FORSTHAUSBRAUEREI
TROTZENBURG
Barnstorfer
WALD
ROSTOCK
BRAUMANUFAKTUR

STAMMBIERE

Wildsau, *Dunkles* [a]
12,3 % Stammwürze, alc. 5,1 % Vol.

vom Fass	0,25 l	3,1
	0,4 l	4,1
	1 l	7,9

Ein kupferfarbenes vollmundiges Voll- bier mit einem ausgeprägten Malzkörper von Karamell- und Röstnoten.

Platzhirsch, *Helles* [a]
11,7 % Stammwürze, alc. 4,9 % Vol.

vom Fass	0,25 l	2,9
	0,4 l	3,9
	1 l	7,7

Das helle sattgelbe Bier hat einen milden ausgewogenen Geschmack mit einer feinen Bittere. Im Trunk ist es angenehm spritzig und harmonisch ausklingend.

Frechdachs, *Weißbier* [a]
12,3 % Stammwürze, alc. 5,1 % Vol.

vom Fass	0,3 l	3,2
	0,5 l	4,2
	1 l	7,7

Als einziges unserer Biere mit obergäriger Hefe vergoren, besticht unser Frechdachs durch seine fruchtigen Aromen. Ein Weißbier das seines Gleichen sucht!

FÜR GESELLIGE RUNDEN

Ein Fass	10 l	65,0
Helles oder Dunkles		

a: enthält glutenhaltiges Getreide

SAISONBIERE

FORSTHAUSBRAUEREI TROTZENBURG BRAUMANUFAKTUR

AB MAI

Sturbock, *Bockbier* [a]

Unseren Sturbock gibt es ab dem 1. Mai in einer helleren Variante. Das perfekte Zusammenspiel von Malz und Hopfen machen dieses Bier zu einem süffigen Erlebnis.

IM FRÜHJAHR

Rotfuchs, *Märzen* [a]

Ein rötlich schimmerndes Vollbier, das durch seinen vollen Malzkörper besticht. Toffee- und Röstnoten begleiten den Geschmack dieses Bieres bevor eine angenehme Bittere den Nachtrunk einleitet.

AB SEPTEMBER

Schluckspecht, *Festbier* [a]

Besticht durch einen samtigen, vollmundigen Körper mit leichten Karamellaromen und eine feine Hopfenbittere im Abgang.

AB NOVEMBER

Schwarzbär, *Schwarzbier* [a]

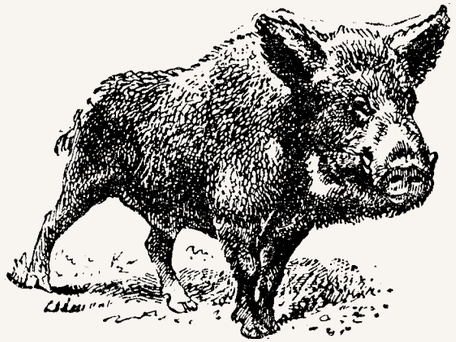
Ein Schwarzbier mit einem kräftigen Malzkörper, das im Antrunk Aromen von Schokolade und Röstaromen und im Abgang eine feine Herbe vom Aromahopfen aufweist.

UNSERE BIERSPEZIALITÄTEN AUS DER BRAUMANUFAKTUR GIBT ES AUCH

ZUM MITNEHMEN IN DER 1L FLASCHE

TROTZENBURG SHIRTS

HIER ERHÄLTLICH IN 3 GRÖSSEN



SUPPEN

HAUSGEMACHT, IN DER LÖWENKOPFTERRINE

Brauhaus-Soljanka [a,c,2,6] 5,5

Tagessuppe *(Wechselnde Angebote im Einleger)*

a: enthält glutenhaltiges Getreide, b: enthält Sesamsamen, c: enthält Milch (einschl. Laktose), d: enthält Eier, e: enthält Erdnüsse, f: enthält Fisch, g: enthält Senf, h: enthält Sojabohnen, i: enthält Schalenfrüchte, j: enthält Sellerie, k: enthält Lupine, l: enthält Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg, m: enthält Krustentiere, n: enthält Weichtiere, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel 5: geschwefelt, 6: mit Phosphat

