

Störtebeker Brauquartier.

Mehr als eine Brauerei. Ein Erlebnis.

Wir heißen Sie am historischen Standort der Störtebeker Braumanufaktur herzlich willkommen!

Das Brauhandwerk ist in der Geschichte Stralsunds tief verwurzelt. Im 13. und 14. Jahrhundert nahmen die hanseatischen Brauereien, insbesondere die der Küstenstädte, aufgrund der Exporttätigkeit einen enormen Aufschwung. Seit dem 19. Jahrhundert wird hier am Standort gebraut und mit ihren Brauspezialitäten folgt die Störtebeker Braumanufaktur noch heute der hanseatischen Braukultur.

In den alten Mauern der Brauerei hat das Braugasthaus seinen Platz. Erleben Sie spannende Genusswelten und außergewöhnliche Kombinationen von saisonalen Gerichten sowie regionalen Köstlichkeiten und den Störtebeker Brauspezialitäten. Hier trifft Braukunst auf Kochkunst. Zu jeder Speise auf unserer Karte empfehlen wir Ihnen eine passende Brauspezialität, deren Charakteristik das entsprechende Gericht harmonisch ergänzt.

Anspruchsvolle und experimentierfreudige Biergenießer finden im Störtebeker Brauquartier besondere Angebote rund um die Brauspezialitäten. Während der täglichen Brauereiführungen kann man neben einem Rundgang durch das historische Sudhaus samt Kühlschiff auch die moderne Produktion der Brauspezialitäten hautnah miterleben. Höhepunkt der Führung ist eine kleine Bierverkostung.

Weitere Highlights sind die Genuss-Verkostungen oder Biersommelier-Abende mit professionellen Sommeliers in geselliger Runde.


Der Brauereimarkt bietet das gesamte Sortiment der Störtebeker Brauspezialitäten. Zusätzlich sind saisonale Produkte, Gläser, Shirts, Genusspakete, verschiedene Accessoires und Geschenkartikel sowie feine Spirituosen erhältlich.

Wir wünschen einen Aufenthalt voller Entdeckungen und Genuss.

Ihr Team des Störtebeker Brauquartiers

Entdecke die Welt der Störtebeker Brauspezialitäten!

Unsere Brauspezialitäten sind nach dem **Störtebeker Aroma-Kompass** angeordnet. Zunächst entscheiden Sie sich zwischen einer eher herben, **hopfenbetonten** Sorte (z.B. Pilsener Bier, Kellerbier oder Pale Ale) oder einer eher süßlichen, **malzbetonten** Sorte (z.B. Schwarzbier, Porter oder Weizen). Nun wählen Sie, wie intensiv das jeweilige Aroma den Geschmack des Bieres prägen soll. Die Sortierung reicht dabei von **leicht (oben)** bis **kräftig (unten)**.

Unsere **Fassbiere** erkennen Sie an diesem Symbol: 

hopfenbetonte Biere

Störtebeker Frei-Bier

erfrischend-herb
alkoholfrei (Alkohol < 0,5% vol.)



0,33 l 3,90 €

Störtebeker Atlantik-Ale Alkoholfrei

erfrischend-hopfig
alkoholfrei (Alkohol < 0,5% vol.)



0,33 l 3,90 €

Störtebeker Keller-Bier 1402

feinherb-weich
Stammwürze 11,1 %, Alkohol 4,8 % vol.



0,3 l 3,90 €
0,5 l 5,30 €

Störtebeker Nordisch-Hell

ausgewogen-frisch
Stammwürze 10,7 %, Alkohol 4,6 % vol.



0,3 l 3,90 €
0,5 l 5,30 €

Störtebeker Pilsener-Bier

gehaltvoll-herb
Stammwürze 11,3 %, Alkohol 4,9 % vol.



0,3 l 3,90 €
0,5 l 5,30 €

Störtebeker Übersee-Pils

hopfig-herb
Stammwürze 12,5 %, Alkohol 5,2 % vol.



0,5 l 5,30 €

Störtebeker Atlantik-Ale

stürmisch frisch-herb
Stammwürze 11,7 %, Alkohol 5,1 % vol.



0,3 l 3,90 €
0,5 l 5,30 €

Störtebeker Pazifik-Ale

tropisch-fruchtig
Stammwürze 14,9 %, Alkohol 6,5 % vol.



0,5 l 5,90 €

Hopfen-Weisse - limitiert

fruchtig-herb
Stammwürze 16,2 %, Alkohol 7,3 % vol.



