



GASTHAUSBRAUEREI  
**TURMKLAUSE**

**Baruther Straße 21  
14943 Luckenwalde**

Telefon 03371 40 59 810  
E-Mail [info@turmklause.de](mailto:info@turmklause.de)



# Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie in unserer kleinen Gasthausbrauerei begrüßen zu dürfen. Was damals unter dem Namen Turmklause als noble Gaststätte galt, ist heute Anlaufpunkt für Bierliebhaber und Fans der deutschen Küche.

Lassen Sie sich von unseren Köchen verwöhnen und genießen dazu eines unserer selbstgebrauten Biere!

Lernen Sie unsere Räumlichkeiten kennen:  
das Restaurant  
mit gemütlichem kleinem Kamin  
bietet knapp 40 Plätze

der Wintergarten  
lichtdurchflutet bietet er Platz für rund 30 Personen

der Biergarten  
mit Blick auf unsere Schaubrauerei bietet er im Sommer  
knapp 40 Plätze

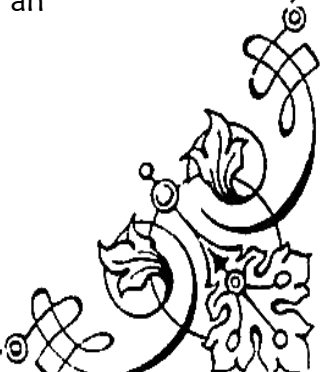
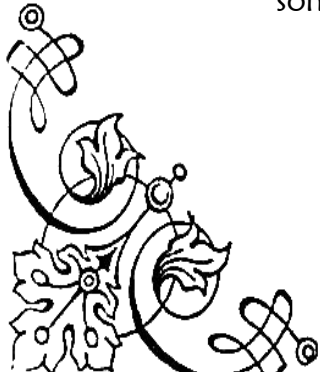
der Veranstaltungsraum im OG  
ein rustikaler Raum der bis zu 40 Plätze bietet, perfekt für geschlossene  
Veranstaltungen

der Billardraum  
Lust auf Billard? Einfach im Service Bescheid geben und reservieren für 7,50 €/60 Min.

War's vielleicht ein Bierchen zu viel?  
Warum bleiben Sie nicht über Nacht, in einem unserer 3 Zimmer:  
Einzelzimmer inklusive Frühstück 58,00 €  
Doppelzimmer inklusive Frühstück 75,00 €

Wer nicht nur ein kulinarisches Erlebnis,  
sondern auch besonderes Highlight sucht, der kann auch gern an  
einer Brauereibesichtigung, einem Braukurs und  
weiteren Angeboten teilnehmen.

Noch Fragen? Sprechen Sie gern  
unser Servicepersonal an!





## VORSPEISEN

---

### **Klassisches Würzfleisch**

Vom Schwein, mit Treberbaguette und Zitrone<sub>(A,B,D,I)</sub>

4,50 €

### **Süßkartoffelcremesuppe**

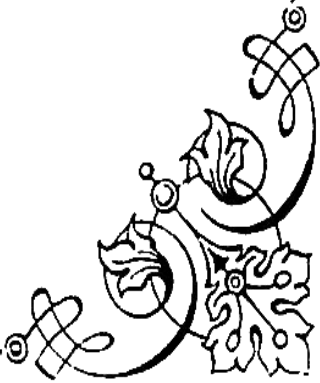
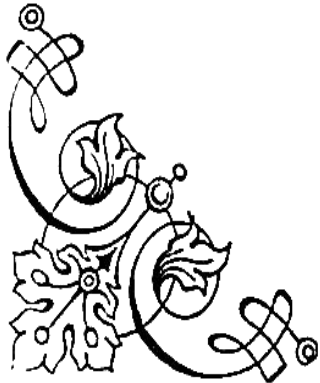
Dazu ein kleiner Spieß geräucherte Entenbrust<sub>(B,D, T, R)</sub>

4,90 €

### **Bunter Feldsalat**

Mit Serranoschinken und Parmesan, Schwarzbierdressing und  
Treberbaguette<sub>(A,B,C,D,T)</sub>

4,50 €





## HAUPTGANG

### **Braumeisterschnitzel**

in Treberpanade dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck, einer Bier-Zwiebel-Sauce und Salatbouquet<sub>(A,B,C,D,M,Q,T)</sub>

12,90 €

### **Braumeisterschnitzel nach Hamburger Art**

in Treberpanade mit 2 Spiegeleiern, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck, eine Bier-Zwiebel-Sauce und Salatbouquet<sub>(A,B,C,D,M,Q,T)</sub>

