



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 52,-

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

Gemüsetartar 39,- **V**

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

Platte mit Wurstwaren 62,-

Platte mit 5 Wurstwarensorten aus unserer Räucherei (500 g). Serviert mit salzarmen Gurken, Meerrettich, Senf und Bretzeln. Platte für zwei Personen.

Käseplatte für Bierfreunde 62,- **W**

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

Vegane Platte mit Köstlichkeiten 58,- **V**
Klassischer Hummus mit Falafel, veganen Käsesorten, Oliven, Nüssen, Kimchi und Brot.

Stettiner Fischplatte 63,-

Eine Auswahl an Meeresdelikatessen: geräucherter Hering nach eigenem Rezept, hausgemachter Paprykarz, Brotaufstrich aus Makrele, serviert mit Butter und frischem Brot. Zusätzlich eine Sommeraktion mit, bei uns, geräucherten Garnelen. Platte für zwei Personen.

Quesedilla mit Hähnchen 31,- **P**

Eine Käsemischung von Cheddar und Mozzarella mit Hähnchenbrust in hauseigener Soße BBQ, Zwiebel, Mais, Jalapeno. Serviert mit zwei Saucen: Sauerrahm mit Chimichurri und Tomatensalsa.

Rippchen mit Chipotle 31,- **P**

Gebratene, scharfe Schweinerippchen mit der Soße auf Basis von Chipotlepaste und Honig. Serviert mit der Maiskolbenstücke.

Pommes mit Kimchi 29,- **P,** **V**

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

Bierbeißer 31,- **W**

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

Steakhouse Pommes / Süßkartoffel-Pommes 16/19,- **V**

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

BEILAGEN

Korb mit Brezeln 4 Stück 16,-

Korb mit Brötchen und Butter 4 Stück 12,-

Korb mit Brot und Butter 8,-

Saucen 4,-

SUPPEN

Fischsuppe 37,-

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

CIABATTA

Pulled Pork Ciabatta 38,-

P

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

Vegane Ciabatta 38,-

V

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

SALATE

Salat mit Burrata 41,-

Cremige Burrata, Minisalat mit Basilikum-Petersilienpesto unser Rezept, gebratene Tomaten, Pistazien, Granatapfel und Brot.

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.

Salat mit Garnelen 49,-

V

Geräucherte Garnelen aus unserer Räucherei, gebratene Tomaten, Zwiebel, Granatapfel, Ziegenkäse von einem lokalen Käsemacher, getrocknete Äpfel mit Mango infundiert.

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.

Süße Pfannkuchen 28,-

Zwei Stück mit Vanillekäse, Obste und süße Gelkugeln.

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 77,-

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

Chilli sin carne 56,- **V**

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

Lachsfilet 71,-

mit Lauch-Dill-Soße mit einem Zusatz von Orangewein und Kapern. Serviert mit Salat mit Pesto und gebackenen Tomaten und Kartoffelgratin.

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.

Ente 68,-

geräucherte Entenbrust aus unsere Räucherei, serviert mit Salat, Kartoffelgratin und etwas Balsamico-soße.

KUCHEN UND DESSERTS

Immer frisch zubereitet, immer neu

Bitte fragen Sie die Bedienung nach dem aktuellen Angebot

W - vegetarisch

V - vegan

P – pikant

GETRÄNKE

BIER

WARSZEWO

PILS

0,3l –	15,-
0,5l –	18,-
1,0l –	34,-

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 –	15,-
0,5l –	18,-
1,0l –	34,-

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 –	15,-
0,5l –	18,-
1,0l –	34,-

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 –	16,-
0,5l –	19,-
1,0l –	36,-

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

BIER-PROBE-SET	25,-
-----------------------	-------------

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	19,- / 250,-
Bombay Sapphire	23,- / 300,-

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

Archers	16,-
Malibu	14,-
Cointreau	19,-
Vermouth	16,-
Becherovka	16,-
Passoa	16,-

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

SPRITZ

Aperol Spritz 29,-

60ml Aperol, 100ml Frizzante, top up Sodawasser, Orange .

Hugo 29,-

100 ml Frizzante, Holunderblütensirup, top up Sodawasser, Limette, Minze.

Strawberry Spritz 29,-

30 ml Beefeater, 150ml Frizzante, Walderdbeersirup, Minze, top up Sodawasser.

Raspberry Spritz 29,-

150ml Frizzante, 80 ml Himbeerpüree Walderdbeersirup, Basilikumblätter, Limettensaft, top up Sodawasser.