PERFEKT ZUM BIER:

KLEINIGKEITEN

Treberbrot [a,h] *mit Griebenschmalz* [a,l] 4,9

3 Scheiben Treberbrot [a,h]
mit Zwiebelmett (150g) [c,2,3,4] 8,5

Brauhausfritten, *natur* 4,2

Brauhausfritten *wahlweise mit*
+ Kräuterquark [c,d]
+ Knoblauchdip [a,c] 4,9

Würzfleisch [a,c,g,h,]
mit Käse [c] *überbacken & Brot* [a,h] 7,9

Laugenbrezel, [a] *natur* 2,4

Laugenbrezel, [a] *mit*
+ Pfefferbeißer [c,g,2,3] 4,5

Backkartoffel
mit Kräuterquark [c] *oder Knobidip* [c,d]
& Salatbeilage 7,9

Currywurst [2,6]
mit hausgemachter Sauce [b] *& Pommes Frites* 9,9

Flammkuchen
Klassisch [a,c] *mit Speck* [2,3] *& Zwiebeln* 10,9

ECHTES HANDWERK von Sparre

STEAKS

Putensteak mit Bier-Senfmarinade [a]
mit Salatbeilage und Backkartoffel
Kräuterquark [c] *oder Knobidip* [c,d] 16,9

Rinderhüftsteak
mit Salatbeilage und Pommes Frites 18,9

VEGETARISCHES

Penne [a,c,e]
mit Spinat-Sahnesauce & Kirschtomaten 12,9

Feldauflauf [a,c,j]
Bunte Gemüseauswahl mit Penne
und Käse überbacken 12,9

Flammkuchen [a,c]
mit Paprika und Zwiebeln 10,9

VESPER

Biergartenplatte
mit hausgemachtem Bratenaufschnitt,
Schmalz [a,l] *und Pfefferbeißern.* [c,g,2,3]
Reichlich garniert mit Gewürzgurken [g],
Zwiebeln und Krautsalat. [c,d]
Dazu reichen wir unser Treberbrot 16,9

KLASSIKER

Schweinebraten
mit Dunkelbiersauce [a,j], *Apfelrotkohl* [l]
& Kartoffelklößen [l] 14,9

Jägerbraten
mit Champignonsauce [c,l]
& Salzkartoffeln [a,c,d] 14,9

Kalbsleber [a]
mit geschmorten Zwiebeln [c]
& Kartoffelpüree [c] 16,9

Leberkäse
mit Bratkartoffeln [2,3] *& Spiegelei* 12,9

Grützwurst [a]
mit Salzkartoffeln und Sauerkraut [2,j] 11,9

Brauhaus-Rippchen
mit Brauhaus-Fritten [a] *und BBQ-Dip* 14,9

ALLE PREISE IN EURO, INKL. BEDIENUNG & MEHRWERTSTEUER.

SALATE

Kleiner Salatteller 4,9
marktfrischer Salat der Saison

Fischersalat 16,9
Großer, bunter Salatteller
mit gebratenem Zanderfilet [a]

Mälzersalat 16,9
Großer, bunter Salatteller
mit marinierten Putenbruststreifen [a,g]

Wählen Sie dazu das passende Dressing
+ *Bier-Senfdressing* [a,c]
+ *Joghurtdressing* [c]
+ *Essig-Öldressing*

FISCH

Gebratenes Zanderfilet [a]
mit Bratkartoffeln [2,3] *und Salatbeilage* 17,9

Matjesfilet "Hausfrauen Art" [c] 13,9
mit Salzkartoffeln

ALLE PREISE IN EURO, INKL. BEDIENUNG & MEHRWERTSTEUER.

