



Traditions-Brauerei zu Lübeck



Lübecks Traditions-Brauerei lädt Sie ein in uriger Atmosphäre und altehrwürdiger Tradition gesellige Stunden in unserer Gaststätte zu verbringen.

Unser Braukessel steht mitten im Gastraum und wird noch genutzt, um herrliches Bier zu brauen. Das können Sie dann in uriger und gemütlicher Atmosphäre bei uns genießen.

Unser Bierkeller ist wohl der älteste romanische Keller Lübecks. Er stammt noch aus dem Jahre 1225.

Ob auf dem Suddeck mit 24 Plätzen, der Galerie mit 26 Plätzen, im Biergarten mit 50 Plätzen oder im denkmalgeschützten Gambrinus-Keller mit 80 Plätzen, überall ist es urig und gemütlich.

UNSERE BIERE by Brauberger - selbstgebraut -

ZWICKELBIER



Das Zwickelbier wird auch als Kellerbier bezeichnet. Anders als andere Bier-

> sorten ist es ein ungefiltertes Bier, dass sich durch einen würzig-süffigen Geschmack auszeichnet.

BALTIC DUTCHMAN



Ein obergäriges, hefearomatisches Witbier. Ausnahmsweise verwenden wir bei diesem Bier auch Zutaten, die nicht im deutschen Reinheitsgebot aufgeführt sind (Koriandersamen, getrocknete Orangenschale).

OCEANFLOWER



Unsere Interpretation eines modernen Pilsener Bieres, fruchtig herb im Geschmack und kalt gehopft. Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot.

REVENGE



Ein klassisches India Pale Ale das seine Wurzeln im 19. Jh. in England hat. Die starke Hopfung und der höhere Alkoholgehalt sollten das Bier für die lange Reise nach Indien haltbar machen.

BRAUEREI | RESTAURANT | GASTSTÄTTE

Brauberger Zwickelbier 0,2l 2,90 Brauberger Zwickelbeer 0,2l 2,90 0,4l 5,20 1,5l (Pitcher) 15,90 1,5l (Pitcher) 15,90

Für Studenten: Nach Vorlage eines gültigen Studentenausweises vor oder bei der Bestellung: Pitcher Zwickelbier 12,00 €. **Danach ist keine Korrektur mehr möglich!!!**)



BREWSHIP by Brau (Craftbeer)	uberger 0,3 1	4,40	BREWSHIP by Braub (Craftbeer)	erger 0,3 l	4,40
Oceanflower (kaltgehopftes P	Pils)		Oceanflower (dry-hopped Pilser	ner)	
Baltic Dutchman (belgisches	Witbier)		Baltic Dutchman (Belgian Witb	eer)	
Revenge (India Pale Ale)			Revenge (India Pale Ale)		
Brauberger Alsterwasser			Brauberger Shandy		
(mit Sprite, Waldmeister- oder	r 0,2 l	2,90	(mix of beer and Sprite or	0,21	2,90
Himbeerbrause)	0,41	5,20	sweet woodruff lemonade or	0,41	5,20
	0.01	7.00	raspberry lemonade)		
Brauberger Bierbowle	0,21	3,20			
(Bier mit Cocktailfrüchten)	0,41	5,40	Brauberger Punch	0,21	3,20
Brauberger "Big Apple"	0,21	2,90	(beer with cocktail fruits)	0,41	5,40
(Bier mit Apfelsaft)	0,41	5,20	Brauberger "Big Apple"	0,21	2,90
			(beer with apple juice)	0,41	5,20
Brauberger "Banana Rama"	0,21	2,90		1304	
(Bier mit Bananensaft)	0,41	5,20	Brauberger "Banana Rama"	0,21	2,90
Brauberger "Cherry Lady"	0,21	2,90	(beer with banana juice)	0,41	5,20
(Bier mit Kirschsaft)	0,41	5,20	Brauberger "Cherry Lady"	0,21	2,90
			(beer with cherry juice)	0,41	5,20
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5I/FI.	5,50		So BY	
Erdinger Helles alkoholfrei	0,5I/FI.	5,50	Erdinger "Weizen" / "Helles"	0,51	5,50
			alcoholfree, bottle		