Campari Spritz 29,-

80 ml Campari, 120ml Frizzante, top up Sodawasser, Orange.

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, 20 ml Passoa, Grenadine, Grapefruitsaft

Strawberry Malibu 29,-

40 ml Malibu, Zitronensaft, Zuckersirup, Walderdbeersirup

Peach Sour 29,-

60 ml Archers, Zitronensaft, Zuckersirup

Basil Smash 29,-

60 ml Beefeater, Zuckersirup, Zitronensaft, Minzblätter

Summer Sky 29,-

30 ml Absolut Lime, 30 ml Passoa, Pfirsichsirup, Zitronensaft, Zuckersirup

Pink Passion 28,-

50 ml Havana 3YO, Ananassirup, Grenadine, Limettensaft, Zuckersirup

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

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

DRINKS 0,0%

Virgin Aperol Spritz **20,- / 65,-**

Alkoholfreier Wein 0,0% **21,- / 75,-**
Torres Muscat

Lemoniade **19,-**
Himbeere / Basilikum

Eistee **19,-**

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

WEIN

Hauswein

VERVAGLIONE 12E **20,- / 80,-**
MEZZO BIANCO ORGANIC
Italien / trocken / IGP Puglia

VERVAGLIONE 12E MEZZO **20,- / 80,-**
PRIMITIVO ORGANIC
Italien / trocken / IGT Salento

WEISWEIN

JASCI ORGANIC PECORINO **103,-**
Italien / trocken / IGT Terre Di Chieti

DOMAINE SAINT REMY PINOT **110,-**
AUXERRIOS
Frankreich / trocken / AOC Alsace

BOSCO ALBANO SAUVIGNON **110,-**
Italien / trocken / DOC Fruli

DREISSIGACKER ORGANIC **120,-**
RIESLING TROCKEN
Deutschland / trocken

DOMAINE SAINTREMY **140,-**
GEWÜRZTRAMINER VIEILLES VIGNES
Frankreich / halbtrocken / AOC Alsace

WEINBERG TURNAU SOLARIS **150,-**
Polen / trocken

ROTWEIN

SCAIA ROSSO **110,-**
Italien / trocken

CANTANNI MONTEFLORIS **120,-**
MARCHE ROSSO
Italien / trocken / IGP Marche Rosso

ORANGEWEIFN

ALFORI PURE EST **25,- / 98,-**
ORANGE ORGANIC
Spanien / halbtrocken

SCHAUMWEIN

MOSATTINA CALMAGGIORE **86,-**
PROSECCO EXTRA DRY
Italien / trocken / DOC Treviso

JACKOWIAK - RONDEAU **250,-**
CUVEE TRADITION BRUIT
Frankreich / trocken / AOP Champagne

APFELWEIN Tabun

TABUN ist das kleine pommersche handwerkliche Apfelweinhaus. Der handwerkliche, trockene Apfelwein ist in Bauernhof im Ortschaft Otomin, in der Nähe von Danzig, aus Äpfeln aus eigenen Obstgarten produziert.

RENETY 0,5L. **43,-**
Natürlich prickelnder Apfelwein, etwas säuerlich
mit Strohfärbung. Der wenigste aus aller Apfelweine.

ANGIELSKI SAD 0,75L. **53,-**
(ENGLISCHE OBSTGARTEN)
Apfelwein mit deutlichen Tanninnoten
und geringeren Säuremenge.

ROSE 0,75L. **56,-**
Apfelwein produziert aus Äpfeln mit
einem roten Fruchtfleisch. Säuerlich,
prickelnder mit die Noten von

weichen Obste.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft Rajewscy 14,-

Redbull 15,-

Club – Mate 16,-

Original / Granatapfel

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

300ml oder 700 ml

ohne

Kohlensäure

KAFFEE

(mit Kuh- Soja- oder Hafermilch)

Espresso 9,-

Espresso Doppio 12,-

Americano 13,-

Flat White 15,-

Cappuccino 16,-

Yuzu Tonic Espresso 15,-

TEAPIGS 16,-

Tee

earl grey

english breakfast

mao feng green tea

super fruit

chai tea

honeybush and rooibos

**KOSTENLOSES WLAN
BPZ GUEST**

**TISCHRESERVIERUNG
0048 91 577 99 10
INFO@BROWAPODZAMKIEM.PL**

Adresse:
ul. Panieńska 12,
70-535 Szczecin
www.browarpodzamkiem.pl
fb.com/browarpodzamkiem
instagram.com/browar_pod_zamkiem