



**Mit dem Wiederaufbau des Bürgerhauses, in dem sich die *Brauerei zum Schloss* befindet, haben wir 2001 begonnen.**

Das Gebäude entstand auf dem Grundriss der alten, mittelalterlichen Grundmauern, die nach dem 2. Weltkrieg erhalten geblieben sind. Unser Bürgerhaus und die ganze Altstadt, auch das Schloss der Pommerschen Herzöge, wurden während der Luftangriffe der Alliierten zerstört, als Szczecin noch Stettin hieß. Ul. Panieńska, einst Frauenstraße, ist mit ihrer kaufmännischen Tradition eine der ältesten Straßen unserer Stadt. Um die ursprüngliche Funktion der Bürgerhäuser am Schloss beizubehalten, haben wir die Räumlichkeiten im Erdgeschoss für Gastronomiezwecke geplant. Als wir beim Wiederaufbau den zugeschütteten, wunderschönen Keller mit Ziegelgewölbe gefunden haben, ist die Idee eines Restaurants mit einer Brauanlage entstanden, die in dem historischen Raum eingebaut werden sollte. Die letzte Entscheidung und das Konzept des Gastbrauhauses wurden 2013 entwickelt. Heute können wir die Ergebnisse monatelanger Arbeit bewundern, die einen Anteil zum Wiederaufbau der Altstadt beigetragen haben.

**Wir hoffen, dass Sie bei uns eine schöne Zeit verbringen.**

**Herzlich willkommen!**

# MENU

## SPEISEN

### VORSPEISEN

**Klassisches Tatar** 48,-

Fein gehacktes Rinderfilet-Tatar (100 g), serviert mit Eigelb, Gewürzgurken, Zwiebel, eingelegten Pilzen, Brot und Butter.

**Gemüsetatar** 35,- **V**

Ein Klassiker in der Gemüse-Edition (100g). Serviert mit Zwiebeln, Champignons und Gurken. Brot.

**Platte mit Wurstwaren** 60,-

Platte mit 5 Wurstwarensorten aus unserer Räucherei (500 g). Serviert mit eingelegten Gurken, Meerrettich, Senf und Brezeln. Für zwei Personen.

**Käseplatte für Bierfreunde** 60,- **W**

Käseplatte mit 5 Käsesorten (250g) von einem Bio-Bauernhof in Łomnice. Ein Mix aus Kuh- und Ziegenkäse. Serviert mit Beilagen. Für zwei Personen

**Vegane Platte mit Köstlichkeiten** 56,- **V**

Klassischer Hummus mit Falafel, veganen Käsesorten von den Vege-Schwestern, Oliven, Nüssen, Kimchi und Brot.

**Stettiner Fischplatte** 63,-

Eine Auswahl an Fischdelikatessen. Geräucherter Hering nach eigenem Rezept, hausgemachter Paprykarz, Brotaufstrich aus Makrele und geräuchertem Hüttenkäse sowie panierte Sardinen. Serviert mit Butter und frischem Brot. Für zwei Personen.

**Piroggen mit Schafskäse** 25,- **W**

serviert mit geschmolzener Butter, Kräutern und grobem Pfeffer, geräuchertem Quark und Schnittlauch.

**Wings** 29,- **P**

Gebratene, scharfe Hähnchenflügel (400g) in Sauce auf Basis von Gochujang. Serviert mit Joghurt-Kräuter-Sauce und Sriracha-Mayonnaise.

**Pommes mit Kimchi** 27,- **P, V**

Süßkartoffeln, pikantes hausgemachtes Kimchi, Schnittlauch, vegane milde Sauce, Limette.

**Bierbeißer** 29,- **W**

Süßkartoffel-Pommes (150 g), Zwiebelringe (7 St.) und Cheddar Käse (6 St.). Serviert mit Sauce Ihrer Wahl (Ketchup, vegane Mayonnaise, Sriracha-Mayonnaise, Joghurt-Kräuter-Sauce).

**Steakhouse Pommes / Süßkartoffel-Pommes** 15/18,- **V**

Serviert mit Sauce Ihrer Wahl (Ketchup, vegane Mayonnaise, Sriracha-Mayonnaise, Joghurt-Kräuter-Sauce).

