

WILLKOMMEN IN ALTLANDSBERG!



SPEISEKARTE





WILLKOMMEN IM BRAU- UND BRENNHAUS ZU ALTLANDSBERG!

Brauhausküche in bester Tradition – rustikal und regional,
immer frisch und saisonal mit besten Produkten.

Wir bieten Ihnen das geeignete Ambiente für Ihre Feier,
zu Hochzeiten, Geburtstagen, Tagungen, Jugendweihen,
Kommunionen, Konfirmationen, Taufen, Firmen- oder Weihnachtsfeiern.

Schlossgut  Altlandsberg
— LAND. KULTUR. GUT. —



Auf dem Schlossgut verbrachte der spätere König Friedrich I. seine Jugend – ein wahrhaft königlicher Ort also, um hier zu residieren. Geben Sie sich das Ja-Wort in der Schlosskirche und feiern im Brau- und Brennhaus. Erleben Sie Veranstaltungen in historischem Ambiente!

Die Gesamtanlage aus Schlosskirche, Schlosshof mit Schlossgrundriss und oberen Ziergärten, Schlossterrasse, Lustgarten, Gutshaus, Brau- und Brennhaus, Domänenhof sowie ehemalige Kuh- und Pferdeställe der Domäne bilden das heutige Schlossgut-Areal, dessen Größe und Weitläufigkeit nach der Sanierung der Flächen und Gebäude beeindruckt. Seit 2016 sind Brau- und Brennhaus und Schlosskirche wieder in Betrieb, schon zuvor war das Gutshaus als Ort der Begegnung für die Stadtgesellschaft in Besitz genommen worden. Die einstige Saalkirche ist nun Veranstaltungssaal des Areals für über 200 Personen mit moderner Veranstaltungstechnik und versenkbarer Bühne. Hier finden Trauungen und Hochzeitsfeiern statt, es gibt Konzerte, Lesungen und Theateraufführungen. In den letzten Jahren hat sich die Schlosskirche zu einem wichtigen Aufführungsort in der Region entwickelt und ist das weit sichtbare Aushängeschild der gesamten Anlage. Im Brauhaus wird neben dem Gastronomiebetrieb mit großem Festsaal und zwei Räumen für kleinere Feierlichkeiten ganz regional seit 2016 wieder Bier gebraut, in der Remise auf der anderen Seite des Hofes hat die Brennerei ihren Betrieb aufgenommen.



VORSPEISEN

Selleriecremesüppchen..... 5,90 €
mit Garnelenspieß

Kräftige Rindsbrühe..... 5,90 €
mit Einlage

Gemischter Salat 10,40 €
mit gebratener Hühnchenbrust

Spreewälder Wurstsalat..... 8,90 €
mit Lyoner, Gewürzgurken, Zwiebeln & Dill mit Pommes Frites

Braumeister Jause 10,20 €
Schwarzwälder Schinken, Leberwurst, Griebenschmalz,
Hühnchenkeulen, Minibouletten, Gürkchen & Bauernbrot

oder mit drei Altlandsberger Brauhaus-Biersorten (je 0,2 l): 14,90 €





AUS DER BRAUHAUSKÜCHE

Kalbsleber „Berliner Art“14,90 €
mit Kartoffelpüree

Königsberger Klopse13,20 €
mit Rote Beete Salat & Salzkartoffeln

Rumpsteak 250 g18,90 €
mit Röstzwiebeln, Biersauce & Bratkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet16,90 €
mit Rahmsauerkraut & Gnocchi

Gebratener Leberkäse 9,90 €
mit Spiegelei & Bratkartoffeln

Käsespätzle 9,90 €
mit Röstzwiebeln & buntem Salat





FÜR KLEINE KÖNIGINNEN & KÖNIGE

Nürnberger Bratwürstchen 6,90 €
mit Kartoffelpüree · *Kindgericht*

Nudeln mit Tomatensauce 5,60 €
Kindgericht

SÜSSES

Crème Brûlée von der Tonkabohne 6,90 €
mit Beeren

Hausgebackener Pflaumenkuchen 5,20 €
mit Vanilleiscreme & Sahne





SAISONKARTE

Ochsenbacken.....20,90 €

Deutscher Spargel (350 g)
Neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise

