






Vorspeisen:

Aus dem großen Brutzel-Topf:

- **Feines Würzfleisch**^{A1,D,F,G,H,L,O,1,2,6,7,12} 6,90 €
Ragout vom Schwein mit Käse überbacken,
dazu Zitrone und Baguette
- **Hausgemachte Tomatensuppe**^{6,9,A1,G,O} 6,90 €
fruchtig, mediterran mit einen Schuss Gin,
Sour Cream -Kleks und Baguette ( möglich)
- **Soljanka nach Art des Hauses**^{6,9,12,A1,G,L,M,O} 6,90 €
auf Wunsch eines einzelnen Herren- unser Stammgast Ralf empfiehlt:
pikanter, süßsaurer Ostklassiker, mit Wurst- und Paprikaeinlage,
Sauerrahm. Zitrone und Baguette
- **Gratinierte Zwiebelsuppe**^{2,12,A1,G} 6,90 €
gebratene Zwiebelringe und Weißbrotwürfel,
in würziger Brühe mit Käse überbacken
- **Chili sin Carne**^{9,A1,G,O}  6,90 €
pikanter Bohnen-Gemüseintopf mexikanischer Art
mit einen Kleks Sour Cream und Baguette

Knusprig heiße Appetizer:

- **Süßkartoffelpommes – das Gemüse des Jahres!**^{F,G,L,O,2,6,7} 6,90 €
Portion knusprige Sticks mit hausgemachter Sour Cream
( möglich)
- **Knoblauch-Baguette**^{9,A1,G,} 5,90 €
Geröstete Ciabatta Scheiben mit hauseigenem Knobi-Dip
( möglich)
- **Brutzelhaus Knuspersticks “FF”**^{9,A1,G,}  6,90 €
in Cornflakes panierte Tofu-Stäbchen, hauseigener Würzung
und veganem Kräuter-Dip und pikanter Salsa

Brutzelhaus - Salatkreationen: A1,G,6,7

- **Knackig frisch - vorweg oder dazu...**
Kleiner, bunt gemischter Salat der Saison 6,90 €
( möglich)
- **Salat „Exotic“** 18,90 €
Großer, bunt garnierter Salatteller, mit gebratenen Garnelenspießen,
Curry- Mango-Dressing, geröstetem Sesam und Baguette
- **Chef(in)salat** 16,90 €
Großer, bunt garnierter Salatteller, mit Hähnchenbrustfiletstreifen
und Joghurtdressing dazu Baguette
- **Salat „Cheese“** 15,90 €
Großer, bunt garnierter Salatteller, mit gebackenen Mozzarella Sticks
mildem Edamer und Balsamico-Dressing dazu Baguette
- **Salat „Crispy vegan“**  17,90 €
Großer, bunt garnierter Salatteller, mit geräucherten Tofu-Sticks in
knuspriger Cornflakeshülle, frischer Avocado, gerösteten Cashewkernen und
hausgemachtem Kräuter-Dressing dazu Baguette

Traditionelle Gerichte aus Oma's Rezeptbuch:

- **„Blumenkohl-Bombe“** 7,2,6,1,8,A1,O 17,90 €
Hackbraten mal anders! Gefüllt mit leckerem Blumenkohl,
ummantelt mit krossem Bacon, dazu Kartoffeln und Sauce Hollandaise
... Einfach bombastisch – Das muss man mal probiert haben!!!
- **Würziger Gulasch** 3,2,6,7,A1,G 16,90 €
Halb und Halb dazu fruchtiger Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- **Brutzelhaus Rinderroulade XL** 7,2,6,8,12,A1,G,O 22,90 €
350g Roulade ind eigener Soßer,
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- **XL Königsberger Klöpse** 6,8,O,M 17,90 €
in Kapernsoße gekochte Fleischklößchen
mit Petersilienkartoffeln und frischem Rohkostsalat

Frisch aus der Brutzelpfanne:

