



***Gasthausbrauerei
Turmklause***

***Baruther Straße 21
14943 Luckenwalde***

***Telefon 03371 40 59 810
E-Mail info@turmklause.de***



Wir begrüßen Sie im Herzen von Luckenwalde!

Unsere Gasthausbrauerei, die Turmklause, wurde nach dreijähriger Bauzeit im September 2018 fertiggestellt. Sie dient als Anlaufpunkt für Bierliebhaber, Fans der deutschen Küche und allen anderen Gästen, die auf der Suche nach einem Ort zum Verweilen und Genießen sind.

Durch zahlreiche Baumaßnahmen entstand ein gemütliches Restaurant mit kleinem Kamin und rund 40 Plätzen. Wir verfügen über einen hellen Wintergarten mit rund 30 Plätzen, einem rustikalen Veranstaltungsraum im Obergeschoss mit rund 40 Plätzen und einen zur Sonne ausgerichteten Biergarten mit 40 Plätzen. Die Bierbrauerei stellt unser Herzstück für unsere Gäste und Bierliebhaber/-innen dar. In unserer Schaubrauerei bieten wir Ihnen exklusive Brauereiführungen und Braukurse an. Für Ihre Übernachtung ist ebenfalls gesorgt. Unsere 4 hellen, ruhigen und gut ausgestatteten Zimmer laden zum Erholen ein. Im neu entstandenen Billardraum nehmen Sie sich in 8 und genießen Sie ein entspanntes Spiel mit Ihren Freunden.

Passend zu unseren selbstgebrauten Bieren, servieren wir Ihnen gerne unsere vielfältigen und frisch zubereiteten Speisen der deutschen Küche.

Wir begrüßen und empfangen Sie, ob geschäftlich oder privat, bei uns können Sie übernachten, feiern, erkunden, trinken und essen.

Ihr Turmklause Team



Aus unserer Hauseigenen Brauerei empfehlen wir:

In einem kleinen 500 Liter Sudgefäß und 5 Gär- und Lagertanks brauen wir abwechselnd verschiedene Biersorten seit März 2019. Nach Abfüllung in den Lagerkeller reift unser Bier und wird als Schankbier in der Turmklausen angeboten.

Einige Sorten kann man auch als Flaschenbier erwerben.

Pilsette	0,1 l	1,50 €
Biertyp: Pils mit einer Stammwürze von 11,5 % und einem Alkoholgehalt von 4,9 %	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	3,60 €
Gebraut mit Pilsener Malz, untergärig vergoren mit der typischen bitteren Note des Zeus (*) und abgerundet mit dem Aroma der Perle (*)		
(*) Zeus und Perle sind Hopfensorten		
Red Ale	0,1 l	1,50 €
Biertyp: Ale mit einer Stammwürze von 12,5 % und einem Alkoholgehalt von 5,6 %	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	3,60 €
Spezialmalze geben diesem englischen Bierstil seinen typischen Geschmack und die rote Farbe, abgerundet mit einer herben und fruchtigen Note des Hopfens		
Blender	0,1 l	1,50 €
Typ: Helles mit einer Stammwürze von 11,0 % und einem Alkoholgehalt von 4,7 %	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	3,60 €
Ein typisches helles Bier, spritziger Kohlensäuregehalt und dezenter Hopfennote. Ein leichtes Bier zum Durstlöschen.		
Sündenbock	0,1 l	1,50 €
Biertyp: Malziges Lagerbier, mit einer Stammwürze von 13,0 % und einem Alkoholgehalt von 6,2 %	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	3,60 €
Durch die kräftigen Malz- und Röstaromen und seine dunkle Farbe ist unser Bier immer eine Sünde wert.		
IPA	0,1 l	1,50 €
Biertyp: Ale mit einer Stammwürze von 14,0 % und einem Alkoholgehalt von 6,8 %	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	3,60 €
„Indian Pale Ale“ ein englisches Bier, früher gebraut für die englischen Kolonien. Um beim langen Schiffstransport nicht zu verderben mit einem erhöhten Alkoholgehalt versehen und mit einer Hopfennote, die alle Bereiche des Gaumens stimuliert.		
Bernstein	0,1 l	1,50 €
Biertyp: Exportbier mit einer Stammwürze von 12,2 % und einem Alkoholgehalt von 5,2 %	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	3,60 €
Die Bernsteinfarbe und das vollmundige Aroma, sowie eine dezente Restsüße verleihen diesem Bier eine Klasse, die von lauen Sommernächten an der Ostsee träumen lassen ...		
Verkostungsset unserer Biere, nach Wahl 4 Stück	0,1 l	6,00 €
Treber	300 g	2,50 €