0,5 l 5,90 €

malzbetonte Biere

Störtebeker Bernstein-Weizen Alkoholfrei

erfrischend-fruchtig
alkoholfrei (Alkohol < 0,5% vol.)



0,5 l 5,30 €

Störtebeker Mittsommer-Wit

spritzig-aromatisch
Stammwürze 11,9 %, Alkohol 4,7 % vol.



0,5 l 5,30 €

Störtebeker Bernstein-Weizen

fruchtig-spritzig
Stammwürze 12,9 %, Alkohol 5,3 % vol.



0,3 l 3,90 €
0,5 l 5,30 €

Störtebeker Baltik-Lager

feinmalzig-mild
Stammwürze 13,2 %, Alkohol 5,5 % vol.



0,5 l 5,30 €

Störtebeker Hanse-Porter

caramelig-malzig
Stammwürze 12,5 %, Alkohol 4,0 % vol.



0,5 l 5,30 €

Störtebeker Roggen-Weizen

gehaltvoll-fruchtig
Stammwürze 12,9 %, Alkohol 5,4 % vol.



0,5 l 5,30 €

Störtebeker Schwarz-Bier

samtweich-röstig
Stammwürze 12,5 %, Alkohol 5,0 % vol.



0,3 l 3,90 €
0,5 l 5,30 €

Störtebeker Stark-Bier

malzig-röstig
Stammwürze 18,0 %, Alkohol 7,5 % vol.



0,5 l 5,30 €

Störtebeker Scotch-Ale

torfig-malzig
Stammwürze 20,5 %, Alkohol 9,0 % vol.



0,5 l 5,90 €

Störtebeker Nordik-Porter

feinherb-schokoladig
Stammwürze 24,0 %, Alkohol 9,1 % vol.



0,5 l 5,90 €

Das Bier für Stralsund und Umgebung

Stralsunder Pils

vollmundig-herb
Stammwürze 11,3 %, Alkohol 4,9 % vol.

0,5 l 5,30 €

Unser Tipp für Biergenießer

Störtebeker Verkostungstablett

8,90 €

6 Brauspezialitäten im Probierglas à 0,1 l auf dem Probierset:
Störtebeker Keller-Bier 1402, Mittsommer-Wit, Nordisch-Hell,
Atlantik-Ale, Pazifik-Ale, Schwarz-Bier
Dazu reichen wir Störtebeker Treberbrot.

Biercocktails

Maracuja-Spritz alkoholfrei

Störtebeker Frei-Bier, Maracujanektar und Limetten

0,30 l 5,00 €

Red Atlantik Ale

Störtebeker Atlantik Ale, Ginger Ale, Grenadine und Limetten

0,30 l 5,50 €

Weizenbier-Hugo

Störtebeker Bernstein-Weizen, Holunderblüten-Sirup, Limette, Minze

0,30 l 5,50 €

Erdbeer-Maracuja-Weizen

Störtebeker Bernstein-Weizen, Erdbeersirup, Pepino, Maracujanektar
und Limetten

0,30 l 7,00 €

Mittsommer-Side

Störtebeker Mittsommer-Wit, Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Minze

0,30 l 7,00 €

Nordisch-Aperol

Störtebeker Nordisch-Hell, Aperol, Soda, Limettensirup

0,30 l 7,00 €

*Das Red Atlantik Ale, den Weizenbier-Hugo und das Erdbeer-Maracuja-Weizen
erhalten Sie auf Wunsch auch als alkoholfreie Variante.*

Strandräuber Natur Radler

Strandräuber Natur Radler Zitrone

Das „Radler“ auf norddeutsch: Störtebeker Keller-Bier 1402 in Kombination mit Bio-Zitronensaft und einem Schuss Limette. Alk. 2,0 % vol.

0,50 l 4,90 €

Strandräuber Natur Radler Sanddorn

Der perfekte Sommerbegleiter: Sanddornsaft kombiniert mit spritzigem Bernstein-Weizen Bio und einem Hauch Orange. Alk. 2,1 % vol.

0,50 l 4,90 €

Strandräuber Natur Radler Zitrone alkoholfrei

Weil es der beste Durstlöscher ist, gibt's auch eine alkoholfreie Variante – mit Störtebeker Frei-Bier und Bio-Zitronensaft.