- **Brutzelhaus – Fleischteller** ^{7,8,A1,M,G} 21,90 €
Kasseler Steak mit gebutterten Erbsen, Hollandaise, Thüringer Rostbrätel mit Zwiebelringen, Rostbratwurst mit Senf und einem Schnitzel mit Kräuterbutter, dazu deftige Bratkartoffeln
- **Steak „au four“** ^{7,1,6,12,C,G,O} 18,90 €
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Buttererbsen und Pommes Frites
- **Thüringer Rostbrätel** ^{8,A1,M} 17,90 €
Kammsteak, mit gebratenen Zwiebelringen und Bratkartoffeln
- **Kasseler Pfanne „rustikal“** ^{8,A1,M} 18,90 €
zwei Steaks vom Kamm, auf Bratkartoffeln mit Sauerkraut und Senf

Brutzelhaus – XXL Teller:

- **XXL - Schnitzel „Wiener Art“** ^{7,8,A1,M,G} 21,90 €
Satte 400g! Schnitzel mit Kräuterbutter, Zitrone dazu Pommes Frites
- **Brutzelhaus- Brtwurscht-Trio** ^{7,1,6,12,C,G,O} 23,90 €
Originale Thüringer Rostbratwurst, eine fein gestopfte Frische, herzhafter Geflügelgriller auf Bratkartoffeln mit Sauerkraut und Senf
- **Thüringer Rostbrätel XXL** ^{8,A1,M} 22,90 €
mit Senf mariniertes 400g Kammsteak, mit gebratenen Zwiebelringen und Bratkartoffeln
- **Kasseler Pfanne „rustikal“ XXL** ^{8,A1,M} 23,90 €
zwei Steaks vom Kamm, auf Bratkartoffeln mit Sauerkraut und Senf

Unsere Brutzelhaus – Schnitzel:

...frisch vom Schweinelachs geschnitten

- **Schnitzel „Jäger Art“**^{1,7,8,A1,G,M,C} 17,90 €
mit Champignons in Rahmsoße und Kroketten
- **Bauern-Schnitzel**^{7,A1,G,C,M} 17,90 €
mit 2 Setzeiern auf Brot
- **Schnitzel „au four“**^{7,2,6,12,A1,C,G,M,O} 19,90 €
mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Buttererbsen und Pommes Frites
- **XXL – Schnitzel - „Wiener Art“**^{7,A1,G,C,M} 21,90 €
400 g Schnitzel mit Kräuterbutter und Zitrone
dazu Pommes Frites
- **Schnitzel „Hot-Nacho“**^{1,2,3,12,A1,G,M,C,O} 19,90 €
mit knuspriger Chips-Panierung, an gebratenem
Paprika-Bohngemüse mexikanischer Art, Kartoffelecken,
Knobi-Dip und pikanter Salsa
- **“Maxe’s Schnitzel „Cordon bleu“**^{1,7,8,A1,G,M,C} 19,90 €
mit Kochschinken und Käse gefüllt, Buttererbsen
und Sauce Hollandaise, dazu Kroketten

... oder mal anders - vom Gockel:

- **„Knusper Hähnchen“**^{7,1,6,A1,G,C,M,O} 19,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Cornflakes umhüllt,
an buntem Paprika-Bohngemüse, Kartoffelecken und Knoblauchdip
- **Süßes Hähnchenbrustfilet**^{7,1,2,6,12,A1,G,C,O} 18,90 €
mit Pfirsich und Käse überbacken, fruchtigen
Preiselbeeren, Buttererbsen, Sauce Hollandaise und Kroketten
- **Gegrillte Hähnchenbrust**^{7,1,2,6,12,A1,G,C,O} 18,90 €
mit Kräuterbutter, mediterranem Grillgemüse,
Süßkartoffelpommes und Sour Cream

Aus dem „FF“:

FleischFrei gebrutzelt- für unsere vegetarischen Fans

- **Herzhafte Reispfanne**^{G,A1,C,O} 15,90 €
mit gegrilltem Gemüse und feinen Kräutern
sowie einem Hauch Curry
- **Schnitzel „FF“ (Fleischfrei)**^{7,A1,G;C,L} 17,90 €
knusprig panierte Blumenkohlkäsemedaillons
mit Sauce Hollandaise, dazu Buttererbsen und Pommes frites



Jetzt Neu!

Aus dem „FF2.0“ - Wir können auch vegan...