Bachsaibling.....20,90 €

Karamellierter grüner Spargel
Pommes Risolées
Sauce Hollandaise

Spargel vegetarisch16,00 €

Deutscher Spargel (350 g)
Neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise





AUS UNSERER SCHLOSSGUT-BRAUEREI

Altlandsberger Edel Hell..... 0,3 l .. 2,90 € 0,4 l .. 3,80 €

Blumige, grün-grasige Hopfennote,
feine, kräftige und harmonische Bittere
feinsahniger Schaum und schöne Rezenz; 5,0 % vol.

Altlandsberger Cupfer 0,3 l .. 2,90 € 0,4 l .. 3,80 €

Kräuterwiesig, blumig und mild-würzige
Hopfenaromatik, sehr schlank mit angenehmer Malznote
und sehr feiner Rezenz; 5,2 % vol.

Altlandsberger Nachtwächter 0,3 l .. 2,90 € 0,4 l .. 3,80 €

Würziges Aroma, erinnert an roten Pfeffer
und Bitterschokolade, vollmundig mit einem
vielfältigen nussigem Malzgeschmack; 5,1 % vol.





BIERE IM GASTSPIEL

| | |
|--|--------|
| Erdinger Hefeweißbier | 4,50 € |
| Fl. 0,5 l | |
| Erdinger Kristallweizen | 4,50 € |
| Fl. 0,5 l | |
| Erdinger Weißbier alkoholfrei | 4,50 € |
| Fl. 0,5 l | |
| Berliner Weiße ⁵ | 3,30 € |
| Fl. 0,33 l | |
| Clausthaler alkoholfrei | 4,50 € |
| Fl. 0,33 l | |

LONGDRINKS

| | |
|---|--------|
| Campari & Soda ^{5,7} | 5,00 € |
| 4 cl | |
| Campari & Orangensaft ^{5,7} | 6,90 € |
| 4 cl | |
| Aperol Spritz ^{5,7} | 6,90 € |
| 4 cl | |
| Hugo (Holundersirup, Prosecco, Mineral) | 6,90 € |
| 4 cl | |
| Gin Tonic ^{3,7} | 6,90 € |
| 4 cl | |
| Cuba Libré ^{1,2,5,14,15} | 6,90 € |
| 4 cl | |
| Wodka Lemon ^{3,7} | 6,90 € |
| 4 cl | |
| Jim Beam Cola ^{1,2,5,14,15} | 6,90 € |
| 4 cl | |



LIKÖRE & BRÄNDE

aus unserer Hausbrennerei und von unterwegs

| | |
|-------------------------------|--------|
| Himbeerlikör | 3,50 € |
| 2 cl | |
| Kirschlikör | 3,50 € |
| 2 cl | |
| Kräuterlikör | 3,50 € |
| 2 cl | |
| Haselnusslikör | 3,50 € |
| 2 cl | |
| Schwarzbierlikör | 3,50 € |
| 2 cl | |
| Waldbeeregeist | 3,50 € |
| 2 cl | |
| Williamsbirne | 3,50 € |
| 2 cl | |
| Himbeergeist | 3,50 € |
| 2 cl | |
| Kräutergeist | 3,50 € |
| 2 cl | |
| Haselnussgeist | 3,50 € |
| 2 cl | |
| Apfelbrand | 3,50 € |
| 2 cl | |
| Bierbrand | 3,50 € |
| 2 cl | |
| Jägermeister | 2,50 € |
| 2 cl | |
| Ramazotti | 2,50 € |
| 2 cl | |