### BEILAGEN

**Korb mit Brezeln** 15,-

**Korb mit Brötchen und Butter** 10,-

**Korb mit Brot und Butter** 8,-

**Saucen** 4,-

## SUPPEN

**Fischsuppe** **36,-**

Fischsuppe aus Lachs, Dorsch und Miesmuschelfleisch (350 ml), serviert mit saurer Sahne und einem Brezel.

**Gulaschsuppe** **36,-**

Deftige Suppe aus drei Fleischsorten, Paprika und Gemüse, serviert mit einer Brezel.

## CIABATTA

**Pulled Pork Ciabatta** **37,- P**

Gerupftes, klassisch gebratenes Schweinefleisch, serviert in Ciabatta mit Sriracha-Mayonnaise und Coleslaw.

**Vegane Ciabatta** **37,- V**

Pulled Jackfruit mit roten Linsen, roten Zwiebeln, veganer BBQ-Sauce, serviert mit veganem Coleslaw und veganer Mayonnaise.

## SALATE

**Cäsar Salat** **43,-**

Salatmix, Hähnchenbrust Sous Vide, Speck, Cocktailtomaten, rote Zwiebel, Cäsar-Sauce und Brot.

**Salat mit Birne** **42,- V**

Veganer Fetakäse mariniert in aromatischem Öl, Birne, Cashewnüsse, Tomaten, rote Zwiebel, Dressing und Brot.

## KINDERMENÜ

**Chicken Strips** **28,-**

Gebratene Stückchen vom Hähnchenfilet, knusprig paniert (100g), serviert mit Steakhouse Pommes, Gurkensalat und Ketchup.

**Dorsch-Stäbchen** **28,-**

Dorsch knusprig paniert, serviert mit Pommes, Coleslaw und Ketchup.

## KUCHEN UND DESSERTS

**Immer frisch zubereitet, immer neu**

Bitte fragen Sie die Bedienung nach dem aktuellen Angebot

## HAUPTGERICHTE

**Schnitzel** 59,-

Schweineschnitzel paniert, traditionell in Schmalz gebraten, mit Pellkartoffeln in Butter gebadet und Gurkensalat serviert.

**Schweinshaxe im Bier** 62,-

Schweinshaxe in unserem Hausbier gegart. Serviert mit gebratenem Kohl und Bratkartoffeln.

**Rippenstück des Bierbrauers** 75,-

700 g Schweinerippe, gebacken mit Gold Carolina BBQ-Sauce, serviert mit Bratkartoffeln und gebratenem Kohl.

**Rinderrippe** 78,-

500 g Rinderrippe, serviert mit hauseigener Sauce, Dollar Chips und Coleslaw.

**Chilli sin carne** 56,- **V**

Mexikanischer Klassiker, mit veganem Fleisch und Perlgrauen. Serviert mit Nachos und Koriander

**Lachsfilet** 69,-

gebacken mit veganem Basilikum-Pesto und Panko, serviert mit Salat aus Wakame, Edamame und Süßkartoffel-Pommes.

**Rotes Linsen-Dal** 58,- **V**

mit Tomaten, Gemüse, Kokosmilch, Reis und Koriander.

**Fisch in Bierteig** 61,-

serviert mit unserer hausgemachten Remoulade. Pommes frites und Coleslaw.

**Brathähnchen** 58,-

in einer Glasur aus aromatischen Kräutern, Gewürzen und Butter, serviert mit Coleslaw, Pommes und zwei Soßen.

**W** - vegetarisch

**V** - vegan

**P** – pikant

# GETRÄNKE

## BIER

### WARSZEWO

#### PILS

0,3l –	14,-
0,5l –	17,-
1,0l –	32,-

Hell, klar, erfrischend, belebend perlend und strohgelb. Im Geschmack mit dezenter Malzsüße, im Ausklang mit vorherrschender Hopfenherbe. Reich an verschiedenen Malzdüften und gestärkt durch Gewürz- und Kräuternote vom Hopfen bester Qualität.

### SŁONECZNE

#### WEIZENBIER

0,3l –	14,-
0,5l –	17,-
1,0l –	32,-

Helles, naturtrübes, erfrischendes Bier, voll im Geschmack mit charakteristischer Nelken- und Bananennote, mit vorherrschenden Düften von Brot und Malz des Weizenmalzes. Leicht gehopft mit aromatischen Hopfensorten.

