



---

# WIRTSHAUS

---

Im Select Hotel A1 Bremen



Moin und ein herzliches Grüß Gott in Ihrem Wirtshaus!

Wir leben die Wirtshaustradition und gestalten diese neu. Die kulinarischen Welten Bayerns und Norddeutschlands treffen hier zusammen. Über saisonale Gerichte wie Grünkohl mit Pinkel bis hin zu unserer Almauftriebs Woche bieten wir aus beiden Welten nur das Beste.

Unser Wirt Carlton Courtney dreht nun auf. Aktionen, Feste, Rabatte und Bierverskostungen, wir sind vielseitig und erfüllen, fast, jeden Wunsch.

Unser Chef Victor Schmidt-Munoz setzt seine Interpretation von bayrischer, norddeutscher, Speisen in unserer Küche um.

Wir wünschen Ihnen einen besonderen Abend. Genießen Sie die Herzlichkeit in unserem Haus und lassen Sie ihr Essen zu einem Ereignis werden.

Öffnungszeiten unserer Küche:  
Montag - Sonntag: 12:00 – 14:00  
Montag - Samstag: 18:00 – 21:30

## Speisekarte

### Aus dem Suppenkessel

*From the soup-pot*

<b>Rote Bete – Cappuccino</b> (4,5)	<b>€5,90</b>
Mit Parmesanchip <i>Beetroot - cappuccino with parmesan chip</i>	
<b>Altbayerische Kartoffelsuppe</b> (4,5)	<b>€5,50</b>
Mit Leberkässtreifen und Röstzwiebeln <i>Potato soup with meatloaf stripes and roasted onion</i>	
<b>Gemüseconsommé</b> (11,12,13) <b>*vegan*</b>	<b>€5,50</b>
Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen <i>vegetable broth / soup</i>	

## Brotzeit Snack

<b>Obazda</b> <sup>(4)</sup> Camembert, Frischkäse, rote Zwiebeln und Brotkorb <i>Obazda</i> <i>Camembert with creamed cheese red onions and bread basket</i>	<b>€7,50</b>
<b>Rindercarpaccio</b> <sup>(4)</sup> Mit gebratenen Pilzen, gerösteten Kürbiskernen und geriebenem Bergkäse <i>Beef carpaccio</i> <i>With fried mushrooms, roasted pumpkin seeds and grated cheese</i>	<b>€9,90</b>
<b>Gebackener Fetakäse</b> <sup>(1,4,9)</sup> In Bierteig gebacken, auf Grillgemüse und Schnittlauchcreme <i>Baked Feta</i> <i>With grilled vegetables and chives-creme</i>	<b>€9,80</b>

## Grünzeug Salads

<b>Beilagen Salat</b> Knackiger Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Möhren und Hausdressing <i>Side Salad</i> <i>Leafs, cucumber, tomato, sweet pepper, carrots and house dressing</i>	<b>€3,70</b>
<b>Großer Gartensalat</b> Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Möhren <i>Large garden salad</i> <i>Leafs, cucumber, tomato, sweet pepper, carrots</i> Wahlweise mit/add ons	<b>€4,90</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Hähnchenspieß mit Chili und Zitrone</b> <i>chicken skewer, chili and lemon</i></li></ul>	<b>€9,90</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Grillkäse mit frischen Kräutern (4)</b> <i>Grilled cheese with fresh herbs</i></li></ul>	<b>€10,90</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Gebratenes Gemüse mit Knoblauch und Kräutern</b> <i>fried vegetables with garlic and herbs</i></li></ul>	<b>€8,90</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Knoblauch – Champignons</b> <i>Garlic mushrooms</i></li></ul>	<b>€8,70</b>

Alle Salate werden mit Baguette und Dressing, Ihrer Wahl, serviert  
*We are serving to all our main salads baguette and dressing*

- **Joghurtdressing (4)**  
*Yoghurt dressing*
- **Dijon-Senf-Vinaigrette (5,12,13)**  
*Dijon mustard vinaigrette*

## Vegetarisch Vegetarian

**Hausgemachte Käsespätzle** (1,4,5) **€9,50**  
Mit geschmälzte Zwiebeln und einem kleinen Salat  
*Cheese spaetzle  
with roasted onions and side salad*

**Spinatknödel** (4,,15) **€11,90**  
Drei Knödel mit Pilzsauce und Beilagen Salat  
*Spinach dumpling  
with mushrooms sauce and side salad*

