



GETRÄNKE



SPEISEN





*Das Naumburger*

**ECHT & EINZIG**  
AUS NAUMBURG (SAALE)

## HERZLICH WILLKOMMEN IM BRAUGASTHAUS.

Das Bierbrauen hat in Naumburg eine lange Tradition, die vor fast 1000 Jahren im Benediktinerkloster St. Georg begann. Das Kloster wurde im 11. Jahrhundert gegründet und befand sich in unmittelbarer Nähe zum Dom.

Mit der Reformation verlor das Kloster seine Bedeutung und heute erinnern nur noch Straßennamen wie die Georgenstraße, die Georgenmauer und das Georgentor an das ehemalige Klostergelände.

Auch außerhalb der Klostermauern wurde mit der Stadtentwicklung im 13. Jh. Bier gebraut. So braute fast jeder Bürger in Naumburg Bier, auch wenn es nicht jeder offiziell durfte. Das obergärige Bier hatte eine Stammwürze von 19 Prozent.

*„Es war süffig und würzig, hatte viel Substanz und vermehrte die natürliche Wärme im Menschen. Allerdings wurde vor übermäßigem Genuss gewarnt, da das Bier sonst zum Erblinden führen könnte.“* - so eine Beschreibung aus dem 17. Jahrhundert.

In unserem Braugasthaus führen wir die Naumburger Brautradition fort.

Unser Küchenteam hat für Sie Speisen zusammengestellt, die hervorragend zu unserem hausgebrauten Bier passen und Ihren Aufenthalt bei uns abrunden. Dabei verwenden wir in unserer Küche vorwiegend regionale Produkte und kochen traditionell.

Wir laden Sie ein, genussvolle Stunden in unserer gemütlichen Gaststube oder im Biergarten zu verbringen und sich abends in unseren liebevoll eingerichteten Gästezimmern zu erholen.

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen  
Aufenthalt und guten Appetit.**

# VORSPEISEN

## Vitaminchen



Blatt- und Rohkostsalate  
mit Balsamico-Senfdressing und Brot

7,80 €

## Wurstsalat

mit eingelegten Zwiebeln, Gewürzgurken und Brot

8,90 €

## Brauhaus-Carpaccio

feine Tranchen vom geschmorten Schweinebauch mit  
Meerrettichcreme, Blattsalat und Brotchips

9,40 €

*Unsere Bierempfehlung: Das Naumburger Hell*

## Nostalgie Pur

Mutters Soljanka mit Schmand und Brot

7,20 €

## Zwiebelcremesuppe



verfeinert mit unserem Naumburger Hell,  
Knoblauch, Senf und Sahne

7,50 €

# DEFTIGES

## Zwiebelbäckchen

Schweinebäckchen in Rotwein-Zwiebelsauce  
geschmort, Kässpätzle und Röstzwiebeln

21,80 €

*Unsere Bierempfehlung: Das Naumburger Kupfer*

## Klassiker

Schweineschnitzel mit Schwenkkartoffeln,  
Salatbeilage und Remouladensauce

21,90 €

*Unsere Bierempfehlung: Das Naumburger Pils*

## Deftige Schweinehaxe

Dunkelbiersauce, Sauerkraut  
und böhmischen Knödeln

18,80 €

*Unsere Bierempfehlung: Das Naumburger Märzen*

## Bratwurst Burger

Bratwurst-Patty auf Craft Burgerbrötchen,  
BBQ-Senfsauce, Krautrösti, Bacon,  
Gewürzgurke und Röstzwiebeln  
dazu ein Schälchen Coleslawsalat

16,90 €

*Unsere Bierempfehlung: Das Naumburger Pils*

## „Naumburger“ Krautkrapfen

Hefeteig mit Schlachtekraut und Speck gerollt,  
im Ofen gebacken, dazu Bratensauce, Röstzwie-  
beln und Salatbeilage

16,90 €

*Unsere Bierempfehlung: Das Naumburger Hell*

## DEFTIGES

### Bauernsülze

mit Schwenkkartoffeln, Salatbeilage  
und Remouladensauce

16,20 €

*Unsere Bierempfehlung: Das Naumburger Hell*

### Rouladen-Gulasch

Rindergulasch mit Gewürzgurken,  
Bacon und Zwiebeln in kräftiger Rouladensauce,  
Speckbohnen und Kartoffelstampf