KLEINIGKEITEN & VORWEG | SNACKS & STARTERS

Gulaschsuppe	9,00	Goulash soup	9,00
Maronensuppe (mit oder ohne Speck)	8,00	Chestnut soup	8,00
Laugenbrezel	2,50	Freshly baked pretzel	2,50
Ein Paar "Pfefferbeisser"	4,50	Smoked Sausage "Pfefferbeisser"	4,50
Knoblauchbrot im Körbchen mit hauseigenem Knobidip	7,50	Garlic bread in a basket with homemade Aioli	7,50
Kleiner gemischter Salat	4,50	Small mixed salat	4,50
Gurkensalat	4,50	Cucumber salad	4,50
Großer gemischter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen	13,00 +7,50	Large mixed salad with chicken breast stripes	13,00 +7,50

Wählen Sie zwischen Sylter, American oder Balsamico Dressing. Zu den Suppen und Salaten servieren wir unser handgemachtes Brot Choose American, Sylter or Balsamic dressing We serve our handmade bread with all soups and salads.





BRAUBERGER'S SPEZIALITÄT | SPECIAL

Brewers Feast

Brauerschmaus

27,00

27,00

Spießbraten, Kasseler und Kohlwurst mit Holsteiner Bratkartoffeln und Sauerkraut Spit roast, "Kasseler" (pork loin), sausage, fried Holstein potatoes and sauerkraut





SCHNITZEL | SCHNITZEL

SCHNITZEL

... servieren wir Ihnen mit einem Gurken-Dill-Salat und wahlweise mit Pommes Frites oder Holsteiner Bratkartoffeln

SCHNITZEL

... with a cucumber salad and optional with french fries or fried Holstein potatoes

"WIENER ART" paniert, mit Preiselbeeren	22,00	"WIENER ART" with breadcrumbs and cranberries	22,00
mit Pilzrahmsauce	25,50	with creamy mushroom sauce	25,50
mit Paprikasauce	25,50	with bell pepper sauce	25,50
"Braumeister Schnitzel" mit Braumalz paniert	26,00	"Braumeister Schnitzel" "Brewmaster" breaded with malt, beer sauce	26,00

Ketchup, Mayonnaise oder Senf Portion 0,70 ketchup, mayonnaise or mustard Portion 0,70

FLEISCH | MEAT

Gegrillte Schweinehaxe mit Sauerkraut und Holsteiner Bratkartoffeln	24,00	Grilled Pork Knuckle with sauerkraut and pan-fried Holstein potatoes	24,00
Grünkohl mit Kasseler und Kohlwurst, dazu Holsteiner Bratkartoffeln	26,00	Kale with smoked pork, cabbage sausage and pan-fried Holstein fried potatoes	26,00
Brauhauspfanne dreierlei Steaks (Rind, Schwein, Huhn), Biersauce mit Holsteiner Bratkartoffelr Gartengemüse	30,00 n und	Brewery Pan three varieties of Steaks (Pork, Chicken Beef) in beer sauce with pan-fried Hols potatoes and garden vegetables	
Königsberger Klopse Vom Kalb mit Kapernsauce, Kartoffelst und Rote-Beete-Salat	24,00 ampf	Königsberger Klopse veal meatballs with caper sauce, mashed potatoes and beetroot salad	24,00
1/2 Ente mit Apfelrotkohl und Knödeln	32,00	1/2 Duck with apple red cabbage and dumplings	32,00
Rinderschmorbraten mit Steinpilzsauce, Rotkohl, dazu Knöc	30,00 lel	Beef pot roast with porcini mushroom sauce, red cabbage and dumplings	30,00

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Gemuselasagne (vegetarisch)	18,00	Vegetable Lasagna (vegetarian)	18,00
in Paprikasauce		with bell pepper sauce	
Chili ain Carna (rassa)	17.00	Chili sin Counc (vegan)	17.00
Chili sin Carne (vegan)	17,00	Chili sin Carne (vegan)	17,00

Haben Sie eine Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit? Sprechen Sie uns gerne an.