13,90 €

### **Braupfanne**

1 Scheibe Kasslerbraten, 1 Bierbratwurst und 1 Blutwurst an Grünkohl dazu Kartoffeln und Bier-Zwiebel-Sauce<sub>(B,C,D,Q,T)</sub>

14,90 €

### **Wildschweinbraten**

mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Rotweinsauce<sub>(A,D,L,P,Q,R,T)</sub>

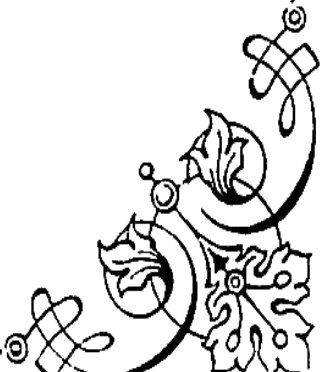
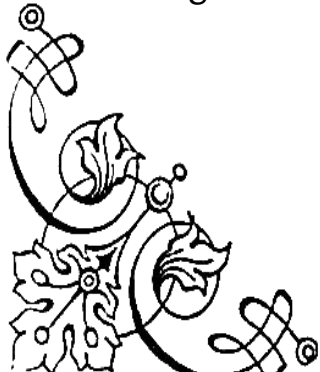
17,00 €

### **Rumpsteak**

mit grünen Bohnen dazu Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter, Bier-Zwiebel-Sauce und Salatbouquet<sub>(B,C,D,Q,L,T)</sub>

18,90 €

Für Beilagenaustausch berechnen wir 0,50 €,  
für jede zusätzliche Beilage 1,50 €





# HAUPTGANG

## Zanderfilet

paniert, an Spitzkohl mit Petersilienkartoffeln und feiner  
Kräutersauce<sub>(A,B,D,M,N)</sub>

16,00 €

## Lachsfilet

auf Tagliatelle in Kräuter-Sahnesauce mit Cherrytomaten, Champignons,  
Rucola und Parmesan<sub>(A,B,D,N)</sub>

15,90 €

## Hähnchenbrustfilet

überbacken mit Tomate und Balkankäse dazu Champignons,  
Rosmarinkartoffeln und Bier-Zwiebel-Sauce<sub>(A,B,C,D,Q)</sub>

13,90 €

## Tagliatelle

in Kräuter-Sahnesauce mit Cherrytomaten, Champignons, Rucola und  
Parmesan<sub>(A,B,D)</sub>

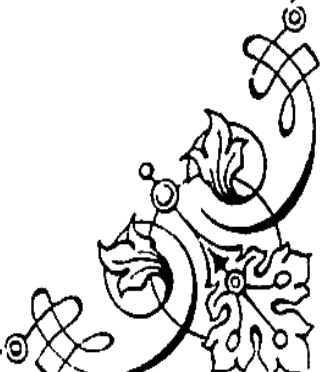
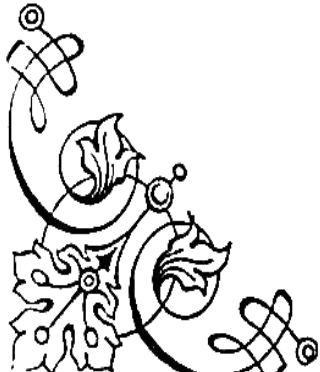
10,50 €

## Großer bunter Feldsalat

mit Serranoschinken, Parmesan,  
Schwarzbierdressing und Treberbaguette<sub>(A,B,C,D,T)</sub>

9,50 €

Für Beilagenaustausch berechnen wir 0,50 €,  
für jede zusätzliche Beilage 1,50 €





# KINDERGERICHTE

---

**Kleines Braumeisterschnitzel**  
mit Pommes Frites und Ketchup oder Majo<sub>(A,B,D,L,M)</sub>

6,50 €

**Nudeln mit Tomatensauce**  
Bandnudeln mit Tomatensauce und Jagdwurst<sub>(A,C,D,T)</sub>

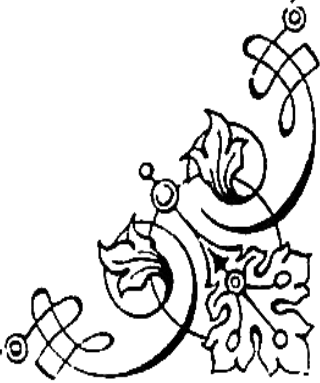
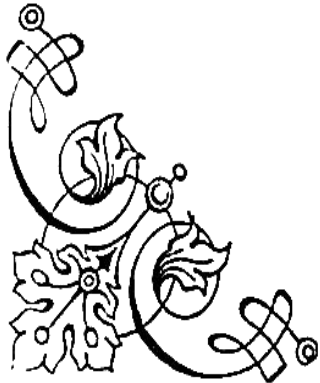
4,90 €