Vorspeisen

Brauhausüberraschung 5,20 €
Sprechen Sie uns an

Klassisches Würzfleisch vom Schwein mit Treberbaguette 4,90 €

Kleiner gemischter Salat mit Joghurt- Kräuterdressing oder Schwarzbierdressing und Treberbaguette 3,85 €



Hauptgänge

<i>Braumeisterschnitzel in Treberpanade, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel, Bier- Zwiebelsoße und knackigem Salat</i>	13,50 €
<i>Blenderschnitzel in Treberpanade mit Spiegelei, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel und knackigem Salat</i>	14,50 €
<i>Sündenbockpfanne mit einer Scheibe Kasslerbraten, einer Bierbratwurst, Blutwurst, Sauerkraut und Salzkartoffeln</i>	15,80 €
<i>Bernstein Burger mit saftigem Hackfleisch vom Schwein und Rind mit Biernote, Käse, Tomate, Zwiebeln, saurer Gurke, Krautsalat und Pommes Frites</i>	12,90 €
<i>Schwarzbier Gulaschsuppe im Treberbrot</i>	9,60 €
<i>Rumpsteak mit grünen Bohnen, Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	19,90 €
<i>Gemischter Grillteller mit Hähnchen, Schwein, Rind, Kräuterbutter dazu frisches Marktgemüse und Pommes Frites</i>	16,80 €
<i>Hähnchenbrustfilet mit frischen Champions, Bratensoße und Kroketten</i>	14,80 €
<i>Schlachteplatte mit 3 Sorten hausgemachten Wurst, Salatbeilage und Treberbrot</i>	10,80 €
<i>Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter an Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	17,00 €



Penne mit Lachsfilet in Sahnesoße **13,80 €**

Penne Arrabiata mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch **11,00 €**

***Knackiger frischer gemischter Salat mit Joghurt- Kräuterdressing oder
Schwarzbierdressing und Treberbrot*** **8,80 €**

Salat mit Hähnchenstreifen und Champions **11,00 €**

Salat mit Garnelenspieß **14,50 €**

Beilagen

Gern können Sie auch folgende Beilagen wählen:

Pommes Frites

Kroketten

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Rosmarinkartoffeln

Petersilienkartoffeln

Für den Beilagentausch berechnen wir 1,00 €, für jede zusätzliche Beilage 2,00 € .



Für unsere kleinen Gäste

<i>Kleines Braumeisterschnitzel, Pommes Frites, Ketchup oder Majonnaise</i>	7,60 €
<i>Fischstäbchen mit Pommes Frites, Ketchup oder Majonnaise</i>	5,70 €
<i>Zwei Kartoffelpuffer mit Apfelmus</i>	5,20 €
<i>„Mopsteller“, du bekommst einen leeren Teller und mopst bei deinen Eltern</i>	0,00 €

Dessert

<i>Kalter Hund mit Vanilleeis, Früchten und Sahne</i>	5,50 €
<i>Warmer Schokoladenbrownie mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,20 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	3,70 €

Eissorten: Schokolade, Vanille, Erdbeere, Stracciatella



Steak vom „Heißen Stein“

Dienstag, Donnerstag und Samstag auf Reservierung im Biergarten

Der Stein der am Tisch nach Ihrem Geschmack gart...

Der spezielle Stein wird von uns auf ca. 400 Grad Celsius erhitzt, und mit dem rohen Fleisch bei Ihnen am Tisch serviert.

Der Vorteil ist die gleichmäßige Hitzeentfaltung. Dadurch ist ein schonendes und gleichmäßiges Grillen möglich. Durch die hohe und gleichmäßige Hitze verschließen sich die Poren des Fleisches schnell - so kann es von außen scharf angegrillt werden und bleibt innen schön saftig.

Dazu werden erst beide Seiten angegrillt und dann kleine Stücken heruntergeschnitten. Anschließend werden die einzelnen Stücke bis zum gewünschten Garpunkt gebraten. Noch ein wenig Sauce oder Dip dazu und der Genuss kann beginnen.

Ca. 20 Minuten bleibt der Stein auf Temperatur. Sie können so beieinandersitzen und ein langes, entspanntes Essen genießen.

Australien High Quality Beef vom Black Angus & Aberdeen Angus:

Das Fleisch des Black Angus zeichnet sich durch seinen einzigartigen Geschmack, seine kräftige rote Farbe und seine feine Fettmarmorierung aus. Zudem ist das irische Rindfleisch feinfaserig und bleibt auch nach dem Braten sehr saftig und zart.

