

WARSZEWO

PILS

0,3l – 13,-

0,5l – 16,-

1,0l – 30,-

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 – 13,-

0,5l – 16,-

1,0l – 30,-

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 – 13,-

0,5l – 16,-

1,0l – 30,-

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 – 14,-

0,5l – 17,-

1,0l – 32,-

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

BIER-PROBE-SET 22,-

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,-

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

Stachel- und Holunderbeeren 27,-

40 ml Holunderblütenlikör, 150 ml Frizzante, Stachelbeerpüree, Sprudelwasser

Raspberry Spritz 27,-

40 ml Aperol, 150 ml Frizzante, Orange, Himbeerpüree, Sprudelwasser

Campari Spritz 27,-

80 ml Campari, 120 ml Frizzante, Orange, Sprudelwasser

Yuzu Spritz 27,-

60 ml Aperol, Yuzu Tonic, Zitronensaft

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

White Lady 29,-

50 ml Beefeater, 20 ml Cointreau, Zuckersirup, Zitronensaft

Daiquiri 29,-

50 ml Havana 3YO, Limettensaft, Zuckersirup

Pain Killer 28,-

60ml Kraken, 15ml Malibu, Orangensaft, Ananassaft, Kokosnusscreme

Lagerita 28,-

40 ml Olmeca Blanco, Limettensaft, Agavensirup, Märzenbier

Tequila Sour 27,-

40 ml Olmeca Blanco, Limettensaft, Agavensirup, Eiweiß, Angostura

Old Cuban 30,-

50ml Havana 7YO, Limettensaft, Zuckersirup, Angostura, Frizzante

Cuba Libre 28,-

40 ml Havana 3YO, Cola, Limette

Moscow Mule 25,-

40 ml Wodka Wyborowa, Limettensaft, Ingwerbier

Dark and Stormy 30,-

40 ml Kraken, Limettensaft, Ingwerbier

Yuzu Gin Tonic 25,-

40 ml Beefeater, Yuzu Tonic, Zitronensaft

DRINKS 0,0%

Virgin

Limette, Minze, brauner Zucker, Sprite, top up Sodawasser

Mojito

19,-

Alkoholfreies Bier 16,-

Pils oder Weizen

Alkoholfreier Wein 0,0% 19,-

Torres Muscat

Eistee 15,-

serviert mit Zitrusfrüchten und Eis

Smoothie auf Hafermilch 17,-

Spinat, Apfel, Ananas, Banane

Mango, Apfel, Ananas, Banane

Kombucha 15,-

Getränk auf Teebasis, serviert mit Früchten.

Nach verfügbaren Geschmackssorten fragen

Sie bitte das Personal

Cold Brew 15,-

Kalt gebrühter Kaffee. Serviert mit Eis und

wahlweise mit Yuzu-Tonic oder Milch. Lokales

Produkt aus der Rösterei ToKawa

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**Redbull 14,-****Apfelsaft Rajewscy 13,-****Frischgepresster Saft 19,-**

Orange, Grapefruit, Mix 300 ml

Obstsaft**9,-**

Orange, Grapefruit, Johannisbeere

Getränke mit Kohlensäure 9,-

Cola, Cola Zero, Sprite, Tonic

Mineralwasser 8,- / 14 ,-

mit oder

ohne

Kohlensäure

300ml oder 700 ml

KAFFEE

(mit Kuh- Soja- oder Hafermilch)

Espresso 8,-**Espresso Doppio 11,-****Americano 9,-****Flat White 13,-****Cappuccino 15,-****TEAPIGS 14,-****Tee**

earl grey

english breakfast

mao feng green tea

jasmine pearls

green tea with mint

liquorice and mint

chamomile flowers

super fruit

chocolate and mint

chai tea

honeybush and roibos

KOSTENLOSES WLAN

BPZ GUEST

TISCHRESERVIERUNG

0048 91 577 99 10

INFO@BROWAPODZAMKIEM.PL

VORSPEISEN

Klassisches Tatar 46,-

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

Platte mit Wurstwaren 58,-

Platte mit 5 Wurstwarensorten aus unserer Räucherei (500 g). Serviert mit eingelegten Gurken, Meerrettich, Senf und Bretzeln. 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 54,- V

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

Stettiner Fischplatte 62,-

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.

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).

Wings 29,- P

Gebratene, scharfe Hähnchenflügel 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.

Gemüsetartar 35,- V

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

Piroggen mit Schafskäse 25,- W

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

Burrata 31,- W

serviert mit Kirschtomaten, Bärlauchpesto, sonnengetrockneten Tomaten, Walnüssen und Rapsöl aus dem St.-Lorenz-Gebirge. Brot

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

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

SUPPEN

Fischsuppe 36,-

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

CIABATTA

Pulled Pork Ciabatta 37,- P

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

Vegane Ciabatta 36,- V

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

SALATE

Salat mit geräucherter Ente 45,-

Salatmix, geräucherte Ente aus unserer Räucherei, Zwiebel, Waldfruchtmischung, Mandelsplitter, Dressing, Brot.

Salat mit geräuchertem Lachs 46,- V

Salatmix, kalt geräucherter Lachs aus unserer Räucherei oder veganer Räucherlachs, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Kapern, Chili, Koriander, Dressing, 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.

KINDERMENÜ

Chicken Strips 26,-

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

Dorsch-Stäbchen 26,-

Dorsch in knusprigem Teig, 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 57,-

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.

Chilli sin carne 56,- V

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

Lachsfilet 67,-

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

Brauereiwurst 56,-

nach unserem Rezept, geräuchert, serviert mit Pommes und frischem Salat.

Lendenstück 59,-

Lende vom Schwein, serviert auf Röstli, mit kräftiger Pilzsauce, Dill und roter Bete mit Zwiebel.

Würstchen 56,- V

Gebratene vegane Weißwürste, serviert mit Coleslaw und Pommes.

Fisch in Bierteig 57,-

serviert mit unserer hausgemachten Remoulade. Pommes frites und Coleslaw

TISCHRESERVIERUNG

+ 48 91 577 99 10

info@browarpodzamkiem.pl

W - vegetarisch

V - vegan

P – pikant

[logo]

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!

Adresse:

ul. Panieńska 12,

70-535 Szczecin

www.browarpodzamkiem.pl

fb.com/browarpodzamkiem

instagram.com/browar_pod_zamkiem