FISCH | FISH

26,00	Lübecker pan-fried Fish	26,00
	steamed pollack fillet in mustard sauce	e,
	on julienne vegetables with boiled pot	atoes
30,00	Brauberger mixed Fishplate	30,00
artoffeln	three different fillets, mustard sauce	
	fried Holstein potatoes and cucumber	salad
21,00	3 filets of Herring	21,00
	with apples and onions, served with	
	fried potatoes	
	30,00 irtoffeln	steamed pollack fillet in mustard sauce on julienne vegetables with boiled pot 30,00 Brauberger mixed Fishplate three different fillets, mustard sauce fried Holstein potatoes and cucumber 21,00 3 filets of Herring with apples and onions, served with

KINDERGERICHTE | KIDS MENUE*

*für Kinder bis 12 Jahre / for children up to 12 years

"Kinderschnitzel" mit Kartoffelstampf und buntem Gemüse	12,00	Kids Schnitzel with mashed potatoes and mixed vegetables	12,00
Seelachsfilet mit Kartoffelstampf und buntem Gemüse	12,00	Pollack fillet with mashed potatoes and mixed vegetables	12,00

DESSERT

Lübecker Rote Grütze mit Vanillesauce	7,50	Lübeck red grout (fruit compote) vanilla sauce	7,50
mit einer Kugel Vanilleeis	8,50	one scoop of vanilla ice-cream	8,50
Heisser Apfelstrudel mit Vanillesauce und einer Kugel Marzipaneis	9,50	Warm Apple strudel with vanilla sauce and one scoop of marzipan ice-cream	9,50
Marzipancreme mit Zimtkirschen	8,50	Marzipan Cream with cinnamon cherries	8,50

GETRÄNKE | DRINKS

ALKOHOLFREI GETRÄNKE	E		NON-ALCOHOLI BEVERAGES	С	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,21	2,50	Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,21	2,50
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,41	4,50	Fanta, Sprite, Spezi	0,41	4,50
Mineralwasser	0,251/Fl.	2,70	(mix of Cola + Fanta)		
(still oder Medium)	0,751/Fl.	7,50	Mineral Water, bottle	0,251	2,70
				0,751	7,50
Säfte			Juices		
Apfelsaft, Rhabarbersaft	0,21	2,70	apple juice, apple juice spritzer,	0,21	2,70
Orangensaft, Johannisbeers	aft 0,4l	4,90	orange juice, currant juice	0,41	4,90
oder KiBa (oder als Saftscho	rle)		KiBa (cherry-banana juice mix)		

HEISSE GETRÄNKE | HOT BEVERAGES

Tasse Kaffee	2,80	Coffee, small cup	2,80
Becher Kaffee	3,50	Coffee, large cup	3,50
Milchkaffee	3,50	White Coffee	3,50
Cappuccino	3,50	Cappuccino	3,50
Kakao	3,50	Hot Chocolate	3,50
Espresso	2,50	Espresso	2,50
Latte Macchiato	3,50	Latte Macchiato	3,50
Tee (div. Sorten)	2,40	Tea	2,40
Irish Coffee (mit 3 cl Tullamore Dew)	8,90	Irish Coffee (with 3 cl Tullamore Dew)	8,90



SPIRITUOSEN | SPIRITS

Hergestellt auf dem lübschen Stadtgut "Kornbrennerei Krummesse"
Product of Lübeck: "Kornbrennerei Krummesse"

Krummesser Kümmel	2 cl	3,50	Krummesser Kümmel	2 cl	3,50
Lübecker Weizenkorn	2 cl	3,50	Lübecker Weizenkorn	2 cl	3,50
Lübecker Aquavit	2 cl	4,00	Lübecker Aquavit	2 cl	4,00
Obstler (Apfel-Birne)	2 cl	3,50	Obstler (Apple-Pear)	2 cl	3,50
Absolut Wodka	2 cl	3,50	Absolut Wodka	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50	Jägermeister	2 cl	3,50