0,50 l 4,90 €

Aus der Störtebeker Brennerei auf Rügen

In der Brennerei auf dem Rügener Mönchgut entstehen edle Brände, aromatische Liköre und natürlich der Störtebeker Single Malt Whisky in handwerklicher Herstellung. Erlesene Zutaten und das raue Klima der Ostsee prägen den einzigartigen Geschmack und verleihen jeder Spirituose ihren individuellen Charakter. Weitere Informationen zum Single Malt Whisky und zu Besichtigungen erhalten Sie auf stoertbeker-whisky.com

Störtebeker Single Malt Whisky

3 Jahre in Eichenfässern gereift, Alk. 40 % vol.

2 cl 5,80 €

Stralsunder Meerbrand

Bierbrand, Alk. 40 % vol.

2 cl 3,80 €

Ebbe & Flut 2 Insel Rum

über 5 Jahre in Fässern auf Barbados und Rügen gereift, Alk. 40,7 % vol.

2 cl 5,50 €

Ebbe & Flut Insel Gin

destilliert mit Kräutern aus Übersee und heimischen Zutaten Alk. 45 % vol.

2 cl 4,90 €

Ebbe & Flut Pickendüster

lieblich, malziger Kräuterlikör, Alk. 33 % vol.

2 cl 3,30 €

Ebbe & Flut Ralunkentrunk

erfrischender, heller Kräuter mit Melisse und Sanddorn, Alk. 35 % vol.

2 cl 3,30 €

Ebbe & Flut Kümmel

aromatisch, kräftiger Kümmel, Alk. 34 % vol.

2 cl 3,30 €

Ebbe & Flut Schwatte Johanna

intensiver Küstenlikör aus schwarzer Johannisbeere, Alk. 22 % vol.

2 cl 3,50 €

Vorspeisen

- Brotkorb** 6,20 €
frisches Brot aus der Bäckerei des Insel e.V. Kransdorf, dazu Frischkäse mit Gartenkräutern vom Hof Zandershagen oder veganer Kräuter-Hummus
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Nordisch-Hell
- Burrata** 12,50 €
Mozzarella-Spezialität mit flüssigem Kern, dazu Pflücksalat und Kirschtomaten, Kräutersalz, Knoblauch-Crunch und Rügener Rapsöl, Brot aus der Insel e.V. Backstube
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen
- Carpaccio vom Rind** 12,90 €
Rucola, eingelegte Shiitake-Pilze, Parmesan, Kirschtomaten
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager
- Tatar vom Stralsunder Kräutermatjes** 9,80 €
gebeizter Kohlrabi, geflämmtter Sauerrahm, Pflücksalat
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Übersee-Pils

Suppen

- Grüne Erbsen-Kokos-Suppe (vegan)**
Kokos, Ingwer und Zitronengras, Falafel-Bällchen
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Mittsommer-Wit
- | | |
|-------|---------|
| klein | 6,80 € |
| groß | 12,50 € |
- Stralsunder Fischtopf**
zartes Fischfilet, Miesmuscheln und Wurzelgemüse im tomatisiertem
Fischsud mit frischen Kräutern und Gewürzen, dazu Knoblauch-Limetten-Schmand und Brot
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Pilsener-Bier
- | | |
|-------|---------|
| klein | 8,50 € |
| groß | 16,50 € |

Salat

- Rucola, Frisee und roter Baby-Mangold** 15,50 €
mit Honig-Walnuss Vinaigrette, Ziegenkäse-Avocado-Crème brûlée,
Croûtons und Petersilien-Parmesan Strudel
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen Alkoholfrei
- Caesar-Salat** 16,80 €
Romana Salat, Caesar Dressing, gehobelter Parmesan, Speckkrusteln,
Croûtons, Tomaten, gebratene Brust vom Landhähnchen
- Als vegetarische Variante mit gezupfter, marinierter BBQ-Jackfrucht** 15,50 €
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Keller-Bier 1402

Zu unseren Salaten reichen wir frisches Brot aus der Insel e.V. Backstube.

Vegetarisches

- Jackfrucht-BBQ-Burger (vegan)** 16,20 €
vegane Avocado-Mayonnaise, Chimichurri, Römer-Salat
und Strauchtomaten im Sesam-Brötchen, Süßkartoffel-Pommes
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager
- Pilz-Pasta** 14,80 €
mit Junglauch, Shiitake vom Pilzhof Wittenhagen und Kirschtomaten in
Poseritzer Frischkäsesoße, marinierte Rauke
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen
- Süßkartoffelwaffel** 13,50 €
gebratener Gemüsegarten und Petersilien-Walnuss-Pesto
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen
- Linsen-Vollkorn-Gemüsebratlinge** 15,20 €
dreierlei grünes Gemüse und Kräuter-Velouté, Kartoffel-Sauerrahmstampf
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Keller-Bier 1402

Fisch

Fisch vom Tagesfang

Tagespreis

Passend zu unserem fangfrischen Fisch kreieren wir täglich ein besonderes Gericht mit passenden Beilagen. Unser Serviceteam berät Sie hierzu gern.

