

Craftbeer aus dem echten Norden!



**BREW
SHIP**



BRAU BERGER

*Traditions-Brauerei
zu Lübeck*

BRAUEREI | RESTAURANT | GASTSTÄTTE

BRAU-BERGER

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 Gasträum 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 Zwickelbeer wird auch als Kellerbeer bezeichnet. Anders als andere Biersorten ist es ein ungefiltertes Bier, das 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

BRAUBERGER

Brauberger Zwickelbier	0,2l	3,10	Brauberger Zwickelbeer	0,2l	3,10
	0,4l	5,50		0,4l	5,50
	1,5l (Pitcher)	16,90		1,5l (Pitcher)	16,90

Für Studenten: Nach Vorlage eines gültigen Studentenausweises vor oder bei der Bestellung: Pitcher Zwickelbier 13,00 €. **Danach ist keine Korrektur mehr möglich!!!**



BREWSHIP by Brauberger
(Craftbeer) 0,3l 4,60

Oceanflower (kaltgehopftes Pils)

Baltic Dutchman (belgisches Witbier)

Revenge (India Pale Ale)

BREWSHIP by Brauberger
(Craftbeer) 0,3l 4,60

Oceanflower (dry-hopped Pilsener)

Baltic Dutchman (Belgian Witbeer)

Revenge (India Pale Ale)

Brauberger Alsterwasser
(mit Sprite, Waldmeister- oder Himbeerbrause) 0,2l 3,10
0,4l 5,50

Brauberger Bierbowle
(Bier mit Cocktailfrüchten) 0,2l 3,40
0,4l 5,60

Brauberger „Big Apple“
(Bier mit Apfelsaft) 0,2l 3,10
0,4l 5,50

Brauberger „Banana Rama“
(Bier mit Bananensaft) 0,2l 3,10
0,4l 5,50

Brauberger „Cherry Lady“
(Bier mit Kirschsafft) 0,2l 3,10
0,4l 5,50

Erdinger Weizen alkoholfrei 0,5l/Fl. 5,90
Erdinger Helles alkoholfrei 0,5l/Fl. 5,90

Brauberger Shandy
(mix of beer and Sprite or sweet woodruff lemonade or raspberry lemonade) 0,2l 3,10
0,4l 5,50

Brauberger Punch
(beer with cocktail fruits) 0,2l 3,40
0,4l 5,60

Brauberger „Big Apple“
(beer with apple juice) 0,2l 3,10
0,4l 5,50

Brauberger „Banana Rama“
(beer with banana juice) 0,2l 3,10
0,4l 5,50

Brauberger „Cherry Lady“
(beer with cherry juice) 0,2l 3,10
0,4l 5,20

Erdinger „Weizen“ / „Helles“ 0,5l 5,90
alcoholfree, bottle

BRAUBERGER

KLEINIGKEITEN & VORWEG | SNACKS & STARTERS

Gulaschsuppe	9,00	Goulash soup	9,00
Suppe des Tages (vegetarisch)	8,00	Soup of the day (vegetarian)	8,00
Laugenbrezel	2,50	Freshly baked pretzel	2,50
Ein Paar „Pfefferbeisser“	4,50	Smoked Sausage “Pfefferbeisser“	4,50
Kräuterbrot im Körbchen mit hauseigenem Knobidip	7,50	Herb bread in a basket with homemade Aioli	7,50
Gratinierter Ziegenkäse auf Rote Beete 16,00 Rucola Salat und Pinienkernen	16,00	Gratinated goat cheese on beetroot 16,00 rocket salad and pine nuts	16,00
Kleiner gemischter Salat	4,50	Small mixed salad	4,50
Gurkensalat	4,50	Cucumber salad	4,50
Großer gemischter Salatteller 13,00 ... mit Hähnchenbruststreifen	13,00 +7,50	Large mixed salad 13,00 ... 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

BRAUBERGER'S SPEZIALITÄT | SPECIAL

Brauerschmaus

27,00

Schweinebraten, Kasseler und Kohlwurst mit Holsteiner Bratkartoffeln und Sauerkraut