23,50 €

*Unsere Bierempfehlung: Das Naumburger Märzen*

### Kutscherbrot

2 gebratene Kasslernackensteaks auf Weißkrautsalat,  
getoastetem Bauernbrot, Rührei mit Speck  
und Salatbeilage

17,80 €

*Unsere Bierempfehlung: Das Naumburger Pils*

### Paprikahähnchen

2 gebratene Hähnchenbrustfilets auf getoastetem  
Bauernbrot, pikanter Paprikasauce  
und Salatbeilage

16,90 €

*Unsere Bierempfehlung: Das Naumburger Hell*

## FLEISCHLOS & MEER

### Matjes in Sahnesauce

zarte Matjesfilets in Sahnesauce eingelegt mit Äpfeln  
und Zwiebeln, Butterkartoffeln und Salatbeilage

16,80 €

*Unsere Bierempfehlung: Das Naumburger Pils*

### Schupfnudelpfanne



mit knackigem Gemüse, Rahmsauce  
und Käse überbacken

15,90 €

*Unsere Bierempfehlung: Das Naumburger Hell*

### Veggi Burger



gebackener Grillkäse auf Craft Burgerbrötchen,  
Preiselbeer-Senfsauce und Coleslawsalat,  
dazu gebackene Kartoffelecken und Sourcream

14,90 €

*Unsere Bierempfehlung: Das Naumburger Märzen*

### Kässpätzle



mit Röstzwiebeln und Salatbeilage

13,50 €

*Unsere Bierempfehlung: Das Naumburger Hell*

### Beilagenänderung

1,50 €

# SÜSSER ABSCHLUSS

Das  
Nauemberger

## Schokobrownie

an Haselnusseis, Malzkaramellsauce und Sahne

7,80 €

## Hausgemachte Waffeln

2 Stück mit Beerengrütze, Vanilleeis und Sahne

7,80 €

Gern berücksichtigen wir Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten – unser Service hält hierfür eine Karte mit Allergenkennzeichnung für Sie bereit.

Unsere Küche passt die Auswahl der Zutaten und die Zubereitung der Speisen Ihren Bedürfnissen entsprechend an.

**Auch zum mitnehmen.**



4er Träger 12,58 €

6er Träger 18,78 €

Preis ist inkl. Pfand

**Solange der Vorrat reicht.**



## Frühstück im Braugasthaus

Täglich bieten wir ein kleines Frühstücksbuffet mit Allem, was Sie für einen guten Start in den Tag brauchen.

Unsere Frühstückszeiten:

Mo - Fr 7:00 - 10:00 Uhr

Sa & So 7:30 - 10:00 Uhr

**Preis: 13,50 € pro Person**

Wir bitten um Reservierung.



# VESPERKARTE

## Wurstsalat

mit eingelegten Zwiebeln, Gewürzgurken und Brot

8,90 €

## Brauhaus-Carpaccio

feine Tranchen vom geschmorten Schweinebauch mit Meerrettichcreme, Blattsalat und Brotchips

9,40 €

## Nostalgie Pur

Mutters Soljanka mit Schmand und Brot

7,20 €

## Laugenpizza

mit Schmand-Senfcreme, Leberkäsestreifen, Röstzwiebeln und Frühlingslauch

12,00 €

### oder

mit Obatzter (bayrische Käsecreme), Cherrytomaten, Frühlingslauch und Radieschen

10,00 €



VEGETARISCH

## Kässpätzle

mit Röstzwiebeln und Salatbeilage

13,50 €



VEGETARISCH

Von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

bieten wir ausschließlich

unsere Vesperkarte an.



*Das Naumburger*

ECHT & EINZIG  
AUS NAUMBURG (SAALE)

0,3 L 4,10 €

0,5 L 5,50 €

Unsere hausgebrauten Biere

HELL

**Das Naumburger „Helles“ Lager -  
das klassische untergärige Biergartenbier**

Alkohol: 4,8 % vol    Stammwürze: 11 %  
frisch - naturbelassen - unfiltriert

KUPFER

**Das Naumburger „Kupfer“ Spezial -  
ein dunkles Gesamtkunstwerk  
mit Wurzeln bis ins 16. Jahrhundert**

Alkohol: 5,2 % vol    Stammwürze: 13 %  
dunkel - kräftig - unfiltriert

PILS

**Das Naumburger Pilsner -  
nach alter Väter Sitte gebraut**

Alkohol: 5,0 % vol    Stammwürze: 12 %  
hofpenaromatisch - leicht - unfiltriert

MÄRZEN

**Das Naumburger Märzen-  
Ein Bier mit Tradition, Geschichte und einem  
besonderen Geschmack**

Alkohol: 5,6 % vol    Stammwürze: 14 %  
malzbetont - untergärig - urig und stark