Heilbutt-Filet

23,50 €

gerösteter Knoblauch-Crunch, wilder Brokkoli und Kirschtomaten, Kräuter-Velouté und Gnocchi

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale

Pannfisch

23,50 €

kross gebratenes Zanderfilet, Radieschen in Estragon-Butter und gebratenen Salatherzen, körnige Senfsoße und Bratkartoffeln

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Pilsener-Bier

Fischpfanne

22,80 €

Schellfisch und Lachsfilet an dreierlei grünem Gemüse, Wermutsoße und zweierlei Kräuterkartoffeln

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Nordisch-Hell

Spezialitäten aus dem Braugasthaus

Braugasthaus-Burger

19,20 €

saftiges Rinderhack, würziger Cheddar, BBQ-Soße, Römersalat, Tomate, hausgemachter Coleslaw, Bacon, Brioche-Brötchen, Steakhouse-Pommes (*knusprige Süßkartoffel-Pommes +1,50 €*)
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Stark-Bier

Rosa Lammhüfte, Sous-vide gegart

24,20 €

frische Pasta mit Schwarzbierrahm, wilder Brokkoli, Kirschtomaten und Petersilien-Walnuss-Pesto
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager

Kalbsschnitzel

20,90 €

Pflücksalat, Bratkartoffeln
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier

Bio-Landhähnchen

19,90 €

mit Flügelknochen, an Spargelgratin mit Parmesan, Kräuter-Velouté und gebratenen Kräuter-Gnocchi
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen

Fleisch-Cuts

Rumpsteak, 250g

28,20 €

von der deutschen Färsen, zart und saftig, fein marmoriert
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier

Secreto vom Iberico Schwein, Sous-vide gegart

26,50 €

das geheime Filet vom Eichelschwein, gut marmoriert und fein nussig im Geschmack
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager

Spanferkelrücken, Sous-vide gegart

25,50 €

zart und saftig, mit knuspriger Schwarte, im Ganzen gegart
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Hanse-Porter

Zu unseren Cuts reichen wir Kräuterbutter, einen Brokkoli-Salat mit Limetten-Sesam Marinade und Süßkartoffel-Chili-Stampf

Desserts

Schokoladentarte

gesalzenes Karamell, Beeren, Stracciatella-Eiscreme, Baiser

7,20 €

Belgische Waffeln

- Pflaumenmus, Honig-Schmand, Schokoladen-Eiscreme

7,50 €

- Kirschen, Sahne, Vanille-Eiscreme

7,40 €

Limettenschnitte

Poseritzer Joghurt und Heidelbeeren, Schokoerde und cremiges Pistazien-Eis

6,80 €

Baileys-Affogato

gekühlte Irish Cream und Espresso, mit cremigen Vanilleeis, Cantuccini und Sahne

5,90 €

Schwedeneisbecher

Vanilleeiscreme, angerichtet auf Apfelmus, garniert mit Sahne und Eierlikör

6,70 €

Schoko-Becher

Schokoladen- und Stracciatella-Eiscreme, Double-Chocolate-Brownie, Schlagsahne und Schokosoße

6,90 €

Genuss-Garantie durch Regionalität



Ob Lamm vom Sund, Wildkräuter und Gemüse von der Insel Rügen oder fangfrischer Fisch aus der Ostsee: Regionale Produkte stehen ganz oben auf der Wunschliste vieler Restaurantbesucher - und seit Langem auf der Einkaufsliste von Marko Vooth, Chefkoch im Braugasthaus des Störtebeker Brauquartiers. Schon seit 2016 ist das Braugasthaus Mitglied im europäischen Netzwerk „Regionale Esskultur“ und leistet damit einen Beitrag zur Entwicklung des kulinarischen Erbes der Region. Zudem wird das Braugasthaus regelmäßig durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-034 überprüft. Mehr über die Genuss-Partner erfahren Sie auf www.stoertebeker-brauquartier.com/genuss-und-service-partner oder scannen Sie den QR-Code.

Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

aus dem Hause J. J. Darboven

Café Crème	2,90 €
Espresso	2,90 €
Espresso macchiato	3,00 €
Cappuccino	3,30 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte macchiato	3,90 €
Heiße Zitrone	2,90 €
Tasse Schokolade	3,50 €
Tasse Schokolade mit Sahne	3,90 €

Tee

aus dem Hause Eilles „Tee Diamond“

Ceylon Hochland

Tee der Insel Sri Lanka, angenehm herb-aromatisch

Sonne Asiens

zart-herber Grüntee mit fruchtig-frischem Zitrusaroma

Earl Grey

mit dem Duft der Bergamotte-Frucht aromatisiert

Sommerbeeren

erfrischende Komposition aus Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren und Erdbeer-Himbeer-Sahne-Aroma

Pfefferminze

Feinschnitt von ausgesuchten Pfefferminzblättern, wohlschmeckend und erfrischend

Rooibos Vanilla

südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit Vanillestücken und Vanillearoma, mit einer süßen Geschmacksnote

alle Sorten je Glas: 3,10 €

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Stralsunder Mineralbrunnen	0,25 l	2,50 €
<i>feinperlig oder naturell</i>	0,75 l	6,50 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,25 l	2,80 €
fritz-spritz		
<i>Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade oder Bio-Rhabarbersaftschorle</i>	0,33 l	3,50 €
fritz-spritz Bio-Apfelschorle	0,33 l	3,50 €
Fanta, Sprite	0,20 l	2,80 €
Coca-Cola, Coca-Cola Light	0,20 l	2,80 €

Fruchtsäfte

Qualitätssäfte der regionalen Mosterei Derer aus Elmenhorst

Apfelsaft	0,20 l	3,00 €
Orangensaft	0,20 l	3,00 €
Bananen-, Kirsch- oder Sanddornnektar	0,20 l	3,00 €
Rhabarber-Erdbeernektar	0,20 l	3,00 €
Tomatensaft	0,20 l	3,00 €

Gern bieten wir unsere Säfte auch als Schorle an.

Weißweine

Weißweine, trocken

Deutschland

Weißburgunder QbA

Weingut Jülg, Pfalz

*würzig, eleganter Körper, verführerisches Bouquet nach Quitte
und Honigmelone*

0,20 l 7,80 €

0,75 l 28,50 €

Deutschland

Grauburgunder QbA

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

*fruchtig-frischer Weißwein, Aromen von saftigen Äpfeln
und frischen Zitrusnoten*

0,20 l 7,00 €

0,75 l 25,00 €

Deutschland

Riesling Blauschiefer

Weingut Loersch, Mosel

fruchtig und spritzig, mit leichter Schiefernote

0,20 l 7,80 €

0,75 l 28,50 €

Weißwein, halbtrocken

Deutschland

Riesling Glimmerschiefer

Weingut Loersch, Mosel

fruchtig und feinhefig-würzig, mit beeindruckender Mineralität

0,20 l 7,80 €

0,75 l 28,50 €

Rot- und Roséweine

Rotweine, trocken

Deutschland

Bio Cuvee No. 1

Weingut Klumpp, Baden

*konzentrierte Beerenaromatik, mit ausgeprägter Gewürznote
und einer harmonischen Tanninstruktur*

0,20 l 8,60 €

0,75 l 31,00 €

Frankreich

Reserve Speciale Syrah

Weingut Bertrand, Languedoc

*betörendes Bouquet von reifen, dunklen Früchten, süßen Gewürzen,
körperreich und kraftvoll mit verführerischer Frucht*

0,20 l 7,80 €

0,75 l 28,50 €

Australien

Strickleback Red

Weingut Heartland, Langhorne Creek

*würziger, saftiger und vollmundiger Wein,
mit Aromen von Kirschen und Pflaumen*

0,20 l 7,80 €

0,75 l 28,50 €

Rotwein, halbtrocken

Deutschland

Spätburgunder QbA

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

lebendiger und harmonischer Wein, mit Aromen von dunklen Beeren

0,20 l 7,00 €

0,75 l 25,00 €

Roséwein, trocken

Deutschland

Bio Rosé QbA

Weingut Klumpp, Baden

sehr fruchtiges Bouquet, mit Aromen von Erdbeere und Himbeere

0,20 l 8,60 €

0,75 l 31,00 €

Sekt

Lorenz & Dahlberg Sekt <i>trocken, Alk. 11,0 % vol.</i>	0,20 l	5,50 €
	0,75 l	21,50 €
Lorenz & Dahlberg Sekt <i>halbtrocken, Alk. 11,0 % vol.</i>	0,20 l	5,50 €
	0,75 l	21,50 €

