

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



## ZUM BIER / TO ACCOMPANY BEER

Schmalzbrote mit Gewürzgurke <i>Slices of bread smothered in pork dripping with pickled gherkin</i>	2,90 €
Laugenbrezel mit Butter oder Kräuterquark <i>Soft pretzel with butter or herb quark</i>	2,90 €
2 kalte Bierknacker mit Bauernbrot <i>Two cold "Bierknacker" sausages with bread</i>	4,90 €
Flammkuchen Elsäßer Art mit Speck, Zwiebeln und Creme fraiche <i>Tarte flambée Alsace-style with bacon, onions, crème fraîche</i>	8,90 €
Flammkuchen Küste mit Shrimps, Lachs und Creme fraiche <i>Tarte flambée ocean-style with shrimps, salmon, crème fraîche</i>	8,90 €
Wismarer Braumeisterbrot Heringsfilet nach Matjesart auf Bauernbrot mit Gewürzgurke und Zwiebelringen <i>„Wismar-style“ master brewer's bread</i> <i>Young herring fillets on bread with pickled and onion rings</i>	9,90 €

## SUPPEN / SOUP

Poeler Fischsuppe mit Gemüse und Baguette <i>"Poeler" fish soup with vegetables and baguette</i>	4,90 €
Goulaschsuppe mit Baguette <i>Goulash soup with baguette</i>	4,90 €
Soljanka mit Zitrone, Sahnehaube und Baguette <i>Spicy soup "Soljanka" with lemon, whipped cream and baguette</i>	4,90 €

## ALLES IN DER KARTOFFEL / ALL ABOUT POTATOES

Ofenkartoffel mit Rahmgemüse der Saison <i>Baked potato with creamed vegetables of the season</i>	8,90 €
Ofenkartoffel mit frischen Rahmchampignons <i>Baked potato with fresh creamy mushrooms</i>	8,90 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <i>Baked potato with herb quark</i>	8,90 €
Lohberger Ofenkartoffel mit Tzatziki, Matjesfilet und Zwiebelringen <i>Baked potato "Lohberg" with tzatziki, young herring fillet and onion rings</i>	10,90 €

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER / LIGHT SNACKS

Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken und Baguette <i>Portion of spicy pork baked in the oven with cheese, served with baguette</i>	4,90 €
Chicken Wings mit Baguette und verschiedenen Dips <i>Chicken wings with baguette and several dips</i>	9,90 €
Garnelen im Backteig, Senf-Honig-Dill-Dressing und Baguette <i>Scampis in crispy batter, mustard-honey-dill dressing and baguette</i>	9,90 €
Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Senf-Honig-Dill-Dressing <i>Potato pancakes with smoked salmon and mustard-honey-dill dressing</i>	8,90 €

## SALATE / SALADS

Kleiner gemischter Salat mit Joghurtdressing <i>Small mixed salad with yoghurt dressing</i>	4,90 €
Salat „Smutje“ mit Croutons, Shrimps und gebratenen Fischfilets und Senf-Honig-Dill-Dressing <i>“Smutje-style” salad with croutons, shrimps and fried fillets of fish with mustard-honey-dill dressing</i>	13,90 €
Salat „Hähnchenbrust“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Joghurtdressing <i>“Chicken-breast” salad with fried strips of chicken breast and yoghurt dressing</i>	13,90 €
Salat „Vegetarisch“ mit Schafskäse, gebratenen Knödeln, Essig-Öl-Dressing und Kräuterquark <i>“Vegetarian” salad with sheep’s milk cheese, baked dumpling, French dressing and herb quark</i>	12,90 €
Salat „Die Likedeeler“ mit Croutons, Räucherlachs, Matjesfilet und Shrimps, dazu Senf-Honig-Dill-Dressing <i>“Die Likedeeler” salad with croutons, smoked salmon, “Matjes” young herring fillet and shrimps, served with mustard-honey-dill dressing</i>	13,90 €

## FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensoße und Bratkartoffeln <i>Home-made soured meat with remoulade sauce and fried potatoes</i>	11,90 €
Mecklenburger Goulasch mit Senfgurke und Mecklenburger Knödeln <i>Goulash "Mecklenburg-style" with mustard seed pickled gherkin and "Mecklenburg-style" dumpling</i>	12,90 €
Zwei Hähnchenbrustfilets mit Kräuterbutter, Buttererbsen und Kartoffelkroketten <i>Two chicken breast fillets served with herb butter, peas in butter and potato croquettes</i>	14,90 €
„Schweinefiletpfanne“ Schweinefilets auf Bratkartoffeln mit frischen Rahmchampignons <i>"Pork fillet pan"</i> <i>Pork fillets served on fried potatoes with fresh creamed mushrooms</i>	15,90 €

## FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

„Brauers Pfanne“ Filets vom Schwein, Rind und Hähnchen auf Bratkartoffeln mit einer Zwiebel-Bier-Soße <i>“Brewer’s pan” Fillets of pork, beef and chicken served on fried potatoes with an onion-beer sauce</i>	17,90 €
Rump Steak 250 g mit Pfeffersoße, Kräuterbutter, Salat, wahlweise mit Ofenkartoffel, Pommes, Kroketten, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln <i>Rump steak 250 g served with pepper sauce, herb butter, salad, with baked potato, french fries, potato croquettes, boiled potatoes or fried potatoes of your choice</i>	19,90 €
Filet Steak 250 g mit Pfeffersoße, Kräuterbutter, Salat, wahlweise mit Ofenkartoffel, Pommes, Kroketten, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln <i>Fillet steak 250 g served with pepper sauce, herb butter, salad, with baked potato, french fries, potato croquettes, boiled potatoes or fried potatoes of your choice</i>	23,90 €

