

NOLTE

BIO - BRAUEREI UND BRENNEREI

Ein Blick in die Geschichte

11. Januar 1906 - Marie & Karl Nolte eröffnen den "Gasthof zur Krone" • 1951 - Mary & Johannes Nolte übernehmen die Gaststätte • 1984 - Hannelore & Hans-Walter Nolte führen den Betrieb weiter • 1993 - Inbetriebnahme der Brauerei • 1999 - Die Brennerei wird installiert • 2011 - Zum ersten Mal werden wir durch den DEHOGA & das niedersächsische Landwirtschaftsministerium für unsere regionale Ausrichtung ausgezeichnet • 2011 - Rod González, Bassist der Ärzte, tritt erstmalig mit seinem Nebenprojekt Más Shake bei uns auf • 2013 - Seit diesem Jahr sind wir in der englischen & amerikanischen Ausgabe des Lonley Planet gelistet • 2018 - Wir werden in den Slow Food-Genussführer aufgenommen • 2020 - Erneute Listung von Slow Food & Bio-Zertifizierung unseres Bieres.

Unsere Lieferanten aus der Region

Landschlachterei Sander, Neetze: Schnitzel, Currywürste, Schweinebraten, Tafelspitz, Rinderleber • Landschlachterei Hermann Meyer, Behringen: Heidschnuckenfleisch • Wildspezialitäten Claas Bautsch, Welle / Nordheide: Hirsch-, Reh- u. Wildschweinfleisch • Neuland-Schlachterei Hiestermann, Hermannsburg: Neuland-Putenfleisch • Hof Backeberg, Wittorf: Enten und Gänse • Forellenhof Püchert, Grünhagen: Forelle • Bauernhof Menke, Hanstedt: Freiland-Eier • Spargelhof Biermann, Emsen: Spargel • Landwirt K.-H. Müller, Tellmer: Kartoffeln • Carolas Gemüse & Frucht-Lieferservice, Brietlingen: Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken etc. • Champignonkulturen Rüschmeyer, Winsen: Champignons • Hof Weitenfeld, Vorderhagen: Milch, Sahne, Quark, Butter, Käse, Joghurt • Godehus, Lüneburg: Mehl und Malzbier • Beef & Basics, Jelmstorf: Ketchup und Mayonnaise • Imker I. Müller, Tellmer: Honig • Lünebohne e.V. / Avenir, Lüneburg: Lünebohne-Filterkaffee (Ruanda-Premiumkaffee, Fairtrade) • Karacho Kaffee, Lüneburg • Espresso-Bohnen (Fairtrade) • Samowar Tea and Records, Lüneburg: Lüneburger Tee-Spezialitäten • Bäckerei Hesse, Lüneburg: Brot, Torten, Blechkuchen • Der Dinkelmeister, Emsen: Paniermehl • Bauernhof Lübberstedt, Salzhausen: Bier-Eiscreme sowie alle sonstigen Eissorten • Mosterei Günther, Bleckede: Rhabarbersaft • Nolte: Treberbrot, Biersenf, Brauhausfritten u.v.m.



Aufheizen

Selbstgebackenes Treberbrot^{bl} • Schmalz^{1,3} • 6,90 €
Gulaschsuppe mit Rindfleisch • Treberbrot^{bl} • 5,90 €



NOLTE

BIO - BRAUEREI UND BRENNEREI

Hauptguss

Brauhausalat • großer gemischter Salat • Streifen vom gebratenen Neuland-
Putenbrustfilet • geröstetes Braumalz • Champignons • Treberbrot^{b,1} •
Brauhausdressing^{a,c,f,g,4} • 15,50 €

Behringer Heidschnuckenbraten aus der Keule • Bratenjus • grüne Bohnen^a •
Preiselbeeren • Pilze • Salzkartoffeln • 23,90 €