FRISCHE GRILLHAXE

CA. 700 GRAMM ROHGEWICHT 10,9

BITTE WÄHLEN SIE DAZU DIE GEWÜNSCHTEN BEILAGEN:

Gemüsebeilagen 2,8
+ *Mischgemüse*
+ *Sauerkraut* [2,j]
+ *Krautsalat* [c,d]
+ *Apfelrotkohl* [l]

Sättigungsbeilagen 3,6
+ *Pommes Frites*
+ *Brauhausfritten* [a]
+ *Kartoffelpüree* [c]
+ *Salzkartoffeln*
+ *Kartoffelklöße* [l]
+ *Semmelknödel* [a,c,d]

+ *Bratkartoffeln* [2,3] + *Backkartoffel* 4,2

FORSTHAUSSCHNITZEL

Schnitzel Wiener Art [a,d] 14,9
Frisch paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes Frites

Braumeister Schnitzel [a,d] 15,9
Frisch paniertes Schweineschnitzel mit
Champignonsauce [c,l] *& Pommes Frites*

Hamburger Schnitzel [a,d] 15,9
Frisch paniertes Schweineschnitzel
mit Spiegelei und Bratkartoffeln [2,3]

Schnitzel au four [a,d] 16,9
Frisch paniertes Schweineschnitzel mit
Würzfleisch [c] *und Käse überbacken* [2,3]
+ *Pommes Frites*

SÜSSES

Heißer Apfelstrudel [a,c,d] 6,9
mit Vanillesauce, Vanilleeis & Sahne

Schokoladensouffle [a,c,d] 6,9

Kuchen & Torten
Bitte wählen Sie selbst an
unserer Kuchenvitrine

MITTWOCHS!
MASS&BURGERTAG

Maß Helles oder Dunkles 5,9

Brauhaus-Burger 12,9
mit Salat & Brauhausfritten

DONNERSTAGS! AB 18 UHR
LIVEMUSIK

EIS

Schwarzwaldbecher [a,c] 6,5
2 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Schoko
mit Kirschen & Sahne

Schwedenbecher [a,c] 6,5
3 Kugeln Vanilleeis mit 2cl Eierlikör,
Apfelmus & Sahne

Schokobecher [a,c] 6,5
3 Kugeln Schoko
mit Schokosauce & Sahne

Dänischer Kaffeeklatsch [a,c] 3,5
1 Kugel Vanilleeis auf Sahne & Schokosauce

Eiskaffee [a,c] 3,9

Eisschokolade [a,c] 3,9

Eine Kugel Eis [a,c] 1,7
Vanille, Erdbeer, Schoko, Stracciatella

Portion Sahne 1,0

a: enthält glutenhaltiges Getreide, b: enthält Sesamsamen, c: enthält Milch (einschl. Laktose), d: enthält Eier, e: enthält Erdnüsse, f: enthält Fisch, g: enthält Senf, h: enthält Sojabohnen, i: enthält Schalenfrüchte, j: enthält Sellerie, k: enthält Lupine, l: enthält Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg, m: enthält Krustentiere, n: enthält Weichtiere, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 5: geschwefelt, 6: mit Phosphat

DAS FORSTHAUS TROTZENBURG:

EIN ROSTOCKER ORIGINAL MIT LANGER TRADITION

„Die Trotzenburg ? Kenne ich...“

Was wäre Rostock ohne seine Trotzenburg? Viele Rostocker kennen die Lokalität aus der Kindheit, als sie mit ihren Eltern zu Kaffee und Kuchen im Biergarten waren (Mahnung: „Lauft nicht zu weit weg!“). Später dann als Erwachsene zum Tanztee – so haben sich viele Paare in der Trotzenburg kennen und lieben gelernt.
Die Wurzeln der Trotzenburg gehen aber schon bis ins Mittelalter zurück. In 1578 wird erstmals ein Bauwerk im Waldstück „Auf dem weißen Dreesch“, dem heutigen Barnstorfer Wald, erwähnt. Wahrscheinlich handelte es sich um eine abgesicherte Waldburg oder „Trutzburg“, in der sich Waldarbeiter, Förster und Jäger vor umherziehenden Banditen schützten. Diese Art von Forstgehöften waren in ihrer Abgeschiedenheit burgartig angelegt. Das Rostocker Hospital “Zum heiligen Geist” war bis 1928 Besitzer „der Jägerwohnung, die Trotzenburg heißt“, später gingen Grund und Boden auf die Stadt Rostock über.

