



TROTZENBURG

# STAMMBIERE



**Wildsau, Dunkles<sup>a</sup>**  
12,3 % Stammwürze, alc. 5,1 % Vol.

	0,25 l	3,3
vom Fass	0,4 l	4,3
	1 l	8,9

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

FÜR **GESELLIGE RUNDEN**

Ein Fass  
Helles oder Dunkles 10 l 67,0



**Platzhirsch, Helles<sup>a</sup>**  
11,7 % Stammwürze, alc. 4,9 % Vol.

	0,25 l	3,2
vom Fass	0,4 l	4,2
	1 l	8,7

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



**Frechdachs, Weißbier<sup>a</sup>**  
12,3 % Stammwürze, alc. 5,1 % Vol.

	0,3 l	3,7
vom Fass	0,5 l	4,7
	1 l	8,7

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



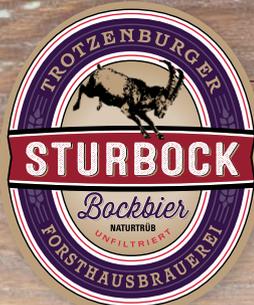
a: enthält glutenhaltiges Getreide

# SAISONBIERE

FORSTHAUSBRAUEREI  
**TROTZENBURG**  
BRAUMANUFAKTUR

## AB MAI

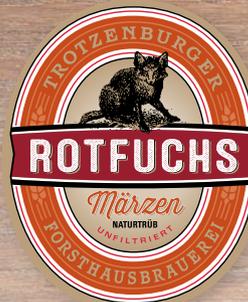
### Sturbock, Bockbier<sup>a</sup>



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

## IM FRÜHJAHR

### Rotfuchs, Märzen<sup>a</sup>



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<sup>a</sup>



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

## AB NOVEMBER

### Schwarzbär, Schwarzbier<sup>a</sup>

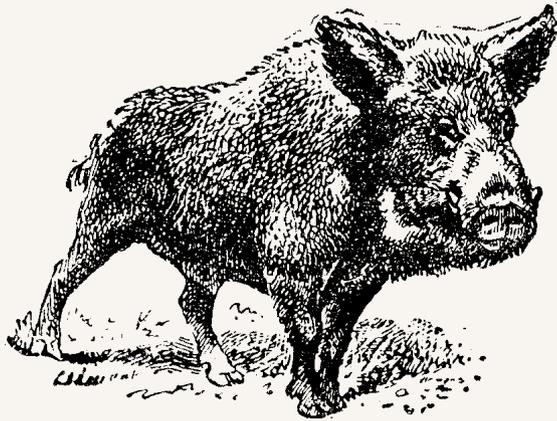


Ein Schwarzbier mit einem kräftigen Malzkörper, das im Antrunk Aromen von Schokolade und Röstaromen und im Abgang eine feine Herbe vom Aromahopfen aufweist.

UNSERE BIER-SPEZIALITÄTEN AUS DER  
BRAUMANUFAKTUR GIBT ES AUCH  
ZUM MITNEHMEN IN  
DER 1L FLASCHE

TROTZENBURG SHIRTS  
HIER ERHÄLTlich  
IN 3 GROSSEN





# SUPPEN

HAUSGEMACHT, IN DER LÖWENKOPFTERRINE

**Brauhaus-Soljanka** <sup>a,c,2,6</sup> 5,9

**Tagessuppe** (Wechselnde Angebote im Einleger)

a: enthält glutenhaltiges Getreide, b: enthält Sesamsamen,  
 c: enthält Milch (einschl. Laktose), d: enthält Eier, e: enthält Erd-  
 nüsse, 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** <sup>a,h</sup> mit Griebenschmalz <sup>a,l</sup> 5,9

**3 Scheiben Treberbrot** <sup>a,h</sup>  
 mit Zwiebelmett (150g) <sup>c,2,3,4</sup> 9,5

**Brauhausfritten, natur** 5,5

**Brauhausfritten wahlweise mit** 6,5  
 + Kräuterquark <sup>c,d</sup>  
 + Knoblauchdip <sup>a,c</sup>

**Würzfleisch** <sup>a,c,g,h</sup> 8,9  
 mit Käse <sup>c</sup> überbacken & Brot <sup>a,h</sup>

**Laugnbrezel,** <sup>a</sup> natur 3,2

**Laugnbrezel,** <sup>a</sup> mit 6,5  
 + Pfefferbeißer <sup>c,g,2,3</sup>

**Backkartoffel** 8,9  
 mit Kräuterquark <sup>c</sup> oder Knobidip <sup>c,d</sup>  
 & Salatbeilage

**Currywurst** <sup>2,6</sup> 10,9  
 mit hausgemachter Sauce <sup>h</sup> & Pommes Frites

**Flammkuchen** 12,9  
 Klassisch <sup>a,c</sup> mit Speck <sup>2,3</sup> & Zwiebeln

ECHTES  
HANDWERK  
von  
Sparre

# STEAKS

**Putensteak mit Bier-Senfmarinade** <sup>a</sup>  
mit Salatbeilage und Backkartoffel 18,9  
Kräuterquark <sup>c</sup> oder Knobidip <sup>c,d</sup>

---

**Rinderhüftsteak** 21,9  
mit Salatbeilage und Pommes Frites

# VEGETARISCHES

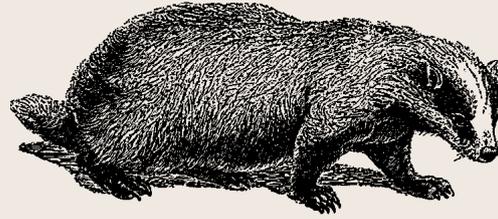
**Penne** <sup>a,c,e</sup> 13,5  
mit Spinat-Sahnesauce & Kirschtomaten

---

**Feldauflauf** <sup>a,c,j</sup> 14,5  
Bunte Gemüseauswahl mit Penne  
und Käse überbacken

---

**Flammkuchen** <sup>a,c</sup> 12,9  
mit Paprika und Zwiebeln



# KLASSIKER

**Schweinebraten** 17,5  
mit Dunkelbiersauce <sup>a,j</sup>, Apfelrotkohl <sup>l</sup>  
& Kartoffelklößen <sup>l</sup>

---

**Kalbsleber** <sup>a</sup> 18,9  
mit geschmorten Zwiebeln <sup>c</sup>  
& Kartoffelpüree <sup>c</sup>

---

**Leberkäse** 13,9  
mit Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> & Spiegelei

---

**Grütwurst** <sup>a</sup> 13,5  
mit Salzkartoffeln und Sauerkraut <sup>2,j</sup>

---

**Brauhaus-Rippchen** 18,5  
mit Brauhaus-Fritten <sup>a</sup> und BBQ-Dip

# SALATE

**Kleiner Salatteller**  
marktfrischer Salat der Saison 6,5

---

**Fischersalat**  
Großer, bunter Salatteller  
mit gebratenem Zanderfilet <sup>a</sup> 18,9

---

**Mälzersalat**  
Großer, bunter Salatteller  
mit marinierten Putenbruststreifen <sup>a,g</sup> 17,9

---

**Wählen Sie dazu das passende Dressing**

- + Bier-Senfdressing <sup>a,c</sup>
- + Joghurtdressing <sup>c</sup>
- + Essig-Öldressing

# FISCH

**Gebratenes Zanderfilet <sup>a</sup>**  
mit Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> und Salatbeilage 19,9

---

**Matjesfilet "Hausfrauen Art" <sup>c</sup>**  
mit Salzkartoffeln 15,9

# FRISCHE GRILLHAXE

CA. 700 GRAMM ROHGEWICHT

**BITTE WÄHLEN SIE DAZU DIE GEWÜNSCHTEN BEILAGEN:**

## Gemüsebeilagen

+ Mischgemüse + Krautsalat <sup>c,d</sup> 3,5  
+ Sauerkraut <sup>2,j</sup> + Apfelrotkohl <sup>l</sup>

## Sättigungsbeilagen

+ Pommes Frites + Salzkartoffeln 3,9  
+ Brauhausfritten <sup>a</sup> + Kartoffelklöße <sup>l</sup>  
+ Kartoffelpüree <sup>c</sup>  
+ Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> + Backkartoffel 4,5

## Dips

+ Kräuterquark + Aioli 1,0  
+ Ketchup + Mayo 0,6

13,9



# FORSTHAUSSCHNITZEL

## Schnitzel Wiener Art <sup>a,d</sup>

Frisch paniertes Schweineschnitzel 17,9  
mit Pommes Frites

---

## Braumeister Schnitzel <sup>a,d</sup>

Frisch paniertes Schweineschnitzel mit 18,9  
Champignonsauce <sup>c,l</sup> & Pommes Frites

---

## Hamburger Schnitzel <sup>a,d</sup>

Frisch paniertes Schweineschnitzel 18,9  
mit Spiegelei und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup>

---

## Schnitzel au four <sup>a,d</sup>

Frisch paniertes Schweineschnitzel mit 19,9  
Würzfleisch <sup>c</sup> und Käse überbacken <sup>2,3</sup>  
+ Pommes Frites

ALLE PREISE IN EURO, INKL. BEDienung & MEHRWERTSTEUER.

# SÜSSES

**Heißer Apfelstrudel** <sup>a,c,d</sup> 8,5  
mit Vanillesauce, Vanilleeis & Sahne

**Schokoladensouffle** <sup>a,c,d</sup> 7,9

**Kuchen & Torten**  
Bitte wählen Sie selbst an  
unserer Kuchenvitrine

## MITTWOCHS! MASS & BURGERTAG

Maß Helles oder Dunkles 6,5

**Brauhaus-Burger** 15,9  
mit Salat & Brauhausfritten

**DONNERSTAGS! AB 18 UHR**  
**LIVEMUSIK**



# EIS

**Schwarzwaldbecher** <sup>a,c</sup> 8,5  
2 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Schoko  
mit Kirschen & Sahne

**Schwedenbecher** <sup>a,c</sup> 8,5  
3 Kugeln Vanilleeis mit 2cl Eierlikör,  
Apfelmus & Sahne

**Schokobecher** <sup>a,c</sup> 8,5  
3 Kugeln Schoko  
mit Schokosauce & Sahne

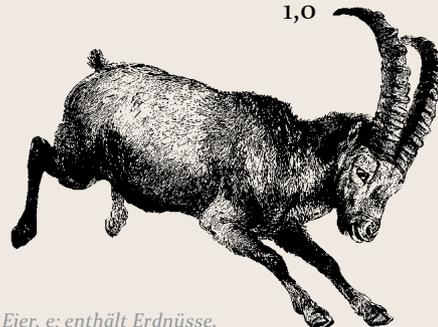
**Dänischer Kaffeeklatsch** <sup>a,c</sup> 4,5  
1 Kugel Vanilleeis auf Sahne & Schokosauce

**Eiskaffee** <sup>a,c</sup> 4,9

**Eisschokolade** <sup>a,c</sup> 4,9

**Eine Kugel Eis** <sup>a,c</sup> 2,0  
Vanille, Erdbeer, Schoko, Stracciatella

**Portion Sahne** 1,0





# 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 Abgeschlossenheit 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 Barnstorfer Wald auf Scheiben schoß. Moll genoß die Gesellschaft und eine Krugwirtschaft entwickelte sich – sehr zum Verdruß eines Wirtes

FORSTHAUSBRAUEREI

TROTZENBURG

BRAUMANUFAKTUR

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

<b>Glashäger Mineral</b> <i>still, medium oder spritzig</i>	0,25 l 2,8 0,75 l 5,3
<b>Brauwasser</b>	0,2 l 2,4 0,4 l 3,1
<b>Fanta <sup>1,2,3</sup>, Sprite <sup>2</sup></b>	0,2 l 2,7 0,4 l 4,5
<b>Coca Cola <sup>1,2,7</sup>, Cola-Mix <sup>1,2,7</sup>, Coca Cola Zero <sup>1,2,7,9,11</sup></b>	0,2 l 2,7 0,4 l 4,5
<b>Tonic <sup>8</sup>, Ginger Ale <sup>1</sup>, Bitterlemon <sup>3,8</sup></b>	0,25 l 3,4
<b>Alkoholfreies Bier <sup>a</sup></b>	0,33 l 3,7
<b>Alkoholfreies Weizen <sup>a</sup></b>	0,5 l 4,9

# SATOWER SÄFTE

<b>Naturtrüber Apfelsaft</b>	0,2 l 3,1 0,4 l 4,8
<b>Bananenfruchtsaftgetränk</b>	0,2 l 3,4 0,4 l 5,1
<b>Sauerkirschnektar</b>	0,2 l 3,4 0,4 l 5,1
<b>KiBa</b>	0,2 l 3,4 0,4 l 5,1
<b>Orangensaft</b>	0,2 l 3,1 0,4 l 4,8
<b>Saftschorle (Apfel &amp; O-Saft)</b>	0,2 l 2,6 0,4 l 4,8