### NIEBUSZEWO

#### MÄRZEN

0,3l –	14,-
0,5l –	17,-
1,0l –	32,-

**Ein bernstein-kupferfarbenes, klares Bier mit einer dicken weißen Schaumkrone.** Malzig im Geschmack mit hervorstechenden Brot- und Röstnoten, die mit den komplexen würzigen Geschmacksnoten der besten Hopfensorten ausgeglichen werden.

### SPEZIALBIER

0,3l –	15,-
0,5l –	18,-
1,0l –	34,-

Spezialbier, das von unserem Braumeister für besondere Anlässe gebraut wird. Fragen Sie unser Personal nach der aktuellen Biersorte.

<b>BIER-PROBE-SET</b>	<b>22,-</b>
-----------------------	-------------

Sie können auch Flaschenbier zum Mitnehmen kaufen.

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### Wodka - 40ml / 0,7l

Absolut	16,- / 210,-
Ostoya	16,- / 210,-
Wyborowa	15,- / 180,-
Żubrówka Bison Grass	15,- / 180,-

### Rum – 40ml / 0,7l

Havana Club 3YO	18,- / 230,-
Havana Club 7YO	24,- / 280,-
Kraken	25,- / 290,-
Sailor Jerry	23,- / 270,-

### Whisky – 40ml / 0,7l

Jameson	19,- / 240,-
Bulleit Bourbon	23,- / 270,-
Jack Daniel's	22,- / 260,-
Jack Daniels Gentelman	27,- / 340,-
Chivas Regal 15yo	30,- / 360,-
Chivas Regal 18yo	38,- / 400,-
Glenlivet 15yo	34,- / 380,-
Glenlivet 18yo	41,- / 440,-
Ardbeg 10YO	38,- / 400,-
Glenmorangie 10YO	28,- / 340,-
Glenfiddich 12YO	29,- / 350,-

### Gin – 40ml / 0,7l

Beefeater	18,- / 250,-
Bombay Sapphire	22,- / 300,-
Heritage Magnolia Gin	35,- / 300,- 0,5L.

### Tequila – 40ml / 0,7l

Blanco	21,- / 250,-
Gold	24,- / 280,-
Patron Silver	34,- / 360,-
Patron Gold	40,- / 460,-

### Cognac / Brandy – 40ml

Metaxa 5*	18,-
Metaxa 7*	23,-
Martel VS	23,-
Martel VSOP	35,-

### Andere alkoholische Getränke – 40ml

Malibu	14,-
Cointreau	19,-
Vermouth	16,-

Becherovka	16,-
Passoa	16,-
Kahlua	16,-
Baileys	16,-
Campari	18,-
Jägermeister	18,-
Aperol	18,-

## SPRITZ

**Aperol Spritz**                **27,-**  
60ml Aperol, 100ml Frizzante, top up Sodawasser, Orange

**Hugo**                                **27,-**  
100 ml Frizzante, Holunderblütensirup, top up Sodawasser, Limette, Minze

## DRINKS

**Mojito**                                **29,-**  
40ml Havana 3YO, Limette, Minzblätter, brauner Zucker, top up Sodawasser

**Long Island Iced Tea**    **36,-**  
20 ml Wodka Wyborowa, 20 ml Olmeca Blanco, 20 ml Havana 3YO, 20 ml Beefeater, 20 ml Cointreau, Zitronensaft, Cola

**Himbeer Whisky Sour** **29,-**  
40 ml Jameson, Zitrone, Himbeerpüree

**Tropical Passion**                **29,-**  
20 ml Absolut Lime, 20 ml Absolut Grapefruit, 10 ml Passoa, Grenadine, Grapefruitsaft

**Orgasmus**                            **29,-**  
40 ml Baileys, 40 ml Kahlua, Kondensmilch

**Negroni HARITAGE**        **38,-**  
40 ml HARITAGE Magnolia Gin,  
40 ml Campari, rote Vermouth

**Old Fashioned**                **29,-**  
50 ml Bulleit Bourbon, Zuckersirup, Angostura Bitters

**Goblin**                                **29,-**  
50 ml Jägermeister, 30 ml Erdbeersirup, Limettensaft, Sprite, top up Sodawasser