Longdrinks und Aperitifs

Aperol Spritz	0,20 l	6,50 €
Caipirina	0,30 l	6,50 €
Captain Morgan-Cola	0,30 l	6,50 €
Cuba Libre	0,30 l	6,50 €
Whisky-Cola	0,20 l	6,00 €
Campari Orange	0,20 l	6,00 €
Gin Tonic	0,20 l	6,00 €
Wodka Lemon	0,20 l	6,00 €

Cocktails von Plant

Sex on the Beach	0,30 l	6,50 €
Piña Colada	0,30 l	6,50 €
Virgin Colada (alkoholfrei)	0,30 l	5,00 €

Bittere und Liköre

Baileys <i>Alk. 17 % vol.</i>	2 cl	2,20 €
Ramazotti <i>Alk. 30 % vol.</i>	2 cl	2,40 €
Fischergeist <i>Alk. 56 % vol.</i>	2 cl	3,20 €

Brände

Schwechower Obstbrand Williams Birne <i>Alk. 40 % vol.</i>	2 cl	3,50 €
--	------	--------

Spirituosen

Rostocker Lehment Kümmel <i>Alk. 38 % vol.</i>	2 cl	2,40 €
Jubiläums Aquavit <i>Alk. 40 % vol.</i>	2 cl	2,40 €
Absolut Wodka <i>Alk. 40 % vol.</i>	2 cl	2,40 €
Grappa Marzadro <i>im Holzfass gereift, Alk. 41 % vol.</i>	2 cl	3,50 €

Störtebeker für Zuhause

Störtebeker Fracht-Kiste

Probierglas	2x 0,1l	9,98 €
Verkostungsglas	2x 0,2l	9,98 €
Segelglas	2x 0,3l oder 2x 0,5l	9,98 €
Koggenkrug	1x 0,3l oder 1x 0,5l	6,98 €

Störtebeker Schatzkiste

6 x 0,5 l *6,98 €

6 unterschiedliche Störtebeker Brauspezialitäten zum Entdecken und Genießen

Störtebeker Entdecker-Kiste „Rügen-Edition“

9 x 0,5 l *19,99 €

9 unterschiedliche Störtebeker Brauspezialitäten und 2 0,5l-Segelgläser mit Kreidefelsen-Motiv zum Entdecken und Genießen

*zzgl. Pfand

Störtebeker Brauereimarkt

Eine Auswahl der aufgeführten Artikel erhalten Sie hier im Braugasthaus. Die gesamte Produktpalette der Brauspezialitäten, dazu saisonale Produkte, Gläser, Genusspakete, verschiedene Accessoires und Geschenkartikel sind im Störtebeker Brauereimarkt zu erwerben.

Öffnungszeiten Brauereimarkt:

Montag - Freitag 9:00 bis 18:00 Uhr
Samstag 9:00 bis 16:00 Uhr

Vielen Dank für Ihren Besuch.

Wir würden uns freuen, Sie demnächst wieder bei uns im Störtebeker Braugasthaus begrüßen zu dürfen.

Möchten Sie in der Zwischenzeit über Neuigkeiten rund um die Störtebeker Brauspezialitäten und das Brauquartier informiert werden, schauen Sie gerne auf unseren Websites vorbei oder folgen Sie uns auf Facebook und Instagram.

 www.stoertebeker.com / www.stoertebeker-brauquartier.com

 [@stoertebekerbrauspezialitaeten](https://www.facebook.com/stoertebekerbrauspezialitaeten) / [@stoertebekerbrauquartier](https://www.facebook.com/stoertebekerbrauquartier)

 [@stoertebekerbrauspezialitaeten](https://www.instagram.com/stoertebekerbrauspezialitaeten) / [@stoertebekerbrauquartier](https://www.instagram.com/stoertebekerbrauquartier)



Wenn Ihnen der Besuch bei uns im Störtebeker Braugasthaus gefallen hat, würden wir uns über eine positive Bewertung bei **TripAdvisor** freuen.

Um auf unsere Seite zu gelangen, scannen Sie einfach den QR-Code oder suchen Sie nach **Braugasthaus Stralsund**.