## Fischgerichte Fish

**Pfefferlachs** (2,12,13) **€18,90**  
An Zitronengras-Sauce, mit Fenchel-Orangen-Gemüse und Basmatireis  
*pepper - salmon  
on lemongrass-sauce, with fennel-orange-vegetables and basmati rice*

**Fang des Tages** (2,12,13)  
Fragen Sie unser Personal nach dem Fisch des Tages  
*Catch of the day  
Ask the service for our fish of the day*

## Von der Wiesn

*From the paddock*

<b>Schweinebraten wie bei Muttern</b> (4,5,9,12) Mit Rotkohl, Kloß und Jus <i>Roast pork Red cabbage, dumpling, jus</i>	<b>€14,90</b>
<b>Schweinshaxe „ca. 750g“</b> (9,5) Mit Dunkelbiersauce, Rotkohl und Kartoffelklöße <i>Pork hock Dark beer sauce, red cabbage and dumpling</i>	<b>€14,90</b>
<b>Leberkäse vom Grill</b> (4,9) Mit Bratensauce, Bratkartoffeln und Spiegeleier <i>Meatloaf from the BBQ With gravy fried eggs and fried potatoes</i>	<b>€12,90</b>
<b>Kalbsschnitzel</b> (9) Mit Bratkartoffeln und Gurkensalat <i>veal Schnitzel viennese style Fried potatoes, cucumber salad</i>	<b>€18,90</b>
<b>Schnitzel nach Art des Hauses</b> (9) Mit Pilz-Kräutersauce und Pommes <i>Schnitzel house-style Mushrooms-herb-sauce and fries</i>	<b>€13,70</b>
<b>Geschmorte Lammhüfte</b> (12,13) Mit Gemüse der Saison und gratinierten kleinen Kartoffeln <i>stewed lamb hip with seasonal vegetables and gratinated small potatoes</i>	<b>€18,90</b>

<b>Rumpsteak</b> (9,12,13) Mit Zwiebel-Marmelade, Bratkartoffeln und kleinem Salat <i>Rumpsteak</i> <i>with onion-chutney, fried potatoes and salad</i>	<b>€18,90</b>
<b>Halbes Wiener Backhähnchen</b> (1,9) Mit Pommes und Salatbeilage <i>half fried chicken</i> <i>with fries and salad</i>	<b>€14,80</b>
<b>Currywurst</b> (7,12,13) mit hausgemachter Currysauce und Pommes <i>currywurst</i> <i>with selfmade curry sauce and fries</i>	<b>€7,90</b>
<b>Wechselndes Tagesgericht</b> Täglich wechselndes Gericht <i>meal of the day</i>	<b>€7,00</b>

## Süßes

Sweets

<b>Kaiserschmarrn</b> (1,4,9) Mit Rosinen, Mandeln, karamellisiertem Zucker und Apfelkompott <i>sugared pancake with raisins and apple puree</i>	<b>€6,90</b>
<b>Apfelstrudel</b> (1,4,9) Mit Vanillesauce <i>Apple strudel with custard</i>	<b>€7,00</b>
<b>Eisbecher "Select"</b> (1,4) Drei Kugeln Fruchteis mit gemischtem Obst und Sahne <i>Three scoops fruity icecream, fruits and cream</i>	<b>€7,90</b>
<b>Eisbecher "Birne Helene"</b> (1,4) Drei Kugeln Vanilleeis und Sahne <i>Three scoops vanillabean ice cream</i>	<b>€5,50</b>



**Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können**  
**Kennzeichnungspflichtige Stoffe/Erzeugnisse, die Allergien/Unverträglichkeiten auslösen**

- 1. Eier und Eierzeugnisse\***  
*Egg and egg products*
- 2. Fisch und Fischerzeugnisse**  
*Fish and fish products*
- 3. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**  
*Crustaceans and crustaceans*
- 4. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) \***  
*Milk and milk products*
- 5. Sellerie und Sellerieerzeugnisse**  
*Celery and celery products*
- 6. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse**  
*Sesame seeds and sesame seed products*
- 7. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben**  
*Sulfur dioxide and sulfites*
- 8. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**  
*Peanuts and peanut products*
- 9. Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**  
*Gluten-containing cereal*
- 10. Lupine sowie Erzeugnisse daraus**  
*Lupine and its products*
- 11. Schalenfrüchte, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunüss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**  
*Nuts, d. H. almond, hazelnut, walnut, Kaschunüss, Brazil nuts*
- 12. Senf und Senferzeugnisse**  
*Mustard and mustard products*
- 13. Soja und Sojaerzeugnisse**  
*Soy and soy products*
- 14. Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus**  
*Molluscs and their products*