Behringer Heidschnucken-Knipp^b • Bratkartoffeln^{1,3} • Gewürzgurke^{d,5} • 16,50 €
Brauhauspfanne • Neuland-Putensteak • Schweinefilet • Kräuterbutter^a •
grüne Bohnen • Bratkartoffeln^{1,3} • 21,90 €

Knusprig gebratene Schweinshaxe • Bratkartoffeln^{1,3} • Sauerkraut¹ • 19,90 €

Malzschnitzel • mit Biertreber paniertes Schweineschnitzel^{b,c} • herb-würzige
Zwiebel-Bier-Sauce • Bratkartoffeln^{1,3} • gemischter Beilagensalat^{a,c,f,g,4} • 17,80 €

Jägerschnitzel • mit Biertreber paniertes Schweineschnitzel^{b,c} • Champignon-
Rahmsauce^a • Bratkartoffeln^{1,3} • kleiner gemischter Beilagensalat^{a,c,f,g,4} • 17,80 €

Nolte-Burger • Rinderbraten zwischen Treberbrot^{b,1} • bestrichen mit einer
Brauhaus-Burger-Sauce^{a,c,d,f,g,4} • belegt mit Salat, Gurke, Tomate, roten
Zwiebeln • Brauhausfritten • 19,00 €

Brauhaus-Rinderroulade • gefüllt mit Gurke, Speck^{1,3} und Biersenf •
Salzkartoffeln • grüne Bohnen • 18,20 €

Gebratene Rinderleber • Zwiebeln • Apfelmus¹ • Stampfkartoffeln^a • 16,90 €

Hausgemachtes Sauerfleisch³ • Bratkartoffeln^{1,3} • Remouladensauce^{a,c,f,g,4} • 15,50 €

Brauhaus-Currywurst^{d,t,1,3} • hausgemachte Brauhausfritten • 11,90 €

Vegane Seitanroulade • gefüllt mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Räuchertofu⁸ und Bier-
senf^d • vegane Soße auf Tomatenbasis • Salzkartoffeln • Bohnen • 16,90 €

Vegetarische Currywurst (Tofu^{c,d,f,g,1}) • hausgemachte Brauhausfritten • 11,90 €

Portion gebackene Champignons^b • hausgemachte Gemüsemalzfrikadelle^b •
Knoblauchcrème • Salatbeilage^{a,c,f,g,4} • Treberbrot^{b,1} • 12,90 €

Portion Bratkartoffeln^{1,3} oder hausgemachte Brauhausfritten • 5,90 €

Portion Ketchup^{d,f} oder Mayonnaise^{f,g} • 0,90 €

Für die Lütten

Kinderteller "Käpt'n Blaubär"^{1,3} : Drei
Fischstäbchen^{b,c} • Brauhausfritten mit
Ketchup^{d,f} • ein kleiner Eisbecher^{a,c} •
7,60 €

Kinderteller "Biene Maja" : kleines
Schweineschnitzel^{b,c} • Brauhausfritten
mit Ketchup^{d,f} • angeschwenkte Möhren^f
• ein kleiner Eisbecher^{a,c} • 7,60 €

Piranteller : der Teller zum Entern
von Muttis und Papas Teller • 0,00 €

Nachguss

Bierwaffel^{a,b} • Kugel Vanille-Eiscreme^{a,c} •
marinierte Honig-Malz-Kirschen •
Sahne • 9,20 €

Brauhausbecher : Zwei Kugeln Bier-Eis-
creme^{a,c} - hergestellt aus unserem
dunklen Bier - darüber Malzschnaps
und Sahne^a • 7,20 €

Eis und heiß : Zwei Kugeln Vanille-Eis-
creme^{a,c} • mit heißen Kirschen und
Sahne^a • 7,20 €

Allergene: a) Milch und Lactose b) Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut)

c) Eier d) Senf e) Nüsse f) Sellerie g) Soja

Zusatzstoffe: 1) Antioxidationsmittel 2) Konservierungsstoffe 3) Nitritpökelsalz 4) Farbstoff 5) Süßungsmittel

6) Phosphat

Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer • 07.2022