

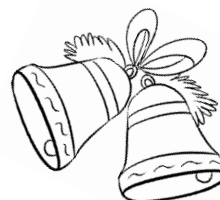
## Speisekarte

### Suppen:

*Hausgemachte klare Rinderbouillon* 7,20  
*mit Leberknödel*

*Hummercremesuppe* 8,20  
*mit gegrillten Knoblauch - Garnelen und Sahnehaube*

### Vorspeisen und Salate:



*Kleiner Maadla Salat* 3,60  
*hausgemachte Rohkostsalate und Blattsalat*

*Großer Maadla Salat* 11,80  
*hausgemachte Rohkostsalate und marktfrischer Blattsalat  
garniert mit Kirschtomaten, feinen Paprikastreifen, Salatgurke,  
Karotten und roten Zwiebelringlein und Brot*

*Maadla - Salat „Hähnchen“* 16,80  
*großer knackiger Salat mit Streifen  
von der Hähnchenbrust in Honig - Pfeffer - Marinade,  
dazu gibt´s Kräuterbutterbaguette*

*„Fisch - Duo“* 16,80  
*Lachs- und Forellencreme an einem Salatbouquet,  
dazu reichen wir Ihnen Kräuterbutterbaguette*

### Unsere Dressings zur Auswahl:

*Joghurtdressing oder Granatapfeldressing (vegan)*

## Hauptspeisen:

**Gebratene Breznknödelscheiben** 16,80  
auf einer cremigen Soße aus frischen Champignons  
und Beilagensalat

**Gebratenes Zanderfilet** 27,60  
mit Reis und Gemüse - Currysoße

Vegan: 15,80  
Reis mit gebratenem Gemüse in Tomaten - Kokosnusssoße

**Züricher Kalbgeschnetzeltes** 24,50  
mit Rahmsoße und frischen Champignons,  
dazu gibt's Spätzle und Salat

**Jägerschnitzel** 18,80  
paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit cremiger Rahmsoße  
aus frischen Champignons, dazu reichen wir Ihnen Spätzle



### Und zum Fleisch natürlich bloß, original Coburger Kloß

Coburger Klöße sind einzigartig und aufgrund  
ihrer weichen Konsistenz auch oft „Rutscher“ genannt

**Fränkischer Sauerbraten** 19,80 kl. Port. 17,30  
mit Coburger Klößen, Lebkuchensoße und Apfel-Rotkraut

**Gefüllte Schweinelende** 22,80 kl. Port. 19,80  
mit Mett, Coburger Klößen, Pfefferrahmsoße  
und Beilagensalat

**Hirschbraten** 24,80 kl. Port. 21,80  
mit Coburger Klößen, Rotwein - Preiselbeerssoße und Apfel - Rotkraut

**Hausgemachte Rinderroulade** 21,80  
mit Coburger Klößen, Rahmsoße und Apfel - Rotkraut

**Dessert macht nicht dick, es zieht nur die Falten glatt**

**Christstollenparfait** 8,60  
mit Glühweinkirschen - Ragout

**Bratapfelmousse im Glas** 6,80  
mit Passionsfruchtpürree und Sahne

*Wir können Spuren von Allergenen und Spuren, die Unverträglichkeiten auslösen, in unseren Speisen leider nicht ausschließen. Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an Ihre Bedienung.*

*Von manchen Speisen servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen.*

*Für kleinere Portionen berechnen wir Ihnen 2,50 € weniger.*

*Bitte sprechen Sie uns an.*

**Wir wünschen allen unseren Gästen  
eine besinnliche Adventszeit,  
ein frohes und gesegnetes Weihnachtsfest  
und alles Gute für das neue Jahr 2025!**



**Euer gesamtes Team vom  
Brauhaus zu Coburg  
und  
Brauhaus Stadl**



Alle Preise in € inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer