

VORSPEISEN

Klassisches Tatar 39,-

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

Platte mit Wurstwaren 56,-

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

Käseplatte für Biergenießer 52,- W

Platte mit 5 Käsesorten serviert mit Beilagen.

Vegane Platte mit Köstlichkeiten 48,- V

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

Currywurst 28,-

mit Currysauce auf Basis von würzigem Ketchup, Gewürzgurken und Brezeln aus eigener Herstellung.

Bierbeißer 27,- 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 28,- P

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

Pommes mit Kimchi 26,- P V

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

Burrata 29,- W

Serviert mit Kirschtomaten, sonnengetrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, Nüssen, Bärlauchpesto und Brot.

Rippchen aus der Räucherei 28,-

Serviert mit Senf-Honig-Sauce und Brezeln.

Steakhouse Pommes / Süßkartoffel-Pommes 14/17,- V

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

SUPPEN

Fischsuppe 32,-

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

CIABATTA

Pulled Pork Ciabatta 34,- P

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

Vegane Ciabatta 34,- V

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

SALATE**Cäsar Salat 38,-**

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

Salat mit geräucherter Ente 38,-

Salatmix, geräucherte Ente aus unserer Räucherei, Ziegenkäse, Birne, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Balsamessig.

Salat mit Birne 36,- V

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

Meeresfrüchtesalat 47,-

Salatmix, Garnelen und Tintenfischtentakel, in der hauseigenen Räucherei geräuchert, Chili, Mango, rote Zwiebeln, Tomaten, Garnelenöl und Dressing.

KINDERMENÜ**Chicken Strips 20,-**

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

Dorsch-Stäbchen 20,-

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 49,-**

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

Schweinshaxe im Bier 56,-

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 Kraut.

Blumenkohl 46,- V

mariniert nach unserem Rezept, serviert mit Süßkartoffelpüree und frischem Salat.

Jura-Lachsfilet 56,-

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

Brauereiwurst 44,-

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

Ente 57,-

Ente aus unserer Räucherei, Salat mit Grana Padano, Mango, Tomaten und roten Zwiebeln, serviert mit Süßkartoffelpüree.

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

WARSZEWO

PILS

0,3l – 12,-

0,5l – 15,-

1,0l – 28,-

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 – 12,-

0,5l – 15,-

1,0l – 28,-

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.

SPEZIALBIER

0,3l – 12,-

0,5l – 15,-

1,0l – 28,-

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

BIER-PROBE-SET

3 x 0,15 L von allen unseren Biersorten 15,-

Sie können auch Flaschenbier zum Mitnehmen kaufen.

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Wodka - 40ml / 0,7l

Absolut 14 ,- / 170,-

Ostoya 14 ,- / 170,-

Wyborowa 12,- / 140,-

Żubrówka Bison Grass 12,- / 140,-

Rum - 40ml / 0,7l

Havana Club 3YO 17,- / 190,-

Havana Club 7YO 18,- / 210,-

Kraken 20,- / 240,-

Sailor Jerry 19,- / 220,-

Whisky - 40ml / 0,7l

Jameson 17,- / 190,-

Bulleit Burbon 19,- / 230,-

Jack Daniel's 19,- / 230,-

Jack Daniels Gentelman 25,- / 270,-

Chivas Regal 15yo 30,- / 320,-

Chivas Regal 18yo 38,- / 380,-

Glenlivet 15yo 34,- / 370,-

Glenlivet 18yo 39,- / 390,-

Ardbeg 10YO 35,- / 380,-

Glenmorangie 10YO 29,- / 350,-

Glenfiddich 12YO 29,- / 350,-

Gin - 40ml / 0,7l

Beefeater 17,- / 190,-

Bombay Sapphire 24,- / 260,-

Heritage Magnolia Gin 30,- / 300,-

Tequila - 40ml / 0,7l

Blanco 17,- / 210,-

Gold 17,- / 210,-

Patron Silver 27,- / 290,-

Cognac / Brandy - 40ml

Metaxa 5* 15,-

Metaxa 7* 17,-

Martel VS 19,-

Martel VSOP 27,-

Andere alkoholische Getränke - 40ml

Malibu 14,-

Cointreau 14,-

Vermouth 16,-

Becherovka 14,-

Passoa 14,-

Kahlua 14,-

Baileys 14,-

Campari 14,-

Jägermeister 14,-

SPRITZ COCKTAILS

Aperol Spritz 24,-

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

Hugo 24,-

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

Stachelbeere und Holunder 24,-

40 ml Holunderlikör, 150 ml Frizzante, Stachelbeerpüree, top up Sodawasser

Raspberry Spritz 24,-

40 ml Aperol, 150 ml Frizzante, Orange, Himbeerpüree, top up Sodawasser

DRINKS

Mojito Beer 24,-

vor Ort gebrautes Pils, Limette, Minzblätter, brauner Zucker

Mojito 25,-

40ml Havana 3YO, Limette, Minzblätter, brauner Zucker, top up Sodawasser

Long Island Iced Tea 32,-

20 ml Wodka Wyborowa, 20 ml Olmeca Blanco, 20 ml Havana 3YO, 20 ml Beefeater, 20 ml Cointreau, Zitronensaft, Cola

Cuba Libre 24,-

40 ml Havana 3YO, Cola, Limette

Tropical Passion 26,-

20 ml Absolut Lime, 20 ml Absolut Grapefruit, 10 ml Passoa, Grenadine, Grapefruitsaft

Lemon Drop Martini 25,-

40 ml Wyborowa, 10 ml Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup

Millionaire 27,-

40 ml Bulleit Bourbon, 15 ml Triple Sec, Absinth, Holundersirup, Zitronensaft

Himbeer Whisky Sour 27,-

40 ml Jameson, Zitrone, Himbeerpüree

DRINKS 0,0%

Virgin Mojito 19,-

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

Eistee aus der Brauerei 15,-

Eistee nach unserem Rezept mit Früchten

Smoothie 19,-

Mr. Blue /Apfel, Erdbeere, Heidelbeere, schwarze Johannisbeere/

Mr. Popeye /Apfel, Ananas, Banane, Spinat/

Oro /Apfel, Mango, Banane, Ananas/

WEIN

Biodynamische Weine

Domaine Saint Rémy, Elsass, Frankreich

Riesling Vieilles Vignes 110,-

Weißwein, trocken

Pinot Noir Reserve 110,-

Rotwein, trocken

Gewurztraminer Vieilles Vignes 110,-

Weißwein, halbtrocken

Pinot Gris 110,-
Weißwein, trocken

Pinot Auxerrois 110,-
Weißwein, trocken

Flaschenwein Weiß

Turnau Solaris 120,-
Westpommern, Polen

Centanni Pecorino 120,-
Marche, Italien

Urban Riesling 80,-
Mosel, Deutschland

Flaschenwein Rot

Montefloris Marche Rosso 110,-
Marche, Italien

Scaia Rossa 100,-
Veneto, Italien

Offene Weine - 150 ml

Hauswein rot 17,-
Bitte fragen Sie die Bedienung nach dem aktuellen Angebot

Hauswein weiß 17,-
Bitte fragen Sie die Bedienung nach dem aktuellen Angebot

Alkoholfreier Wein 0,0% 18,-
Torres Muscat

Perlweine

San Martino, Prosecco Millesimato 80,-
Extra Dry, DOC (Treviso, Italien) 750 ml

Frizzin Vino Frizzante Bianco 15,-
Extra Dry (Italien) 150 ml

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Alkoholfreies Bier 14,-
Pils oder Weizen

Redbull 13,-

Apfelsaft Rajewscy 11,-

Frischgepresster Saft 17,-

Orange, Grapefruit, Mix 300 ml

Obstsaft 8,-

Orange, Grapefruit, Johannisbeere

Getränke mit Kohlensäure 8,-
Cola, Cola Zero, Sprite, Tonic

Mineralwasser 7,- / 14,-
mit oder ohne Kohlensäure
300ml oder 700 ml

KAFFEE

(mit Kuh- Soja- oder Hafermilch)

Espresso 7,-

Espresso Doppio 9,-

Americano 9,-

Flat White 10,-

Cappuccino 12,-

Eiskaffee 12,-

TEAPIGS 13,-

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**