ALKOHOLFREI

LIMONADEN

| | |
|--|--------|
| Coca Cola / Coca Cola Zero ^{1,2,5,14,15} | 3,30 € |
| Fl. 0,33 l | |
| Fanta ^{1,3,5} | 3,30 € |
| Fl. 0,33 l | |
| Sprite ^{1,3,5} | 3,30 € |
| Fl. 0,33 l | |
| Tonic Water ^{3,7} | 2,60 € |
| Fl. 0,2 l | |
| Bitter Lemon ^{3,7} | 2,60 € |
| Fl. 0,2 l | |
| Ginger Ale ^{1,5} | 2,60 € |
| Fl. 0,2 l | |
| Bionade Orange-Ingwer..... | 3,30 € |
| Fl. 0,33 l | |

WASSER

| | |
|---|--------|
| Spreequell Gourmet classic / medium / naturell | |
| Fl. 0,25 l | 2,00 € |
| Fl. 0,75 l | 5,90 € |

SÄFTE

| | |
|---|--------|
| Orangensaft | 2,60 € |
| 0,2 l | |
| Apfelsaft klar / naturtrüb | 2,60 € |
| 0,2 l | |
| Rhabarbersaft | 2,60 € |
| 0,2 l | |
| Schwarze Johanna | 2,60 € |
| 0,2 l | |
| Rote Traube | 2,60 € |
| 0,2 l | |



HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE & SCHOKOLADE

| | |
|--|--------|
| Tasse Kaffee cremé ¹ | 2,30 € |
| Milchkaffee ¹ | 3,40 € |
| Cappuccino ¹ | 2,80 € |
| Espresso ¹ | 2,00 € |
| Espresso doppelt ¹ | 3,10 € |
| Latte Macchiato ¹ | 3,40 € |
| Cappuccino ¹ | 2,80 € |
| Heiße Schokolade | 3,00 € |
| Heiße Schokolade mit Sahne | 3,40 € |

TEE

| | |
|---------------------------|--------|
| Earl Grey | 2,40 € |
| Darjeeling | 2,40 € |
| Grüner Tee | 2,40 € |
| Pfefferminze | 2,40 € |
| Kräuter | 2,40 € |
| Rooibos | 2,40 € |

OFFENE WEINE

WEISS

Pinot Grigio „Amici“0,2 l 5,00 €
Italien

Vollmundig und saftig, mit den kraftvollen Aromen von Apfel, Birne und exotischen Früchten im schmelzenden Geschmackserlebnis. Leicht würzig mit einem Hauch von Kräutern und Zitrus im langen Finale.

Sauvignon Blanc „L`Esprite de Mistral“0,2 l 5,00 €
Frankreich

Frisch und anregend mit saftigen Aromen von Melone und tropischen Früchten. Herzhafte Kräuternoten mit Anklängen von Honig in feiner Mineralität.

Chardonnay „L`Esprite de Mistral“0,2 l 5,00 €
Frankreich

Herrlich frisch mit den Aromen von reifen Zitrusfrüchten, Mango und Aprikose im schmelzenden Genuss. Leicht würzig mit einem Hauch Birne!

ROSÉ

Rosé „Salvador XII“0,2 l 5,00 €
Spanien

Kräftige Fruchtaromen von Kirschen und Beeren paaren sich mit dezenten Würznoten zu einem süffigen Geschmackserlebnis. Lebendige Frische im Finale.

ROT

Merlot, Cabernet „Florenbelle Rouge“0,2 l 5,00 €
Frankreich

herrlich samtig, mit harmonischer Frucht von Waldbeeren und saftigen Kirschen in seidigen Geschmack. Kräuter und orientalische Gewürze in rauchigem Tannin.

Montepulciano „Sensi“0,2 l 5,00 €
Italien

vollmundig und weich, mit einem intensiven Veilchenduft und herrlichen Aromen von Kirschen. Frisch und lebendig – basta!

Tempranillo „Capa“0,2 l 5,00 €
Spanien

saftig und vielschichtig mit den Aromen von Erdbeer, Brombeer und Backpflaume in weichem Tannin. Im Finale Tabak und dunkle Schokolade.