Brewers Feast

27,00

Roast pork, "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

... „WIENER ART“ paniert,

mit Preiselbeeren

22,00

... „JÄGER ART“, mit Pilzrahmsauce

25,50

... „BALKAN ART“, mit Paprikasauce

25,50

... „HAMBURGER ART“,

mit 2 Spiegeleiern

25,50

„Braumeister Schnitzel“

mit Braumalz paniert

26,00

SCHNITZEL

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

... „WIENER ART“

with breadcrumbs and cranberries

22,00

... „JÄGER“, with creamy mushroom sauce

25,50

... „BALKAN“, with bell pepper sauce

25,50

... „HAMBURGER“,

with 2 fried eggs

25,50

„Braumeister Schnitzel“

„Brewmaster“ breaded with malt, beer sauce

26,00

Ketchup, Mayonnaise oder Senf Portion 0,70

ketchup, mayonnaise or mustard Portion 0,70

BRAUBERGER

FLEISCH | MEAT

Gegrillte Schweinehaxe mit Sauerkraut und Holsteiner Bratkartoffeln	24,00	Grilled Pork Knuckle with sauerkraut and fried Holstein potatoes	24,00
Mälzerplatte 4 „kleine“ Nürnberger Bratwürste und Leberkäse mit hausgemachtem Kartoffelstampf, Sauerkraut und Biersauce	24,00	Maltster plate 4 „small“ Nuremberg sausages and meat loaf with homemade mashed potatoes, sauerkraut and beer sauce	24,00
Brauhauspfanne dreierlei Steaks (Rind, Schwein, Huhn), Biersauce mit Holsteiner Bratkartoffeln und Gartengemüse	30,00	Brewery Pan three varieties of Steaks (Pork, Chicken and Beef) in beer sauce with fried Holstein potatoes and garden vegetables	30,00
Königsberger Klopse Vom Kalb mit Kapernsauce, Kartoffelstampf und Rote-Beete-Salat	24,00	Königsberger Klopse veal meatballs with caper sauce, mashed potatoes and beetroot salad	24,00
Hähnchenpfanne mit Champignonrahmsauce und Käse überbacken, wahlweise Salzkartoffeln oder Kartoffelstampf	24,00	Chicken pan with mushroomsauce, gratinated, mashed potatoes or boiled potatoes	24,00
Bauernfrühstück Holsteiner Bratkartoffeln mit Speck und Gewürzgurke	17,00	Bacon and Potato Omlette with Pickles	17,00

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Gemüselasagne (vegetarisch) in Paprikasauce	18,00	Vegetable Lasagna (vegetarian) with bell pepper sauce	18,00
Chili sin Carne (vegan)	17,00	Chili sin Carne (vegan)	17,00

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

BRAUBERGER

FISCH | FISH

Lübecker Pannfisch	26,00	Lübecker pan-fried Fish	26,00
Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsauce, Salzkartoffeln und Gemüsestreifen		steamed pollack fillet in mustard sauce, on julienne vegetables with boiled potatoes	
Braubergers Fischplatte	30,00	Braubergers mixed Fishplate	30,00
Dreierlei Fischfilet auf Holsteiner Bratkartoffeln und Gurkensalat, dazu Senfsauce		three different fillets, mustard sauce fried Holstein potatoes and cucumber salad	
Matjesfilet nach Hausfrauenart	21,00	3 filets of Herring	21,00
3 Filets, dazu Holsteiner Bratkartoffeln		with apples and onions, served with fried Holstein potatoes	

KINDERGERICHTE | KIDS MENU*

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

„Kinderschnitzel“	12,00	Kids Schnitzel	12,00
mit Kartoffelstampf und buntem Gemüse		with mashed potatoes and mixed vegetables	
Seelachsfilet	12,00	Pollack fillet	12,00
mit Kartoffelstampf und buntem Gemüse		with mashed potatoes and mixed vegetables	
Hähnchenpfanne	12,00	Chicken pan	12,00
mit Kartoffelstampf und buntem Gemüse		with mixed vegetables and mashed potatoes	

DESSERT

Lübecker Rote Grütze	7,50	Lübeck red grout (fruit compote)	7,50
... mit Vanillesauce		... vanilla sauce	
... mit einer Kugel Vanilleeis	8,50	... one scoop of vanilla ice-cream	8,50
Heisser Apfelstrudel	9,50	Warm Apple strudel	9,50
... mit Vanillesauce und einer Kugel Vanilleeis		... with vanilla sauce and ice-cream	
Kaiserschmarrn	11,00	Kaiserschmarrn (austrian dessert)	11,00
... mit Apfelmus		... with applesauce	

BRAUBERGER

GETRÄNKE | DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,2l	2,80
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,4l	4,80
Mineralwasser	0,25l/Fl.	2,90
(still oder Medium)	0,75l/Fl.	7,90

Säfte

Apfelsaft, Rhabarbersaft	0,2l	2,90
Orangensaft, Johannisbeersaft oder KiBa (oder als Saftschorle)	0,4l	5,20

