edelpflaume, eine über 20 Jahre im Steinzeug	0,1 l Flasche	10,90 €
gelagerte Rarität	0,35 l Flasche	38,00 €
Himbeergeist	2 cl	3,50 €
Himbeergeist, 40 %vol.	außer Haus:	
Aus der Sorte „Glen Ample“	0,1 l Flasche	6,90 €
	0,35 l Flasche	22,50 €
Williams Birne	2 cl	2,50 €
Birnenbrand, 42 %vol.	außer Haus:	
aus Williams Christ	0,1 l Flasche	6,90 €
	0,35 l Flasche	19,00 €
Geschenkverpackung	außer Haus:	
4 Obstsorten	4 x 0,1 l	35,00 €





## DAS FEINSTE FÜR IHREN GENUSS

Baltach Wismarian Single Malt Whisky Whisky, 43 %vol.	2 cl außer Haus: 0,7 l Flasche	4,50 € 59,00 €
Baltach Wismarian Peated Single Malt Whisky Whisky, mit original schottischem Torfrauch-Malz, 46 %vol.	2 cl außer Haus: 0,5 l Flasche	4,80 € 49,00 €
Anno 1452 Keyserlicher Aqua Vitae Kräuterbitter, 42 %vol. Nach einer Rezeptur von Kaiser Friedrich III.	2 cl außer Haus: 0,7 l Flasche	3,50 € 49,00 €
Vodka Vyssemaraa Vodka, 42 %vol. Fünffach destilliert, über Silber filtriert	2 cl außer Haus: 0,7 l Flasche	3,50 € 49,00 €
Wismarian Dry Gin distilled dry Gin, 45 %vol.	2 cl außer Haus: 0,7 l Flasche	3,50 € 49,00 €
Papagoyen Rum Jamaica-Rum, 40 %vol.	2 cl außer Haus: 0,7 l Flasche	3,50 € 49,00 €
Batavia Arrak Arrak, 40 %vol. Spirituose aus Palmzucker und Reismaische	2 cl außer Haus: 0,7 l Flasche	3,50 € 49,00 €
Wismarian Sloe Gin Sloe Gin, 28 %vol. Likör aus Schlehen und Wismarian Dry Gin	2 cl außer Haus: 0,5 l Flasche	2,50 € 29,00 €
Noyte`s Korn Feinster Weizen-Doppelkorn, 38 %vol. im Bourbonfass gereift	2 cl außer Haus: 0,5 l Flasche	2,50 € 29,00 €



HINRICUS NOYTE'S  
No. 1

GERMANY'S BEST  
WHISKY AWARDS 2016



ERHÄLTlich IM WEB UND HIER IM  
BRAUHAUS AM LOHBERG  
[www.hinricusnoyte.de](http://www.hinricusnoyte.de)



## WHISKY

Baltach Wismarian Single Malt Whisky, 43 %vol.	2 cl	4,50 €
Highland Park 1995, 54 %vol.	2 cl	10,60 €
Glan Grant Barrel 1992, 46 %vol.	2 cl	9,60 €
Glen Spey Port Pipe 1991, 46 %vol.	2 cl	10,20 €
Ledaig Hogsheads 8y, 48 %vol.	2 cl	4,50 €
Tamdhu Batch Strength, 58,8 %vol.	2 cl	6,50 €
Tamdhu Sherry Cask 10y, 43 %vol.	2 cl	4,50 €
Tullibardine 20y, 43 %vol.	2 cl	7,60 €
Tullibardine Brugundy finish 20y, 43 %vol.	2 cl	4,50 €
Mackmyra Midnattssol, 46,1 %vol.	2 cl	4,50 €
Mackmyra Midvinter, 46,1 %vol.	2 cl	4,50 €
Lark Single Malt Port, 58 %vol.	2 cl	8,20 €
Glengoyne 15y, 43 %vol.	2 cl	5,40 €
Glengoyne Sherry 21y, 43 %vol.	2 cl	8,90 €
Glengoyne Cask Strength, 58,2 %vol.	2 cl	7,50 €
Redbreast 15y, 46 %vol.	2 cl	5,40 €

## WHISKY

The 6 Isles Pure Malt, 43 %vol.	2 cl	4,50 €
El Maximo Sherry No 7, 65 %vol.	2 cl	6,50 €
Deanston PX Finish 16 years, 50 %vol.	2 cl	7,50 €
Breaval Beaune Finish 18 years, 46 %vol.	2 cl	7,50 €
Dalmore Bourbon Barrel 18 years, 46 %vol.	2 cl	7,50 €
Ilse of Jura Beaune Finish 18 years, 43 %vol.	2 cl	7,50 €
Tobermory Butt 19 years, 46 %vol.	2 cl	8,20 €
Cleveland Bourbon Black Reserve (USA), 50 %vol.	2 cl	4,50 €