WEIN | WINE

WEISSWEIN	0,11	0,251	Fl. 0,751	WHITEWINE	E 0,11	0,251	Fl. 0,75l
Weißburgunder	3,90	7,90	22,90	Weißburgunder	3,90	7,90	22,90
trocken	c. c:			dry			
Blumig-fruchtiger Duft, finessenreich, gut gebauter Körper, würziges Finale							
gat gebaater Korper,	warzige	31 maic					
Chardonnay Spätlese	3,90	7,90	22,90	Chardonnay	3,90	7,90	22,90
Süßwein				late harvest, sweet			
Feinherbe Zitrusfruch		1andeln	ote,				
sanfter und runder Cl	narakter						
Roséwein	0,11	0,251	Fl. 0,75l	Rosé wine	0,11	0,251	Fl. 0,75l
Blaufränkisch Rosé	3,90	7,90	22,90	Rosé	3,90	7,90	22,90
Rassiger Rosé mit ang							
Beerenduft, erfrischt	und mac	ht mur	nter				
ROTWEIN	0,11	0,251	Fl. 0,75l	REDWINE	0,11	0,251	Fl. 0,75l
Cabernet-Merlot	4,90	8,90	25,90	Cabernet-Merlot	4,90	8,90	25,90
trocken	1,50	0,50	23,30	dry	1,50	0,50	23,30
Saftige Frucht, viel Sc			d rund.				
Reifte 6 Monate in Eig	henfässe	ern					
Discount of the second	7.00	5 00	22.00	Diss. 6. W. Libert	7.00	F.00	22.00
Blaufränkisch halbtrocken	3,90	7,90	22,90	Blaufränkisch semi-dry	3,90	7,90	22,90
Wunderbare Beeren-	und Kirs	chfruch	nt, würzig,	Seriii diy			
ausgewogen mit fein	herbem .	Ausklar	ng				
0747				05.5			
SEKT		0,251	Fl. 0,75l	SPARKLING		0,251	Fl. 0,75l
Elfenhof Frizzante, we			22,90	Elfenhof Frizzante, wh			22,90
Elfenhof Frizzante, ros	sé	7,90	22,90	Elfenhof Frizzante, ros	sé	7,90	22,90
			No. of the Local Control of th				



Unsere Weine vom Weingut "Elfenhof" aus Rust am See (Österreich) Our Wines from Wineyard "Elfenhof" Rust am See (Austria)



Traditions-Brauerei zu Lübeck

Das Haus Alfstraße 36 befindet sich im sogenannten Gründungsviertel – dem ältesten Siedlungskern Lübecks. Zwischen Markt, Marienkirche und dem Hafen an der Trave wurde hier im Jahr 1143 Lübeck gegründet. Im Süden wird das Viertel von der Holstenstraße, im Norden von der Mengstraße begrenzt. Bis zur Zerstörung im Zweiten Weltkrieg 1942 bewahrte die dichte Bebauung dieses Areals rund 800 Jahre Stadtgeschichte – eng verbunden mit den Kaufleuten der Hanse und ihren prächtigen Backsteinhäusern, deren Ursprünge bis ins 12. Jahrhundert zurückreichen.



Unter dem Anfang des 20. Jahrhunderts errichteten Neubau von Alfstraße 36 liegt ein besonderes archäologisches Juwel: das vermutlich älteste und besterhaltene romanische Kellergewölbe Lübecks. Der als steinwerkartig beschriebene Keller und die dazugehörige Treppe stammen aus dem frühen 13. Jahrhundert und stehen unter Denkmalschutz.

Und die Superlativen gehen weiter: Mitte des 13. Jahrhunderts entstand auf den Resten eines sogenannten Steinwerks ein Dielenhaus – eines der ältesten bekannten Exemplare seiner Art, inklusive eines zeitgleich errichteten Seitenflügels. Als Steinwerk bezeichnet man einen charakteristischen Bautyp des frühen 13. Jahrhunderts: annähernd quadratische, massive Gebäude, die in West- und Norddeutschland einst weit verbreitet waren, im heutigen Stadtbild jedoch nur noch selten sichtbar sind. In Lübeck haben sich einige dieser Bauwerke erhalten – oft verborgen unter späterer Bebauung. Auch der Keller von Alfstraße 36, mit seinem eindrucksvollen Kreuzgratgewölbe, gehört zu diesen Relikten der mittelalterlichen Baukunst.

Dass Denkmalpflege und moderne Nutzung einander nicht ausschließen müssen, zeigt sich wunderbar hier im "Brauberger": Wo einst Waren gelagert wurden, wird heute Bier nach alter Tradition gebraut. Der historische Keller ist dabei Teil des gastronomischen Konzepts und kann während der Öffnungszeiten besucht werden.

Das Bierbrauen hat in Lübeck eine lange Geschichte: Im Mittelalter und in der frühen Neuzeit existierten hier rund 180 Brauhäuser – alle im Bereich der Altstadt. Ihr Wasser bezogen sie über hölzerne Leitungen von der "Brauerwasserkunst" an der Wakenitz, die bereits 1294 urkundlich erwähnt wurde. So lässt sich an diesem Ort die Geschichte der Hansestadt nicht nur sehen – sondern auch schmecken.

ALFSTRASSE 36 – DAS "BRAUBERGER"
IM HERZEN DES GRÜNDUNGSVIERTELS