**Count Mast Negroni**    **36,-**  
40 ml Haritage Magnolia Gin,  
40 ml Jägermeister,  
40 ml Vermouth

**Pain Killer**                        **28,-**  
60ml Kraken, 15ml Malibu, Orangensaft, Ananassaft, Kokosnusscreme

**Pink Passion**                    **28,-**  
50 ml Havana 3YO, Ananassirup, Grenadine, Limettensaft, Zuckersirup

**Fredy Krueger**                **27,-**  
40 ml Jägermeister, Orangensaft, weißer-Pfirsich-Sirup

**Cuba Libre**                    **28,-**  
40 ml Havana 3YO, Cola, Limette

**Yuzu Gin Tonic**              **25,-**  
40 ml Beefeater, Yuzu Tonic, Zitronensaft

## **ALKOHOLISCHE HEISSGETRÄNKE**

**Glühwein**                      **19,-**  
mit Holundersirup, Zimtstange und Nelken

**Tee mit Likör**                **21,-**  
schwarzer Tee, serviert mit Likör aus Bukowina Tatrzajska, Zitrone und Honig. Wahlweise mit Himbeer- oder Quittenlikör

**Tee mit Rum**                 **20,-**  
schwarzer Tee, serviert mit dunklem Rum, Honig, Zitrone und in Rum getränkten Rosinen

**Schokolade mit Kirsche** **21,-**  
klassische MONBANA-Schokolade, serviert mit Kirschlikör aus Bukowina Tatrzajska, Chiliflocken und Schlagsahne

## **DRINKS 0,0%**

**Virgin Mojito**                **19,-**  
Limette, Minze, brauner Zucker, Sprite, top up Sodawasser

**Alkoholfreies Bier**         **16,-**  
Pils oder Weizen

**Alkoholfreier Wein 0,0%** **19,-**  
Torres Muscat

**Alkoholfreier Glühwein** **19,-**

**Wintertee**                    **20,-**



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**Apfelsaft Rajewscy** 14,-

**Redbull** 15,-

**Frischgepresster Saft** 19,-  
Orange, Grapefruit, Mix 300 ml

**Obstsaft** 9,-  
Orange, Grapefruit, Johannisbeere

**Getränke mit Kohlensäure** 9,-  
Cola, Cola Zero, Sprite, Tonic

**Mineralwasser** 8,- / 15,-  
mit oder ohne Kohlensäure  
300ml oder 700 ml

## KAFFEE

*(mit Kuh- Soja- oder Hafermilch)*

**Espresso** 9,-

**Espresso Doppio** 12,-

**Americano** 13,-

**Flat White** 15,-

**Cappuccino** 16,-

## MONBANA Schokolade 14,-

### **Tresor**

klassische Trinkschokolade mit einem Hauch von Zitrusaromen. 33% Kakao. Geschmeidige Textur.

### **Tradition „salon de the“**

klassische Trinkschokolade mit einem Hauch von Blumen- und Fruchtaromen. 32% Kakao. Samtige Textur.

### **Supreme**

Trinkschokolade nach italienischer Art. Noten von Müsli und Keksen. Sehr dickflüssig.

### **Tresor blanc**

weiße Trinkschokolade mit samtiger Textur.

### **Petit déjeuner**

klassische Trinkschokolade mit Gerstenflocken. 32% Kakao. Noten von Zimt. Geschmeidige Textur.

### **Speculoos**

Trinkschokolade mit Gewürzen: Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Ingwer, Zimt. 32% Kakao. Geschmeidige Textur.

### **Noix de coco**

Trinkschokolade mit Kokosgeschmack. 32% Kakao. Geschmeidige Textur.

### **Vanille**

Trinkschokolade mit Vanillegeschmack. 32% Kakao. Geschmeidige Textur.

**Orange**

Trinkschokolade mit Orangengeschmack. 32% Kakao. Geschmeidige Textur.

**De Noël**

Trinkschokolade mit Lebkuchengeschmack. 32% Kakao. Geschmeidige Textur.

**TEAPIGS****14,-****Tee***earl grey**english breakfast**mao feng green tea**liquorice and mint**chamomile flowers**super fruit**chocolate and mint**chai tea**honeybush and rooibos**peppermint***KOSTENLOSES WLAN****BPZ GUEST****TISCHRESERVIERUNG****0048 91 577 99 10****INFO@BROWAPODZAMKIEM.PL**

Adresse:

ul. Panieńska 12,

70-535 Szczecin

[www.browarpodzamkiem.pl](http://www.browarpodzamkiem.pl)[fb.com/browarpodzamkiem](https://fb.com/browarpodzamkiem)[instagram.com/browar\\_pod\\_zamkiem](https://instagram.com/browar_pod_zamkiem)