Hüftsteak

200 g 15,95 €

300 g 21,90 €

Rumpsteak

200 g 19,50 €

300 g 27,90 €

Rinderfilet

200 g 28,00 €

300 g 37,90 €

Beilagen

Pommes Frites 2,80 €

Kroketten 2,80 €

Rosmarinkartoffeln 2,80 €

Grüne Bohnen 2,30 €

Bunter Salat 2,30 €

Treberbaguette 2,30 €

Barbecue Sauce 0,80 €

Bier- Cocktailsauce 0,80 €

Kräuterbutter 0,80 €

Tzaziki 1,80 €



Alkoholfreie Getränke

Erfrischungsgetränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola	1,90 €	3,70 €
Coca Cola Light	1,90 €	3,70 €
Fanta	1,90 €	3,70 €
Sprite	1,90 €	3,70 €
Spezi	1,90 €	3,70 €
Bitter Lemon	2,00 €	3,90 €
Tonic Water	2,00 €	3,90 €
Ginger Ale	2,00 €	3,90 €

Säfte

Orange	2,30 €	4,00 €
Apfel	2,30 €	4,00 €
Banane	2,30 €	4,00 €
Kirsch	2,30 €	4,00 €

Mineralwasser

Mineralwasser

Medium	2,20 €	3,50 €
Naturell	2,20 €	3,50 €
Flasche 0,75l	6,50 €	



Warme Getränke

<u>Tee</u>	Glas
Schwarz	2,00 €
Früchte	2,00 €
Pfefferminze	2,00 €
Kräuter	2,00 €
Kamille	2,00 €
Ein Kännchen Tee	3,60 €
<u>Kaffee</u>	
Espresso	2,10 €
Espresso doppio	3,80 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Espresso Affogato mit Vanilleeis	4,90 €
Kaffee Cremé	2,50 €
Kaffee Cremé groß	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Cappuccino	3,30 €
Latte Macchiato	4,20 €
Mit Aroma zzgl. 0,40 € (Kramell, Zimt, Kokos, Mandel, weiße Schokolade)	
Heiße Schokolade	3,00 €



Cocktails

Swimming Pool 7,50 €
Wodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Caipirinha 6,50 €
Cachaca, Limette, Limettensaft, Rohrzucker

Aperol Spritz 6,00 €
Aperol, Prosecco, Soda

Lillet Vive 6,00 €
Lillet, Tonic Water, Minze

Lillet Berry 6,00 €
Lillet, Wild Berry

Hugo 6,00 €

Longdrinks

Cola Whisky 6,00 €

Wodka Lemon 6,00 €

Cuba Libre 6,00 €

Gin Tonic 6,00 €

Campari Orange 6,00 €



Flaschenbier

König Ludwig

Hefeweizen	3,80 €
Hefeweizen alkoholfrei	3,80 €
Kristall	3,80 €
Warsteiner alkoholfrei	3,50 €
Berliner Weisse rot oder grün	3,50 €
Malztrunk	2,60 €



Weine

Weißwein

Grauer Burgunder trocken

0,1 l	2,50 €
0,2 l	4,20 €
0,75 l	15,50 €

Goldriesling trocken

0,1 l	3,90 €
0,2 l	6,90 €
0,75 l	25,50 €

Oppenheimer trocken

0,1 l	2,50 €
0,2 l	3,90 €
0,75 l	14,50 €

Roséwein

Pinot Noir Rosé trocken

0,1 l	2,90 €
0,2 l	5,50 €
0,75 l	19,80 €

El Miracle Rosé trocken

0,1 l	3,50 €
0,2 l	4,90 €
0,75 l	21,90 €

Rotwein

Blauer Zweigelt trocken

0,1 l	4,20 €
0,2 l	7,90 €
0,75 l	29,80 €

Primitivo Sanento trocken

0,1 l	2,60 €
0,2 l	4,50 €
0,75 l	16,80 €

Barbera d' Alba Ruvei trocken

0,1 l	3,80 €
0,2 l	6,90 €
0,75 l	25,40 €



Schnaps 4cl

„Turmbitter“ (Hausmarke)	2,50 €
Jack Daniels	5,00 €
Glenfiddich 12 Jahre alt	5,80 €
Goldkrone	3,00 €
Ramazotti	3,80 €
Jägermeister	3,50 €
Kloster Bruder	3,50 €
Obstler Birne- oder Himbeergeist	3,50 €
Sambuca	3,50 €
Malteser	3,50 €
Grappa della Toscana	4,20 €
Pfefferminzlikör	3,50 €
Kirschlikör	3,50 €
Baileys	3,80 €