**Pommes Frites**  
Mit Ketchup oder Majo<sub>(M,T)</sub>

2,50 €

**Räuberteller**  
leerer Teller zum Stibitzen bei den Eltern

0,00 €





## DESSERT

---

**Kalter Hund**  
mit Vanilleeis, Früchten und Sahne<sub>(A,B,J,M,U)</sub>

5,50 €

**Apfelstrudel**  
Vanillesauce, Sahne und Vanilleeis<sub>(A,B,J,M,P,R,U)</sub>

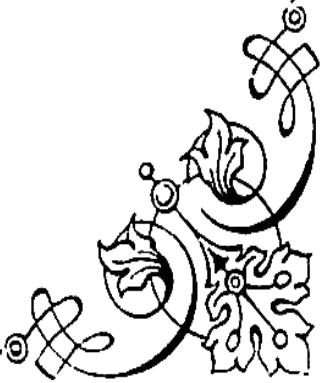
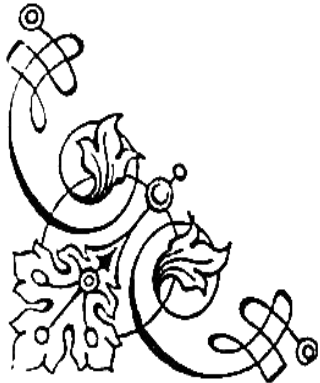
5,90 €

**Schokoladenbrownie**  
mit Sahne und Vanilleeis<sub>(A,B,R,M)</sub>

5,90 €

**2 Kugeln Eis**  
Sorten: Schokolade  
Vanille  
Erdbeer  
Stracciatella  
mit Sahne und Waffel

3,50 €





## BEILAGEN

---

Gern können Sie die Hauptgerichte auch mit

Pommes Frites  
Bratkartoffeln  
Rosmarinkartoffeln  
Salzkartoffeln  
Petersilienkartoffeln  
Kartoffelkroketten

bestellen.

Für Beilagen austausch berechnen wir 0,50 €,  
für jede zusätzliche Beilage 1,50 €

## ALLERGIEN/ UNVERTRÄGLICHKEIT/ INHALTSSTOFFE

---

Bei Allergien und Unverträglichkeiten, sprechen Sie bitte unser  
Servicepersonal an.

A=Gluten

B=Lactose

C=Senf

D=Sellerie

E=Krustentiere

F=Weichtiere

G=Sesam

H=Soja

I=Erdnuss

J=Schalenfrüchte

K=Lupine

L=Sulfite

M=Ei

N=Fisch

O=Chinin

P=Süßungsmittel

Q=Farbstoffe

R=Säuerungsmittel

S=Koffein

T=Konservierungsstoffe

U=Haselnüsse





# STEAKS VOM "HEISSEN STEIN"

DIENSTAG, DONNERSTAG, SAMSTAG

auf Reservierung

Wir servieren euch ein Steak, dass am Tisch auf einem heißen Stein je nach eurem Geschmack fertig brät. Dabei wird ein spezieller „heißer Stein“ auf bis zu 400 Grad Celsius erhitzt. Anschließend wird dieser auf ein Holzservice gelegt und das rohe Steak wird zischend und dampfend an euren Tisch gebracht.

Das Steak sollte nach wenigen Sekunden gewendet und in kleinere mundgerechte Stücke geschnitten werden. Der heiße Stein verbrennt das Fleisch nicht und bleibt bei dieser Garmethode ca. 20 Minuten auf Temperatur und ihr könnt genüsslich Stück für Stück fertig braten und genießen.

## Australian High Quality Beef vom Black Angus & Aberdeen Angus

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

### Hüftsteak

200 g	14,50 €
300 g	20,00 €

### Rumpsteak

200g	17,50 €
300g	26,00 €

### Rinderfilet

200g	26,00 €
300g	36,00 €

### Beilagen

Pommes Frites	2,50 €
Rosmarinkartoffeln	2,50 €
Treberbaguette	2,00 €
Grüne Bohnen	2,00 €
Bunter Salat	2,00 €
Barbecue	0,50 €
Ketchup/Majo	0,50 €
Bier-Cocktailsauce	0,50 €
Kräuterbutter	0,50 €
Zaziki	1,50 €