<u>Speisekarte</u>

Suppen:

Hausgemachte klare Rinderbouillon 7,80 mit Leberknödel

Maronencremesuppe 8,20 mit Sahnehaube

Vorspeisen und Salate:

Kleiner Maadla Salat 3,90 hausgemachte Rohkostsalate und Blattsalat

Großer Maadla Salat 13,20

hausgemachte Rohkostsalate und marktfrischer Blattsalat, Kirschtomaten, feinen Paprikastreifen, Salatgurke, Karotten, roten Zwiebelringerln und Brot

Maadla Salat "Knoblauch - Garnelen" 19,80 knackig frische Blattsalate, Kirschtomaten, feinen Paprikastreifen, Salatgurke, Karotten und roten Zwiebelringerln mit gebratenen Knoblauch-Garnelen

Maadla Salat "Mozzarella-Sticks" 16,80

Knackig frische Blattsalate, garniert mit Kirschtomaten, feinen Paprikastreifen, Salatgurke, Karotte und roten Zwiebelringerln, mit Mozzarella – Sticks und geröstete Sonnenblumenkerne

Unsere Dressings zur Auswahl:

Joghurt - Senfdressing, Knoblauchdressing oder Granatapfeldressing (vegan)

Hauptspeisen:

Vegan: 16.80

Veganes Gemüse - Curry mit Kokosnuss und Reis



Gebratene Breznknödelscheiben 17.80

> auf einer cremigen Soße aus frischen Champignons und Beilagensalat

Gebratenes Steinbeißerfilet

26,80

21.80

mit Senf-Zitronensoße, Buttergemüse und Petersilienkartoffeln

Alm - Cordon - Bleu

gefüllt mit angemachtem Hackfleisch, mit Pfefferrahmsoße. Röstzwiebeln und Kroketten

Jägerschnitzel

19.20

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit cremiger Rahmsoße aus frischen Champignons, dazu reichen wir Ihnen Pommes

Und zum Fleisch natürlich bloß, original Coburger Kloß

Coburger Klöße sind einzigartig und Aufgrund ihrer weichen Konsistenz auch oft "Rutscher" genannt

Fränkischer Sauerbraten

20.80

kl. Port. 18,30

mit Coburger Klößen, Lebkuchensoße und Apfel-Rotkraut

Gefüllte Schweinelende

22,80

kl. Port. 20,30

mit Mett, Coburger Klößen, Pfefferrahmsoße

und Rote-Beete-Schmand-Salat

Hirschbraten

24,80

kl. Port. 22.30

mit Coburger Klößen, Rotwein - Preiselbeersoße und Apfel - Rotkraut

Hausgemachte Rinderroulade

23,80

mit Coburger Klößen, Rahmsoße und Apfel - Rotkraut

Fränkisches Schäufele

22,80

mit knuspriger Kruste, Coburger Klößen, Dunkelbiersoße und Sauerkraut

Dessert macht nicht dick, es zieht nur die Falten glatt

Gefüllte Germknödel

8,20

mit Bratapfelkompott, dazu gibt's Vanillesauce und Glühweinkirschen

Knusprig gebackene Zimt - Apfelküchle mit weiße Schokoladen-Eiscreme und Sahne

8,20

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 2026!

Euer gesamtes Team vom Brauhaus zu Coburg und

Brauhaus Stadl

Unsere Gutscheine für jede Gelegenheit!

Schon gewusst?

Ein Gutschein Zwei Restaurants

Brauhaus zu Coburg und Brauhaus Stadl

Gleich mitnehmen!