## SPIRITUOSEN

Oldesloer	2 cl	1,80 €
Erntegold Korn	4 cl	3,60 €
Rostocker	2 cl	1,70 €
Kümmel	4 cl	3,40 €
Wodka	2 cl	1,70 €
Gorbatschow	4 cl	3,40 €
Ramazotti	2 cl	1,90 €
	4 cl	3,80 €
Sambucca	2 cl	1,90 €
	4 cl	3,80 €
Tequila (Silver oder Gold)	2 cl	1,90 €
	4 cl	3,80 €
Baileys	2 cl	1,90 €
	4 cl	3,80 €

## COGNAC

Baron Otard VSOP	2 cl	6,50 €
Hennessy	2 cl	6,50 €
Remy Coeur de Cognac	2 cl	6,50 €

## GRAPPA

Maschio Prime Uve, Primo	2 cl	6,50 €
Brunello	2 cl	4,50 €
Prosecco Andrea D. Ponte	2 cl	4,50 €
Chardonnay Nonino	2 cl	4,50 €
Marzadro Le Giare Gewürztraminer	2 cl	4,50 €
Marzadro Le Giare Affinata Amarone	2 cl	4,50 €
Marzadro Le Diciotto Lune Stravecchia	2 cl	4,50 €
Marzadro Espressioni Aromatica	2 cl	7,90 €

## APERITIFS

Martini bianco	5 cl	2,70 €
Sherry	5 cl	2,70 €

## LONGDRINKS

Gin Tonic* (Wismarian Dry Gin)	8,50 €
Bacardi Cola*	5,20 €
Wodka* (Wodka Gorbatschow, Lemon, Cola)	5,20 €
Batida Kirsch*	5,20 €
Whisky Cola* (Ballantines, Jim Beam)	5,20 €
Grüne Wiese*	5,20 €
Havanna Club* (Cola, Sprite)	5,20 €
Captain Morgan Spiced * (Cola,Sprite)	5,20 €
Hinricus Noyte's Red Apple* (Premium Roter mit Apfelsaft)	6,50 €
Campari* (Orange, Soda)	5,20 €

Die mit \* markierten Speisen und Getränke enthalten kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe. Eine Liste dieser Zusatzstoffe kann beim Bedienungspersonal eingesehen werden.

## COCKTAILS

Tequila Sunrise* Tequila, Orangensaft, Grenadine	6,50 €
Swimming Pool* Rum, Ananassaft, Curaçao, Sahne	6,50 €
Piña Colada* Rum, Ananassaft, Cocossirup, Sahne	6,50 €
Hugo* Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limetten, Minzblätter	6,50 €
Aperol Spritz* Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben	6,50 €

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Colada* Ananassaft, Cocossirup, Sahne	4,50 €
Caribbean Sunset* Orangensaft, Ananassaft, Grenadine	4,50 €

## GASTHAUSBRAUEREI WISMAR GMBH

Kleine Hohe Str. 15, 23966 Wismar

Geschäftsführer: Herbert Wenzel

Handelsregister Schwerin HRB 5458

Steuernummer: 080 109/ 02879

USt-IdNr. DE175219277

Tel.: 03841 250238

Fax: 03841 282888

Mail: [info@brauhaus-wismar.de](mailto:info@brauhaus-wismar.de)

[www.brauhaus-wismar.de](http://www.brauhaus-wismar.de)



Like us on [facebook.com/brauhaus.wismar](https://facebook.com/brauhaus.wismar)



Like us on [facebook.com/WismarerBier](https://facebook.com/WismarerBier)

## HINRICUS NOYTE'S SPIRITUOSEN GMBH WISMAR

Kleine Hohe Str. 15, 23966 Wismar

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Herbert Wenzel

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Stefan Beck

Handelsregister Schwerin HRB 2123

USt-IdNr. DE815377497

Tel.: 03841 282889

Fax: 03841 282888

Mail: [info@hinricusnoyte.de](mailto:info@hinricusnoyte.de)

[www.hinricusnoyte.de](http://www.hinricusnoyte.de)



Like us on [facebook.com/hinricusnoyte](https://facebook.com/hinricusnoyte)