Forstbeamte werden zu Wirten – aus Geselligkeit

Die gastronomische Geschichte der Trotzenburg startet im August 1839, als der damalige Holzwärter Friedrich Moll offensichtlich nicht ausgelastet war und wöchentlich einen Schützenverein berbergte, der im Barnstofer Wald auf Scheiben schoß. Moll genoß die Gesellschaft und eine Krugwirtschaft entwickelte sich – sehr zum Verdruß eines Wirtes aus Bramow, der um sein Geschäft fürchtete. Es entspann sich ein heftiger Briefwechsel zwischen Holzwärter Moll, dem Krugwirt und der Stadt Rostock, der heute noch im Buch „Die Trotzenburg: Vom Forsthaus zum Brauhaus“ von Jens Andrasch nachzulesen ist.

Im Laufe der Zeit bewiesen die verschiedenen Wirte immer wieder Gründermut und mussten gegen die Weltkriege, Inflationen und Enteignungen ankämpfen. Bis 1943 wurde die Trotzenburg als Forsthaus mit Gastronomie betrieben, danach als Kaffeehaus, Konditorei und Café. Anfang der 1950er-Jahre wurde in der Trotzenburg eine Tuberkulose-Heilstation mit 80 Betten errichtet. Von 1954 bis 1989 erfolgte dann wieder eine gastronomische Nutzung, nun als HO-Gaststätte. In 2001 wandelte die Ostsee-Brauhaus AG aus Kühlungsborn das historische Gebäude zu einem Brauhaus mit eigener Bierproduktion um. Seit 2015 lassen wir die langjährige Tradition als Forsthaus wieder aufleben - mit einem hohen Anspruch an Qualität, Gastlichkeit und Wohlbefinden.

Das Bier steht im Zentrum der Trotzenburg

Im 16. Jahrhundert gab es noch 272 Braustätten in Rostock. Zu der damaligen Zeit war Bier eines der gesündesten Getränke, weil es durch das Kochen des Sudes beim Brauvorgang nahezu desinfiziert wurde.
In der Speisekarte von 1905 gab es allerdings nur drei Biersorten: Rostocker Lagerbier zu 15 Pfennig, Graetzer Bier zu 20 Pfennig und Nürnberger zu 25 Pfennig. Die Rostocker Brauerei belieferte die Trotzenburg ganze 111 Jahre lang bis 1989 mit Bier. Heute ist die Forsthausbrauerei Trotzenburg die zweitgrößte Brauerei in Rostock (es gibt allerdings auch nur zwei) und hat viele leckere Sorten im Angebot. Mit Stolz und Leidenschaft werden das Brauhandwerk und die Gastronomie betrieben. Tradition und Regionalität sind dabei wichtige Leitlinien unserer Arbeit und lassen uns zuversichtlich in die Zukunft blicken.

ALKOHOLFREIE
GETRÄNKE

Glashäger Mineral *still, medium oder spritzig*	*0,25 l* *0,75 l*	2,5 4,8
Brauwasser	*0,2 l* *0,4 l*	2,1 3,1
Fanta [1,2,3], **Sprite** [2]	*0,2 l* *0,4 l*	2,5 4,3
Coca Cola [1,2,7], **Cola-Mix** [1,2,7], **Coca Cola Light** [1,2,7,9,11]	*0,2 l* *0,4 l*	2,4 3,4
Tonic [8], **Ginger Ale** [1], **Bitterlemon** [3,8]	*0,25 l*	3,1
Alkoholfreies Bier [a]	*0,33 l*	3,1
Alkoholfreies Weizen [a]	*0,5 l*	4,5

SATOWER SÄFTE

Naturtrüber Apfelsaft	*0,2 l* *0,4 l*	2,9 4,6
Bananenfruchtsaftgetränk	*0,2 l* *0,4 l*	3,2 4,8
Sauerkirschnektar	*0,2 l* *0,4 l*	3,2 4,8
KiBa	*0,2 l* *0,4 l*	3,2 4,8
Orangensaft	*0,2 l* *0,4 l*	2,9 4,6
Saftschorle (Apfel & O-Saft)	*0,2 l* *0,4 l*	2,5 4,3

