



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.

Gemüsetatar 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 Brezeln. 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 haus eigener 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 Cheddar-Käse (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 38,-

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

Gulaschsuppe 36,-

Eine herzhaft Suppe aus drei Fleischsorten. Paprika und Gemüse, serviert mit einer Brezel.

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

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.

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, gebacken in BBQ – Sauce, 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 Perlgraupen. 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.

Brauereiwurst 58,-

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

Schweinefilet 62,-

serviert mit Kartoffelgratin, intensiver Pilzsauce, Dill und Salat.

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 – 20,-

1,0l – 38,-

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

BIER-PROBE-SET 26,-
5 Gläser x 100ml

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 27,-
60ml Aperol, 100ml Frizzante, top up Sodawasser, Orange.

Hugo 27,-
100 ml Frizzante, Holunderblütensirup, top up Sodawasser, Limette, Minze.

Strawberry Spritz 27,-
30 ml Beefeater, 150ml Frizzante, Walderdbeersirup, Minze, top up Sodawasser.

Campari Spritz 27,-
80 ml Campari, 120ml Frizzante, top up Sodawasser, Orange.

DRINKS

Mojito 27,-
40ml Havana 3YO, Limette, Minzblätter, brauner Zucker, top up Sodawasser

Long Island Iced Tea 30,-
20 ml Wodka Wyborowa, 20 ml Olmeca Blanco, 20 ml Havana 3YO, 20 ml Beefeater, 20 ml Cointreau, Zitronensaft, Cola

Himbeer Whisky Sour 27,-
40 ml Jameson, Zitrone, Himbeerpüree

Tropical Passion 27,-
20 ml Absolut Lime, 20 ml Absolut Grapefruit, 20 ml Passoa, Grenadine, Grapefruitsaft

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

Negroni 29,-
40 ml Gin, 40 ml Campari, rote Vermouth

Old Fashioned 27,-
50 ml Bulleit Bourbon, Zuckersirup, Angostura Bitters

DRINKS 0,0%

Virgin Aperol Spritz 20,- / 65,-

Alkoholfreier Wein 0,0% 20,- / 80,-
Torres Muscat

Lemoniade 19,-
Himbeere / Basilikum

Alkoholfreies Bier 16,-
Pils oder Weizen

Alkoholfreier Glühwein 19,-

Wintertee 20,-

WEIN

Hauswein

VERVAGLIONE 12E MEZZO BIANCO ORGANIC Italien / trocken / IGP Puglia	20,- / 80,-
VERVAGLIONE 12E MEZZO PRIMITIVO ORGANIC Italien / trocken / IGT Salento	20,- / 80,-

WEISWEIN

JASCI ORGANIC PECORINO Italien / trocken / IGT Terre Di Chieti	100,-
DOMAINE SAINT REMY PINOT AUXERRIOS Frankreich / trocken / AOC Alsace	100,-
BOSCO ALBANO SAUVIGNON Italien / trocken / DOC Friuli	100,-
DREISSIGACKER ORGANIC RIESLING TROCKEN Deutschland / trocken	110,-
DOMAINE SAINT REMY GEWÜRZTRAMINER VIEILLES VIGNES Frankreich / halbtrocken / AOC Alsace	140,-
WEINBERG TURNAU SOLARIS Polen / trocken	150,-

ROTWEIN

SCAIA ROSSO Italien / trocken	110,-
CANTANNI MONTEFLORIS MARCHE ROSSO Italien / trocken / IGP Marche Rosso	120,-

ORANGEWEIN

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

SCHAUMWEIN

MOSATTINA CALMAGGIORE **90,-**
PROSECCO EXTRA DRY
Italien / trocken / DOC Treviso

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MONBANA Schokolade **16,-**

Tresor

klassische Trinkschokolade mit einem Hauch von Zitrusaromen. 33% Kakao. Geschmeidige Textur.

Tradition „salon de the“

klassische Trinkschokolade mit einem Hauch von Blumen- und Fruchtaromen. 32% Kakao. Samtige Textur.

Supreme

Trinkschokolade nach italienischer Art. Noten von Müsli und Keksen. Sehr dickflüssig.

Tresor blanc

weiße Trinkschokolade mit samtiger Textur.

Noix de coco

Trinkschokolade mit Kokosgeschmack. 32% Kakao. Geschmeidige Textur.

Vanille

Trinkschokolade mit Vanillegeschmack. 32% Kakao. Geschmeidige Textur.

Orange

Trinkschokolade mit Orangengeschmack. 32% Kakao. Geschmeidige Textur.

Säfte und kohlenensäurehaltige 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	10,-
Cola, Cola Zero, Sprite, Tonic	
Mineralwasser	8,- / 15,-
mit oder ohne Kohlensäure	
300ml oder 700 ml	

KAFFEE

(mit Kuh- Soja- oder Hafermilch)

Espresso	9,-
Espresso Doppio	12,-
Americano	13,-
Flat White	15,-
Cappuccino	16,-

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