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,2l	2,80
Fanta, Sprite, Spezi (mix of Cola + Fanta)	0,4l	4,80
Mineral Water, bottle	0,25l	2,90
	0,75l	7,90

Juices

apple juice, apple juice spritzer,	0,2l	2,90
orange juice, currant juice	0,4l	5,20
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

BRAUBERGER

BRAUBERGER

SPIRITUOSEN | SPIRITS

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



GETRÄNKESPECIALS | SPECIALS

„Zwickerol“ unser Zwickelbeer-Aperol Aperitif auf Eis und Orange	8,90	“Zwickerol“ Our Zwickelbeer-Aperol aperitif, served on ice with orange	8,90
Aperol Spritz mit Prosecco auf Eis und Orange	8,90	Aperol Spritz with Prosecco, served on ice with orange	8,90
Lillet berry Lillet blanc mit Schweppes Wild Berry auf Eis mit Sommerbeeren	8,90	Lillet berry Lillet Blanc with Schweppes Wild Berry, served on ice with summer berries	8,90

BRAUBERGER

WEIN | WINE

WEISSWEIN 0,1l 0,25l Fl. 0,75l

Weißburgunder trocken 3,90 7,90 22,90

Blumig-fruchtiger Duft, finessenreich,
gut gebauter Körper, würziges Finale

Chardonnay Spätlese Süßwein 3,90 7,90 22,90

Feinherbe Zitrusfrucht- und Mandelnote,
sanfter und runder Charakter

ROSÉWEIN 0,1l 0,25l Fl. 0,75l

Blaifränkisch Rosé 3,90 7,90 22,90

Rassiger Rosé mit angenehm dezentem
Beerenduft, erfrischt und macht munter

ROTWEIN 0,1l 0,25l Fl. 0,75l

Cabernet-Merlot trocken 4,90 8,90 25,90

Saftige Frucht, viel Schmelz, sanft und rund.
Reifte 6 Monate in Eichenfässern

Blaifränkisch halbtrocken 3,90 7,90 22,90

Wunderbare Beeren- und Kirschfrucht, würzig,
ausgewogen mit feinherbem Ausklang

SEKT 0,25l Fl. 0,75l

Elfenhof Frizzante, weiß 22,90

Elfenhof Frizzante, rosé 7,90 22,90

WHITEWINE 0,1l 0,25l Fl. 0,75l

Weißburgunder dry 3,90 7,90 22,90

Chardonnay late harvest, sweet 3,90 7,90 22,90

ROSÉ WINE 0,1l 0,25l Fl. 0,75l

Rosé 3,90 7,90 22,90

REDWINE 0,1l 0,25l Fl. 0,75l

Cabernet-Merlot dry 4,90 8,90 25,90

Blaifränkisch semi-dry 3,90 7,90 22,90

SPARKLING WINE 0,25l Fl. 0,75l

Elfenhof Frizzante, white 22,90

Elfenhof Frizzante, rosé 7,90 22,90



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

BRAUBERGER



Traditions-Brauerei
zu Lübeck

Das Haus Alfstraße 36 befindet sich im sogenannten Gründungs Viertel – 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 Hols tenstraße, im Norden von der Mengstraße begrenzt. Bis zur Zerstörung im Zweiten Weltkrieg 1942 be- wahrte die dichte Bebauung dieses Areals rund 800 Jahre Stadtgeschichte – eng verbunden mit den Kaufleuten der Hanse und ihren prächtigen Back- steinhäusern, deren Ursprünge bis ins 12. Jahrhun- dert zurückreichen.



Unter dem Anfang des 20. Jahrhunderts errichteten Neubau von Alfstraße 36 liegt ein besonderes archäo- logisches Juwel: **das vermutlich älteste und bester- haltene romanische Kellergewölbe Lübecks**. Der als steinwerkartig beschriebene Keller und die dazuge- hörige Treppe stammen aus dem frühen 13. Jahr- hundert und stehen unter Denkmalschutz.

Und die Superlativen gehen weiter: Mitte des 13. Jahrhunderts entstand auf den Resten eines so- genannten Steinwerks ein Dielenhaus – **eines der ältesten bekannten Exemplare seiner Art**, inklusive eines zeitgleich errichteten Seitenflügels. Als Stein- werk 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 ein- drucksvollen Kreuzgratgewölbe, gehört zu diesen Relikten der mittelalterlichen Baukunst.**

Dass Denkmalpflege und moderne Nutzung einan- der nicht ausschließen müssen, zeigt sich wunder- bar 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 Alt- stadt. Ihr Wasser bezogen sie über hölzerne Leitun- gen von der „Braucherwasserkunst“ 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