## WEITERE BIERE

<b>Flaschenbiere</b>	<b>0,33 l</b>	<b>0,5 l</b>
Bitburger alkoholfrei	3,50 €	
Benediktiner Weißbier		
naturtrüb, dunkel		5,20 €
alkoholfrei		5,20 €

## ALKOHOLFREI

<b>Naumburger Brauwasser</b>	<b>0,5 l</b>	<b>1,0 l</b>
spritzig, medium, still	3,50 €	5,80 €

<b>Bad Brambacher</b>	<b>0,25 l</b>	
Bitter Lemon <sup>3</sup> ,	3,10 €	
Ginger Ale <sup>1</sup> , Tonic Water <sup>3</sup>		

<b>Beckers Säfte</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Apfelsaft, Orangensaft,	2,80 €	4,50 €
Kirsch-Fruchtsaftgetränk,		
Bananen-Nektar,		
Traubensaft,		
Multivitamin-Mehrfruchtsaft,		
Saftschorle		

Coca-Cola <sup>1,9</sup> ,	2,50 €	4,10 €
Fanta <sup>1,2</sup> , Sprite <sup>2</sup>		



### Erfrischung pur & alkoholfrei

hausgemachte Limonaden

- verschiedene Sorten -

**0,4 l**    **5,20 €**

Hergestellt aus Naumburger Brauwasser,  
Sirup und Früchten.

**Unser Angebot erfahren Sie auf den  
Angebotstafeln oder von unseren  
Mitarbeitern.**

## HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,10 €
Kännchen Kaffee	5,20 €
Espresso	3,30 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	4,10 €
Glas Tee (reichhaltige Auswahl)	2,90 €
Glas Grog	4,90 €



# WEIN

## Landesweingut Kloster Pforta

<b>Hauswein</b>	<b>0,2 l</b>
weiß, trocken	5,90 €
rosé, halbtrocken	5,90 €
rot, halbtrocken	6,20 €

## Winzervereinigung

<b>Freyburg (Unstrut)</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>
Müller Thurgau, trocken	6,50 €	23,00 €
Silvaner, trocken	6,50 €	23,00 €
Bacchus, halbtrocken	6,50 €	25,70 €
Portugieser Weißherbst, halbtrocken	7,50 €	25,90 €
Dornfelder, trocken	7,90 €	27,90 €

## Liste der Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Chinin
- 4 mit Konservierungsstoff
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel Saccharin
- 7 geschwefelt
- 8 geschwärzt
- 9 mit Coffein
- 10 mit Geschmacksverstärker

# SPIRITUOSEN

<b>Verdauungsschnaps</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Kräuter	2,70 €	4,80 €
Obstler	3,50 €	6,50 €

## Longdrinks mit 4 cl Spirituose

Aperol <sup>1</sup> Spritz	6,50 €
Gin Tonic <sup>3</sup>	6,50 €
Lillet Wild Berry	6,90 €



**Sind Sie auf der Suche nach dem perfekten, ehrlichen Geschmackserlebnis?**

Probieren Sie die Brände von der Edelbrennerei Schloss Neuenburg.

Die Verarbeitung von regionalem und seltenem, aber geschmackvollem Obst schmecken Sie in jedem einzelnen Tropfen.

## Edelbrennerei Schloss Neuenburg

<b>Liköre</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Weinbergpfirsichlikör	3,50 €	6,50 €

<b>Brände</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Golden Delicious	4,70 €	8,90 €
Bockbierbrand	4,70 €	8,90 €
Tresterbrand	4,70 €	8,90 €

<b>Whisky</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Schlosswhisky	7,80 €	15,10 €

# Das Naumburger

## ECHT & EINZIG AUS NAUMBURG (SAALE)

Unsere Biere werden nach eigenen Rezepturen traditionell und handwerklich auf höchstem Niveau eingebraut und danach in offenen Bottichen vergoren. Anschließend wird das Jungbier zur Reifung und Lagerung in Satteltanks verbracht. Alle Biere sind naturbelassen, unfiltriert und sortenrein. Sie zeichnen sich somit durch Frische und ihren vollen Geschmack aus.