FollkommenFlanzlich gebrutzelt- für unsere veganen Fans

- **Chili sin carne Bowl**^{G,A1,C,O}  18,90 €
Pikanter, bunter Gemüseeintopf- mexikanischer Art,
mit verschiedenen Bohnen, Mais, knusprigen Cashews,
einem Kleks Kräutercreme, frischer Avocado und lockerem Wildreis
- **Brutzelhaus Knuspersticks „FF“**^{7,A1,G;C,L}  19,90 €
in Cornflakes panierte Tofusticks mit hauseigener Würzung,
an gebratenem Paprika-Bohngemüse mit Kartoffelecken,
veganem Kräuterdip und pikanter Salsa

*Auf Wunsch können Sie gern zu jedem Gericht vegane Bratkartoffeln erhalten!
man streiche Speck und nehme Cashews!*

*Wir erlauben uns für unsere frischen Röster aus der Pellkartoffel
einen kleinen Aufpreis von 1,50 € zu berechnen! Vielen Dank für Ihr Verständnis!*

Nicht direkt aus der Saale, aber trotzdem lecker:

- **Gebratenes Zanderfilet**^{7,1,6,D,A1,G,C,O} 21,90 €
an zartem Blumenkohl, mit Salzkartoffeln,
Sauce Hollandaise und brauner Butter
- **Gebackenes Seelachsfilet**^{7,1,6,D,A1,G,C,O} 19,90 €
in knuspriger Mehrkornpanade, mit Blumenkohlröschen
Sauce Hollandaise, brauner Butter und lockerem Wildreis

- **Garnelenpfanne** ^{7,1,6,D,A1,G,C,O,B} 20,90 €
2 gebratene Garnelenspieße auf mildem Gemüsereis
mit feiner Currynote
- **Brutzelhaus – Fischteller** ^{7,1,6,D,A1,G,B} 23,90 €
Gebratenes Filet vom Zander und paniertes Seelachsfilet,
Garnelen am Spieß, an mediterranem Pfannengemüse
und Kartoffelspalten, dazu hausgemachte Knoblauchcreme

*Auf Wunsch können Sie gern zu jedem Gericht Bratkartoffeln erhalten!
Wir erlauben uns für unsere frischen Röster aus der Pellkartoffel
einen kleinen Aufpreis von 1,50 € zu berechnen! Vielen Dank für Ihr Verständnis!*

Extra Soße:

Ketchup ^{1,9} / Mayonnaise ^C	0,90 €
Sauce Hollandaise ^{6,7C,G}	3,90 €
Bratensoße ^{L,M,O}	2,90 €
Senf ^{1,9} / Knobidip ^C	0,90 €
Sour Cream ^{6C,G}	1,90 €

Extra Gemüse:

Champignons in Rahm ^{G,O}	3,90 €
Grillgemüse	4,90 €
Blumenkohl ^{A1,G}	4,90 €
Erbsen ^G	3,90 €

Andere Extras:

Baguette ^{A1}	1,90 €
Paar Spiegeleier ^{C,G}	2,90 €
Kräuterbutter ^G	3,90 €

Desserts:

- **Ofenfrischer Apfelstrudel** ^{7,9,A1,G,C,} 5,90 €
mit feiner Zimt Note, zart schmelzendem Eis
und Sahnehäubchen
- **Heiße Sünde** ^{7,9,A1,G,C,F} 6,90 €
Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern,
an einer Kugel Eis mit Sahne

¹ mit Farbstoff
² mit Konservierungsstoffen
³ mit Antioxydationsmittel

⁴ mit Geschmacksverstärker
⁵ mit Koffein
⁶ Säuerungsmittel / mit Aroma (bei Getränken)

⁷ Verdickungsmittel
⁸ phosphatiert
⁹ enthält Süßstoffe

¹⁰ Chinin hallig
¹¹ geschwärzt
¹² Käse in Salzlake aus Kuhmilch

A Glutenhaltiges Getreide: 1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer
C. Eier
E. Erdnüsse
G. Milch (einschließlich Laktose)
L. Sellerie
N. Sesamsamen
P. Lupinen

B. Krebstiere
D. Fische
F. Sojabohnen
H. Schalenfrüchte
M. Senf
O. Schwefeldioxid und Sulphite
R. Weichtiere

>> Bei weiteren Fragen zu den Zusatzstoffen fragen Sie bitte unser Servicepersonal! <<
>> Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer <