FORSTHAUSBRAUEREI
TROTZENBURG
Barnstorfer
WALD
ROSTOCK
BRAUMANUFAKTUR

STAMMBIERE

Wildsau, Dunkles [a]

12,3 % Stammwürze, alc. 5,1 % Vol.

VOM FASS	0,25 L	3,4
	0,4 L	4,4
	1 L	9,0

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

Platzhirsch,Helles [a]

11,7%Stammwürze, alc. 4,9 % Vol.

VOM FASS	0,25 L	3,3
	0,4 L	4,3
	1 L	8,8

Das Helle satt gelbe 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.

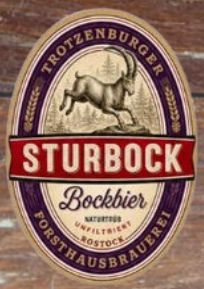
VOM FASS	0,3 L	3,9
	0,5 L	4,9
	1 L	8,9

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 im Haus Helles oder Dunkles	10 L	69,0
Ein Fass außer Haus Helles oder Dunkles zzgl. 75€ Pfand	10 L	25,0
	15 L	37,5
	20 L	50,0

UNSERE SAISONBIERE



IM MAI

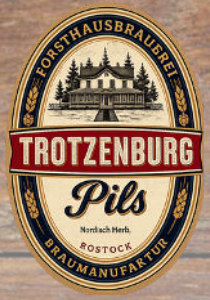
Sturbock, Bockbier [a]

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.



IM JUNI

Pils, Pils [a]

Ein charakterstarkes Pils mit norddeutscher Handschrift. Klar im Geschmack, hopfenbetont und angenehm herb überzeugt unser Trotzenburg Pils mit einer frischen, lebendigen Spritzigkeit und einem markanten Finish.

IM SOMMER

Pale Ale

Unser Obergäriges Pale Ale aus Rostock. Fruchtig-Herb mit Noten von Zitrus und Tropischen Früchten. Mit Drei Aromahopfen gebraut.

IM SEPTEMBER

Schluckspecht, Festbier [a]

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

IM NOVEMBER

Schwarzbär, Schwarzbier[a]

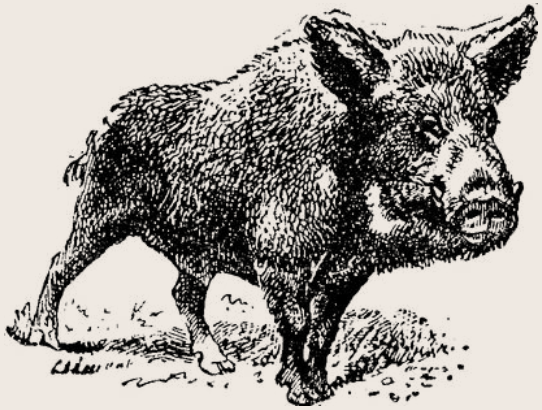
Ein Schwarzbier mit einem kräftigen Malzkörper, das im Antrunk Aromen von Schokolade und Röstaromen und im Abgang eine feine Herbe vom

Unsere Bierspezialitäten aus der Braumanufaktur gibt es auch

zum Mitnehmen in der 1l Flasche

TROTZENBURG SHIRTS

HIER ERHÄLTLICH



perfekt zum Bier:

KLEINIGKEITEN

hausgemachte **Brauhaus-Soljanka** [a,c,2,6]	6,9
Griebenschmalz [a,h] [a,l] mit 3 Scheiben Treberbrot	6,5
Zwiebelmett [c,2,3,4] mit 3 Scheiben Treberbrot	9,8
Kartoffelecken, *natur*	5,9
Kartoffelecken *wahlweise mit* *+ Kräuterquark* [c,d] *+ Knoblauchdip* [a,c]	6,9
Würzfleisch [a,c,g,h,] *mit Käse überbacken & Brot* [a,h]	8,9
Laugenbrezel, [a] *natur*	3,8
Backkartoffel *mit Kräuterquark* [c] *oder* *Knoblauchdip* [c,d] *& Salatbeilage*	9,9
Currywurst [2,6] *mit hausgemachter Sauce* [h] *& Pommes Frites*	12,9
Flammkuchen *Klassisch* [a,c] *mit Speck* [2,3] *& Zwiebeln*	12,9

ECHTES HANDWERK von Sparre

STEAKS

Putensteak mariniert[a]
mit Salatbeilage und Backkartoffel
Kräuterquark[c] *oder Knoblauchdip*[c,d] — 19,9

Rinderhüftsteak
mit Salatbeilage und Pommes Frites
dazu Kräuterbutter — 23,9

VEGETARISCHES

Penne[a,c,e]
mit hausgemachten Basilikum-Pesto &
Kirschtomate — 14,9

Flammkuchen[a,c]
mit Paprika und Zwiebeln — 12,9

KLASSIKER

Schweinebraten
mit Dunkelbiersauce[a,j]*, Sauerkraut &*
Kartoffelklößen[l] — 17,9

Ragout von der Kalbsleber
mit geschmorten[a] *Zwiebeln*[c] *&*
Kartoffelpüree[c] — 19,9

Brauhaus-Rippchen
mit Pommes Frites und BBQ-Dip — 19,9

Jägerschnitzel
panierte Jagdwurst mit Penne
dazu Tomatensoße — 14,9

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung & Mehrwertsteuer.

SALATE

Kleiner Salatteller 6,9
marktfrischer Salat der Saison dazu Baguette

Fischersalat 19,9
großer, bunter Salatteller mit gebratenem Zanderfilet [a] dazu Baguette

Mälzersalat 18,9
Großer, bunter Salatteller mit marinierten Putenbruststreifen [a,g] dazu Baguette

Wählen Sie dazu das passende Dressing

+ Bier-Senfdressing [a,c]
+ Joghurtdressing [c]
+ Essig-Öldressing

FISCH

Gebratenes Zanderfilet 20,9
mit Bratkartoffeln [2,3] und Salatbeilage

Matjesfilet "Hausfrauen Art" [c] 16,9
mit Bratkartoffeln [2,3] und Remoulade

FORSTHAUSBRAUEIREI
TROTZENBURG

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung & Mehrwertsteuer.

FRISCHE
GRILLHAXE 15,9

Bitte wählen Sie dazu die gewünschten Beilagen:

Gemüsebeilagen

+ Sauerkraut [2,j] *+ Krautsalat [c,d]* 3,8

Sättigungsbeilagen

+ Pommes Frites *+ Salzkartoffeln* 4,2
+ Kartoffelecken [a] *+ Kartoffelklöße [l]*
+ Kartoffelpüree [c]

+ Bratkartoffeln [2,3] *+ Backkartoffel* 4,8

Dips

+ Kräuterquark *+ Knoblauch* *+ Kräuterbutter* 1,0
+ Ketchup *+ Mayo* *+ Senf* 0,6

FORSTHAUSSCHNITZEL

Schnitzel Wiener Art [a, d] 18,9
Frisch paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

Braumeister Schnitzel [a,d] 19,9
Frisch paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce [c,l] & Pommes Frites

Hamburger Schnitzel [a,d] 19,9
Frisch paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln [2,3]

Schnitzel au four [a,d] 20,9
Frisch paniertes Schweineschnitzel mit Würzfleisch [c] und Käse überbacken [2,3] & Pommes Frites

SÜSSES

Heißer Apfelstrudel *mit Vanillesauce, Vanilleeis & Sahne*	8,9
Schokoladensouffle [a,c,d] mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne	7,9

Kuchen & Torten
Bitte wählen Sie selbst an unserer Kuchenvitrine

EIS

Eiskaffee mit Sahne [a,c]	4,9
Eisschokolade mit Sahne	4,9
Eine Kugel Eis [a,c] *Vanille, Erdbeer, Schoko, Stracciatella*	2,1
Portion Sahne	0,90

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Pott Filterkaffee	2,9
Pott Kaffee Crema	3,6
Cappuccino	3,5
Milchkaffee	3,9
Latte Macciato	3,9
Espresso	2,5
doppelter Espresso	3,5
Heiße Schokolade	4,1
Heiße Schokolade mit Sahne	4,5
Dallmayr Tee (verschiedene Sorten)	3,5

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:

„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 beherbergte, 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 nahe- zu 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

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

SATOWER SÄFTE

Naturtrüber Apfelsaft	*0,2 l* *0,4 l*	3,1 4,8
Orangen-,Bananen-, **Rababer-, Kirsch-,** **Johannesbeer- und** **Maracujasaft**	*0,2 l* *0,4 l*	3,4 5,1
KiBa	*0,2 l* *0,4 l*	3,4 5,1
Saftschorle (Alle Säfte möglich)	*0,2 l* *0,4 l*	2,6 4,8

WEISSWEINE

Chardonnay [l] *trocken*	*0,2 l*	6,7
Riesling [l] *trocken oder halbtrocken*	*0,2 l*	6,9
Riesling-Wein-Schorle [l]	*0,2 l*	4,9

ROTWEINE

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

SEKT & SPRITZIGES

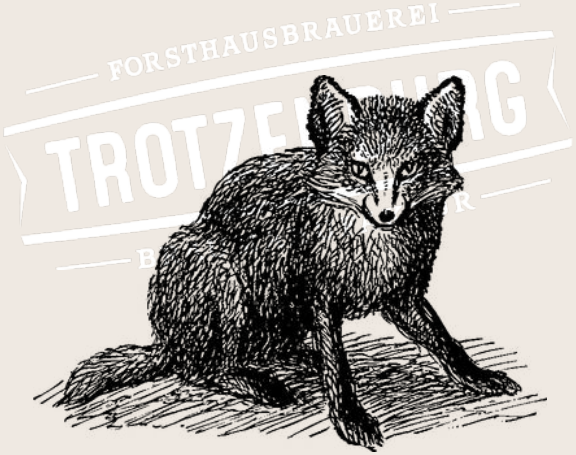
Prosecco Frizzante DOC	*0,2 l* *0,75 l*	4,8 16,9
Campari Spritz **Campari-Orange** **Aperol Spritz** **Sarti Spritz** **Lillet**	*je 4cl*	7,50

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,

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*	3,5
Ramazzotti	*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
Vodka aus Finnland, "Kosken kor va"	*2 cl*	2,8



LONGDRINKS

Havanna Club *Coca Cola [1,2,3,9,10] Sprite [2]*	*4cl*	7,9
Bacardi Carta Blanco Rum *Coca Cola [1,2,3,9,10]*	*4 cl*	7,9
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
Vodka aus Finnland "Kosken kor va" *Coca Cola [1,2,3,9,10] Orangensaft, Lemon [1,8] Energy [1,2,3]*	*4 cl*	7,9
Jack Daniels Bourbon Whiskey *Coca Cola [1,2,3,9,10]*	*4 cl*	7,9
Bombay Sapphire Gin [1,8] *Coca Cola [1,2,3,9,10] Lemon*	*4 cl*	8,5
Golden Gin (mit spanischer Mandarine) *Lemon [1,8] Tonic [8]*		8,9

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

Öffnungszeiten

täglich 11 - 23Uhr