Für die Herstellung verwenden wir sorgfältig ausgewählte und hochqualitative Rohstoffe aus Deutschland. Zutaten und Hilfsmittel, welche die Industrie nutzt um den Brauprozess zu vereinfachen und die Kosten zu senken, werden von uns bei der Produktion ausgeschlossen.

**Natürlich brauen wir Das Naumburger Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot.**

Das deutsche Reinheitsgebot ist die älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt, die heute noch Gültigkeit hat. Erlassen wurde das Gebot von dem bayrischen Herzog Wilhelm IV. im Jahre 1516. Alle neueren Gesetze die Bezug auf das Brauen von Bier haben, gehen in ihren Texten stets von der damaligen Originalschrift des Reinheitsgebots aus.

**Das Reinheitsgebot schreibt vor, dass zur Bierherstellung nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe verwendet werden dürfen.**



**Gerstenmalz**



**Hopfen**



**Wasser**



**Hefe**

## **Das Naumburger „Helles“ Lager - das klassische untergärige Biergartenbier**

Alkohol: 4,8 % vol    Stammwürze: 11 %  
frisch - naturbelassen - unfiltriert

Das Naumburger „Hell“ Lager ist fast strohgelb, mit einer stabilen Schaumkrone. Im Geruch dominieren getreidige Malznoten, die sich auch im Antrunk durch einen fein würzigen milden Geschmack fortsetzen. Dazu gesellt sich recht bald frischer Hopfen, der das Bier zu einem ausgegogenen Erlebnis macht.

## **Das Naumburger Kupfer Spezial - ein dunkles Gesamtkunstwerk mit Wurzeln bis ins 16. Jahrhundert**

Alkohol: 5,2 % vol    Stammwürze: 13 %  
dunkel - kräftig - unfiltriert

Das Naumburger Kupfer Spezial ist ein glanzfeines und kastanienbraunes dunkles Lagerbier. Die Schaumkrone kommt charmant cremefarben daher. Es riecht süßlich nach etwas Karamell und malzbetont. Der Antrunk wirkt hochherzig vollmundig und weich, danach dominieren malzige und röstartige Aromen. Der Hopfen hält sich dezent im Hintergrund.

## **Das Naumburger Pilsner - nach alter Väter Sitte gebraut**

Alkohol: 5,0 % vol    Stammwürze: 12 %  
hopfenaromatisch - leicht - unfiltriert

Das Naumburger Pilsner - ist ein untergäriges, naturbelassenes Vollbier nach Pilsner Brauart. Charakteristisch für dieses Bier ist seine cremige Schaumkrone, seine goldgelbe Farbe und der schlanke Körper. Im Geruch hat es ein ordentlich ausgeprägtes Hopfenaroma. Der Geschmack ist ausgeglichen süffig, nicht zu kräftig und mit harmonischer Bittere im Abgang.

## **Das Naumburger Märzen - Ein Bier mit Geschichte, Tradition und einem ganz besonderen Geschmack**

Alkohol: 5,6 % vol    Stammwürze: 14 %  
malzbetont, untergährig, urig und stark

Gemäß dem Reinheitsgebot durfte nur zwischen dem Tag des St. Michael und St. Georg gebraut werden. Unser Märzen ist bernsteinfarben, mit einem stabilen, feinporigen weißem Schaum und im Geruch verspricht es frische Malzaromen nach Getreide, Biskuit und einer frischen Hopfennote. Der Geschmack ist vollmundig und kräftig nach Malz mit einer leicht süßlichen Karamellnote.



- SEIT  2022 -

**ZIMMERVERMIETUNG**

**BRAUGASTHAUS**



**Für die Übernachtung im Braugasthaus**

**stehen**

- 3 Einzelzimmer
- 8 Doppelzimmer
- 16 Komfortzimmer
- 1 Suite

**bereit.**

**BRAUGASTHAUS NAUMBURG**

**Markt 11, 06618 Naumburg**

**+49 (0)3445 26 10 80**

**reservierung@ck-domstadt-hotels.de**

**www.braugasthaus-naumburg.de**

**Ein Haus der CK Domstadt-Hotels GmbH & Co. KG**