# WEISSWEINE

<b>Chardonnay <sup>1</sup></b> <i>trocken</i>	0,2 l 6,5
<b>Riesling <sup>1</sup></b> <i>trocken oder halbtrocken</i>	0,2 l 6,7
<b>Riesling-Wein-Schorle <sup>1</sup></b>	0,2 l 4,9
<b>Merlot <sup>1</sup></b> <i>trocken</i>	0,2 l 6,7
<b>Dornfelder <sup>1</sup></b> <i>trocken oder halbtrocken</i>	0,2 l 6,7
<b>Dornfelder-Wein-Schorle <sup>1</sup></b>	0,2 l 4,9

# ROTWEINE

# SEKT

<b>Rotkäppchen Sekt</b>	0,2 l 4,8 0,75 l 16,9
<b>Prosecco</b>	0,2 l 4,8

ALLE PREISE IN EURO, INKL. BEDienung & MEHRWERTSTEUER.

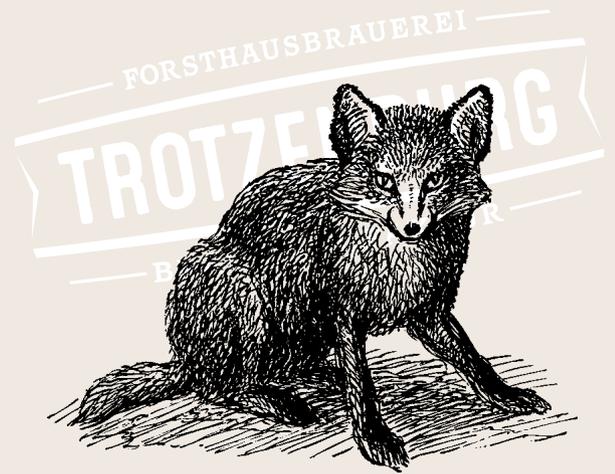
1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 7: koffeinhaltig, 8: chininhaltig, 9: mit Süßungsmittel, 11: enthält eine Phenylalaninquelle, a: enthält glutenhaltiges Getreide, l: enthält Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg,

# KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Pott Filterkaffee	2,8
Pott frischer gebrühter Kaffee	3,5
Cappuccino	3,5
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,9
Espresso	2,5
Espresso doppelt	3,5
Heiße Schokolade	4,1
Heiße Schokolade mit Sahne	4,5
Tee (verschiedene Sorten)	3,5

# SPIRITUOSEN

Bierschnaps	2 cl	2,7
Pfeffi o. saure Kirsche	2 cl	2,4
Rostocker Doppelkümmel	2 cl	2,7
Jim Beam	2 cl	2,8
Scharfer Wurzelsepp	2 cl	3,4
Ramazotti	2 cl	2,9
Jägermeister	2 cl	2,8
Linie Aquavit	2 cl	3,1
Feiner Alter Wilthener	2 cl	2,6
Obstler	2 cl	2,8
Eierlikör	2 cl	2,5
Underberg	2 cl	3,5
Münchner Kindl Gebirgsenzian	2 cl	2,8
Fireball (Whisky-Zimt-Likör)	2 cl	2,8
Vodka aus Finnland, "Koskenkorva"	2 cl	2,8



# LONGDRINKS

Havana Club Coca Cola <sup>1,2,3,9,10</sup> Sprite <sup>2</sup>	4 cl	7,9
Bacardi Carta Blanco Rum Coca Cola <sup>1,2,3,9,10</sup>	4 cl	7,9
Campari Orangensaft	4 cl	7,9
Korn Coca Cola <sup>1,2,3,9,10</sup> Sprite <sup>2</sup>	4 cl	6,9
Jägermeister Coca Cola <sup>1,2,3,9,10</sup> Sprite <sup>2</sup> Energy <sup>1,2,3</sup>	4 cl	7,9
Vodka aus Finnland "Koskenkorva" Coca Cola <sup>1,2,3,9,10</sup> Orangensaft, Lemon <sup>1,8</sup> Energy <sup>1,2,3</sup>	4 cl	7,9
Jack Daniels BourbonWhiskey Coca Cola <sup>1,2,3,9,10</sup>	4 cl	7,9
Bombay Sapphire Gin Coca Cola <sup>1,2,3,9,10</sup> Lemon <sup>1,8</sup>	4 cl	8,5
Aperol Spritz		7,9
Golden Gin (mit spanischer Mandarine) Lemon <sup>1,8</sup> Tonic <sup>8</sup>		8,9



**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](mailto:info@brauhaus-trotzenburg.de)

**ÖFFNUNGSZEITEN**

TÄGLICH 11 - 23 UHR