## SCHNITZELKARTE / SCHNITZEL

Schnitzel „Brauhaus Art“ Schweineschnitzel mit einer Tomate-Käse-Haube <i>Schnitzel "Brauhaus-style"</i> <i>Pork schnitzel with tomato and cheese topping</i>	13,90 €
Schnitzel „Jäger Art“ Schweineschnitzel mit frischen Rahmchampignons <i>Schnitzel „Jäger-style“</i> <i>Pork schnitzel with fresh creamy mushrooms</i>	13,90 €
Schnitzel „Braumeister Art“ Schweineschnitzel mit Buttergemüse und Zwiebel-Bier-Soße <i>Schnitzel "Brewer's-style"</i> <i>Pork schnitzel served with vegetables in butter and onion-beer sauce</i>	13,90 €
Schnitzel „Ungarische Art“ mit Paprikaletscho <i>Schnitzel "Hungarian-style" with a yellow pepper "Letscho" vegetable dish</i>	13,90 €

...als Beilagen wählen Sie bitte Pommes, Kroketten,  
Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln  
*...all dishes are accompanied by either French fries, potato croquettes,  
fried potatoes or boiled potatoes*



## FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Gebratene Schollenfilets auf einem Gemüsebett, dazu Bratkartoffeln <i>Fried plaice fillets served on vegetables, with fried potatoes</i>	15,90 €
Nordische Fischplatte Gebratenes Dorsch- und Schollenfilet mit Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln <i>"Northern-style" fish platter</i> <i>Fried cod and plaice fillets with bacon, onions and fried potatoes</i>	16,90 €
Wismarer Pfannfisch Gebratenes Dorsch-, Schollen- und Lachsfilet mit Zitronensoße, Lauch und Bratkartoffeln <i>"Wismar-style" pan-fried fish</i> <i>Fried cod, plaice and salmon fillets</i> <i>with lemon sauce, leeks and fried potatoes</i>	17,90 €
Dorschfilet gebraten oder gedünstet auf Pfannengemüse mit Zitronensoße, dazu Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln <i>Fried or steamed cod fillets with pan-fried vegetables, lemon sauce</i> <i>and fried potatoes or boiled potatoes</i>	15,90 €
Lachsfilet gebraten oder gedünstet auf Pfannengemüse mit Zitronensoße und Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln <i>Fried or steamed salmon fillets on pan-fried vegetables with lemon sauce and</i> <i>fried potatoes or boiled potatoes</i>	15,90 €

## FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Drei gebratene Grüne Heringe mit einer Apfel-Zwiebel-Haube und Bratkartoffeln <i>Three fried green herrings topped with apples and onions, served with fried potatoes</i>	12,90 €
Gebratene Scholle „Wismarer Art“ mit Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln <i>Fried plaice "Wismar-style" with bacon, onions and fried potatoes</i>	16,90 €
Gebratener Ostseedorsch mit Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln <i>Fried Baltic Sea cod with bacon, onions and fried potatoes</i>	16,90 €

## KALTE FISCHGERICHTE / COLD FISH DISHES

Bratheringe süß-sauer eingelegt mit Zwiebeln und Bratkartoffeln <i>Sweet and sour marinated fried herring with onions and fried potatoes</i>	11,90 €
„Hausfrauenart“ Heringsfilet nach Matjesart mit einem Apfel-Zwiebeldressing und Bratkartoffeln <i>Young herring "housewife-style" with an apple-onion dressing and fried potatoes</i>	11,90 €
„Klassisch“ Heringsfilet nach Matjesart mit hausgemachter Remouladensoße dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln <i>Young herring "classic-style" with home-made remoulade sauce, served with beans &amp; bacon and fried potatoes</i>	12,90 €
„Störtebecker“ Heringsfilets nach Matjesart gekräutert, in Aalrauch, nach nordischer Art und Rollmops mit Bratkartoffeln <i>Young herring-plate "Störtebecker-style" herbal young herring, smoked eel young herring, fine young herring with rollmops and fried potatoes</i>	14,90 €
Räucherfischteller Aal, Heilbutt und Lachsfilet dazu Bauernbrot und Butter <i>Smoked fish platter Eel, halibut and salmon fillet with bread and butter</i>	17,90 €

## DESSERTS / DESSERTS

Altländer Rote Grütze mit Vanillesoße <i>“Altländ-style” red berry compote with custard</i>	4,90 €
Ein Stück Kuchen nach Angebot <i>One piece of cake (ask for choice)</i>	2,90 €
Eiszwerg Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne <i>Vanilla and chocolate ice cream with whipped cream</i>	2,90 €
Vanille-Apfel-Becher Drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne <i>Three scoops of vanilla ice cream with apple purée, egg liqueur and whipped cream</i>	4,90 €

## 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 €
Bonaqua*	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 €

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

## 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 v%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 Famile Rouge	0,2 l	5,20 €
Weingut Paul Jaboulet Aîne	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	0,75 l	22,50 €
Finca Museum Cigales Spanien		

## 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	0,5 l	10,20 €
Silberne Kammerpreismünze		
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	0,5 l	13,80 €
Goldene Kammerpreismünze		

## 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 Käseberg, 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 €
Appelation 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.

# HINRICUS NOYTE'S

## DAS FEINSTE FÜR IHREN GENUSS

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

# HINRICUS NOYTE'S

## 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 €
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 €

HINRICUS NOYTE'S

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 €
Grappa 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 Afinata Amerone	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://www.facebook.com/brauhaus.wismar)

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