WEISSWEINE

Chardonnay [l] *trocken*	*0,2 l*	5,9
Riesling [l] *trocken oder halbtrocken*	*0,2 l*	6,1
Riesling-Wein-Schorle [l]	*0,2 l*	4,9

ROTWEINE

Merlot [l] *trocken*	*0,2 l*	6,1
Dornfelder [l] *trocken oder halbtrocken*	*0,2 l*	6,1
Dornfelder-Wein-Schorle [l]	*0,2 l*	4,9

SEKT

Rotkäppchen Sekt	*0,2 l* *0,75 l*	4,5 16,5
Prosecco	*0,2 l*	4,5

ALLE PREISE IN EURO, INKL. BEDIENUNG & MEHRWERTSTEUER.

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 7: coffeinhaltig, 8: chininhaltig, 9: mit Süßungsmittel, 11: enthält eine Phenylalaninquelle, a: enthält glutenhaltiges Getreide, l: enthält Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg,

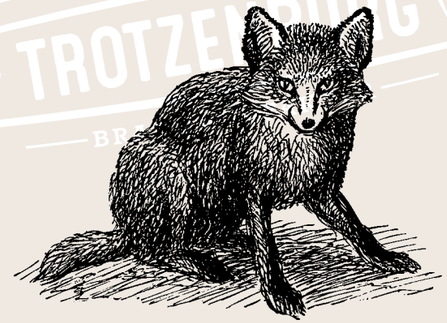
KAFFEESPEZIALITÄTEN

Pott Filterkaffee	2,5
Pott frischer gebrühter Kaffee	3,2
Cappuccino	3,5
Milchkaffee	3,7
Latte Macciato	3,7
Espresso **Espresso doppelt**	2,2 3,2
Heiße Schokolade	3,8
Heiße Schokolade mit Sahne	4,3
Tee (verschiedene Sorten)	3,2

SPIRITUOSEN

Bierschnaps	*2 cl*	2,5
Pfeffi o. saure Kirsche	*2 cl*	2,2
Rostocker Doppelkümmel	*2 cl*	2,4
Johnny Walker	*2 cl*	2,5
Jim Beam	*2 cl*	2,5
Scharfer Wurzelsepp	*2 cl*	2,5
Ramazzotti	*2 cl*	2,4
Jägermeister	*2 cl*	2,4
Linie Aquavit	*2 cl*	2,6
Feiner Alter Wilthener	*2 cl*	2,2
Obstler	*2 cl*	2,4
Eierlikör	*2 cl*	2,2

FORSTHAUSBRAUEREI
TROTZENBURG



LONGDRINKS

Havanna Club *Coca Cola* [1,2,3,9,10] *Sprite* [2]	*4 cl*	7,5
Bacardi Carta Blanco Rum *Coca Cola* [1,2,3,9,10]	*4 cl*	7,5
Campari *Orangensaft*	*4 cl*	7,4
Korn *Coca Cola* [1,2,3,9,10] *Sprite* [2]	*4 cl*	6,9
Jägermeister *Coca Cola* [1,2,3,9,10] *Sprite* [2] *Energy* [1,2,3]	*4 cl*	7,9
Absolut Vodka *Coca Cola* [1,2,3,9,10] *Orangensaft,* *Lemon* [1,8] *Energy* [1,2,3]	*4 cl*	7,9
Johnny Walker Red Label *Coca Cola* [1,2,3,9,10]	*4 cl*	7,9
Jack Daniels Bourbon-Whiskey *Coca Cola* [1,2,3,9,10]	*4 cl*	7,9
Bombay Sapphire Gin *Coca Cola* [1,2,3,9,10] *Lemon* [1,8]	*4 cl*	7,9
Aperol Spritz		7,5

FORSTHAUSBRAUEREI TROTZENBURG
Ostsee-Brauhaus AG-Hotel
Tiergartenallee 6 . 18059 Rostock
Telefon: +49 (0) 381 / 203 600 . Fax: +49 (0) 381 / 203 60-29
info@brauhaus-trotzenburg.de

ÖFFNUNGSZEITEN
TÄGLICH 11 - 23 UHR