WEINSCHORLE

Weinschorle0,2 l 4,80 €

PROSECCO & SEKT

Prosecco Frizzante0,1 l 3,80 €

Prosecco Frizzante SplashFl. 0,75 l26,60 €

Rotkäppchen trocken0,1 l 3,80 €

Rotkäppchen trockenFl. 0,75 l26,60 €



FLASCHENWEINE

WEISS

Riesling „Weingut Dr. Loosen“0,75 l31,50 €
 Deutschland

Ernst Loosen und Riesling – eine Symbiose des guten Geschmacks.
 Vollfruchtig und elegant mit den saftigen Aromen von Apfel, Pfirsich und
 Mirabelle und einem unglaublichen Hauch Exotik präsentiert er sich am Gaumen.
 Anregend mit einem feinen Spiel von frischer Mineralik und rassiger Säure

Grauburgunder „Schneider & Pfaffmann“0,75 l25,90 €
 Deutschland

Pfälzer Grauburgunder – frisch und saftig mit den Aromen von Ananas,
 Aprikose und Mango im anregenden Geschmack.
 Würzig mit Noten von Kräutern und einem Hauch Honig – von Freunden...

Grüner Veltliner „Pfaffl“0,75 l30,50 €
 Österreich

Vom Haus weiß - frisch und saftig mit fülligen Aromen
 von Orange, Mandarine, Pfirsich und Apfel im herzhaften Geschmack.
 Leicht würzig mit einer animierenden Säurestruktur.

ROT

Spätburgunder „Weingut Rinklin“0,75 l29,50 €
 Deutschland

Stefan Rinklin's Spätburgunder – vollmundig und samtig mit den klaren Aromen
 von reifen Kirschen und dunklen Beeren am Gaumen. Feinwürzig mit einem Hauch
 Pfeffer in süßlichem Tannin – so muss er sein.

Primitivo „Donna Marzia“0,75 l26,50 €
 Italien

Der Klassiker aus dem Süden – vollmundig und kraftvoll mit den reifen
 deutlichen Aromen reifer, roter Früchte im saftig langen Geschmack.
 Feinwürzig mit leicht pikanten Noten präsentiert er sich harmonisch
 weich am Gaumen – geadelter Genuss für jeden Tag.

Rioja „Primicia“ Crianza0,75 l33,40 €
 Spanien

Vollmundig und würzig – ein Spanier mit feiner Eleganz.
 Saftige und satte Fruchtaromen von Schwarzkirschen und Waldbeeren
 mit würzigen Nuancen geben ihm eine volle Struktur.
 Süßliche und weiche Tannine in einem langen Abgang – Rioja klassisch und modern.



Schlossgut  Altlandsberg
— LAND. KULTUR. GUT. —
www.schlossgut-altlandsberg.de

KÖNIGLICH FEIERN

FESTE · HOCHZEITEN · RESTAURANT · CAFÉ · THEATER
BAROCKGARTEN · MUSIK · KINO · MÄRKTE · BRAUEREI



Krummenseestraße 2
15345 Altlandsberg

Tischreservierungen: 033438-13 44 55
gastro@schlossgut-altlandsberg.de

WWW.KOENIGLICHES-BRAU.HAUS

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag+Dienstag: Ruhetag (in den Sommerferien geöffnet)
Mittwoch bis Sonntag: 12:00 - 22:00 Uhr

Betrieben durch die „cum laude“ Gastronomie GmbH
Geschäftsführende Gesellschafter Christel Wittenberg, Michel Wendel & Knut Eichhorn
Dorotheenstraße 17 · 10117 Berlin

Ust-ID: DE 226000564 · Handelsregister Amtsgericht Charlottenburg HRB 86947



ZUSATZSTOFFE

¹ mit Konservierungsstoff · ² koffeinhaltig · ³ mit Antioxidationsmittel · ⁴ geschwefelt · ⁵ mit Farbstoff ·
⁶ geschwärzt · ⁷ chininhaltig · ⁸ mit Aspartam · ⁹ Genetisch verändert · ¹⁰ mit Milcheiweiß · ¹¹ mit Eiklar ·
¹² Eiscreme · ¹³ Eis mit Pflanzenfett · ¹⁴ mit Süßungsmittel · ¹⁵ mit Phosphat · ¹⁶ mit Geschmacksverstärker ·
¹⁷ aus fein zerkleinertem Fleisch