



APERITIF

Ein Aperitif bildet den stilvollen Auftakt zu einem genussvollen Abend. Er regt den Appetit an, belebt die Sinne und sorgt für eine angenehme Einstimmung. Wählen Sie nach Ihrem Geschmack und genießen Sie einen passenden Einstieg in unsere frisch zubereiteten Gerichte.



Haus-Sekt trocken/halbtrocken

0,1l // 3,90

Haus-Sekt

... mit Vielanker Sanddornfassbrause
... mit Vielanker Holunderfassbrause

0,1l // 3,90

Unsere Aperol Empfehlungen

Aperol Spritz Rhabarber
Aperol Spritz Classic

0,2l // 6,50

Lillet

... mit Vielanker Sanddornfassbrause
... mit Vielanker Johannisbeeffassbrause

0,2l // 6,50



DIE VIELANKER BIER WELT



VIELANKER PILSENER

Überraschend fruchtig im Geschmack. Unser naturtrübes Vielanker Pils besticht mit dem wiedererkennbaren Charakter eines klassischen Pils, doch sind es die abwechslungsreichen Aromen, die dem Bier Komplexität verleihen. Kein Pils, wie jedes andere. Schon im Antrunk angenehm süß. Dann sehr süffig und ausgewogen bitter bis zum Ausklang. Unser Vielanker Pilsener wurde 2018 mit dem DLG Bronze Preis ausgezeichnet.

4,8 vol%

untergärig, nach Pilsener Brauart

0,3l // 3,90 0,5l // 5,50 1l // 9,90



VIELANKER HELLES

Angenehm fruchtig-florale Noten im Geschmack. Unser Vielanker Helles wird untergärig eingebraut und überzeugt mit seinem mild-süffigen Charakter. Im Antrunk sehr fruchtig und vor allem malzbetont. Zum Ausklang hin ergänzt eine feine Bittere den Geschmack.

4,8 vol%

untergärig, mild gehopft

0,3l // 3,90 0,5l // 5,50 1l // 9,90



VIELANKER DUNKEL

Genießen Sie unsere dunkle Bierspezialität ungefiltert und mit mildem Geschmack. Untergärig gebraut. Schon die feinporige Schaumkrone und der malzige Duft mit feinen Hopfennoten laden zum Genuss ein. Im Antrunk sehr mild und prickelnd. Unser Vielanker Dunkel besitzt einen abgerundeten Bierkörper mit malzigen und leicht süßen Aromen. Die Bittere hält sich dezent im Hintergrund.

5,0 vol%

untergärig, dunkles Bier

0,3l // 3,90 0,5l // 5,50 1l // 9,90



VIELANKER SCHWARZ

Unser untergäriges dunkles Vollbier besticht mit kernigen Malz- und Röstaromen. Noten von knuspriger frischer Brotkruste mit rauchigen Nuancen verwöhnen den Gaumen. Feinherbe Hopfennoten ergänzen den Geschmack. Ein rundes und süffiges Schwarzbier gebraut nach feiner Vielanker Braukunst.

5,5 vol%

untergärig, dunkles Bier

0,3l // 3,90 0,5l // 5,50 1l // 9,90



VIELANKER WEIZEN

Unser obergäriges Weizenbier verwöhnt den Gaumen mit einem vollmundig fruchtigen Aroma. Ausgeprägte Noten von Banane zeigen sich auch schon im Duft. Der Antrunk ist angenehm mild und leitet zu einem deutlich fruchtigen Körper über. Dezent im Hintergrund bleibt ein fein-würziger Hopfen, der den Geschmack mit einer sanften Bitteren abrundet.

5,0 vol%

obergärig, mit Weizenmalz

0,3l // 3,90 0,5l // 5,50 1l // 9,90



VIELANKER AMBER LAGER

Unser untergäriges Craft Beer punktet mit seinem milden und runden Geschmack. Mit fester, feinporiger Schaumkrone und einem blumig-würzigen Hopfenduft ist unser Vielanker Amber Lager im Glas schon ein Gaumenschmaus. Sein spritziges und fruchtiges Aroma entfaltet sich bereits im Antrunk. Für alle die fruchtig-würzige Hopfennoten mit milder Bitterkeit lieben, ist unser Vielanker Amber Lager genau das richtige.

5,1 vol%

blumig, fruchtig mit würzigen Hopfennoten

0,5l // 6,50



VIELANKER BROWN ALE

Mit rötlichen Reflexen in der Bierfarbe und champagnerfarbenen Schaum ist unser Vielanker Brown Ale schon optisch die pure Gaumenfreude. Der malzige Duft aus Karamell und Toffee leitet wunderbar den Geschmack ein. Angenehm malzig und süß im Antrunk. Die Hopfenbittere hält sich dezent im Hintergrund. In unserem Vielanker Brown Ale verbleibt das besondere malzbetonte Aroma noch lange bis zum Ausklang.

5,0 vol%

mit Karamell- und Toffeenoten und dem Aroma von Aprikosen

0,5l // 6,50



VIELANKER PALE ALE

Genießen Sie unser bernsteinfarbenes Pale Ale mit seinem ausgewogenen und spritzigen Körper. Fruchtige Hopfennoten liegen im Duft. Durch den Einsatz von hellem Gersten- und Weizenmalz, sowie unterschiedlichen Karamellmalzen erhält das Bier einen spritzigen Körper. Kaltgehopft verwöhnt unser Vielanker Pale Ale aber auch mit fruchtigen Zitrusnoten. Zum Ausgleich rundet eine ausgeprägte Hopfenbittere den Geschmack ab.

5,1 vol%

mit Hopfennoten von Zitrone, Limette und Grapefruit

0,5l // 6,50



VIELANKER STOUT

Unser obergäriges Stout verwöhnt den Gaumen mit feinen Noten von Kaffee und Zartbitterschokolade. Genießen Sie den ungefilterten Geschmack. Mit feinporiger und cappuccionofarbener Schaumkrone präsentiert sich unser Vielanker Stout im Glas. Schon der Duft lässt kräftige Röstaromen erahnen. Im Antrunk breitet sich ein intensives Röstmalzaroma aus. Geschmacklich sehr kräftig, vollmundig mit feinherber Hopfenbittere. Im Abgang zeigt sich eine leichte Süße. Unser Vielanker Stout ist prämiert mit der DLG Silber Medaille.

4,9 vol%

hoher Röstmalzanteil, Kaffeenoten und leichte Vanille-Aromen

0,5l // 6,50

SAISONBIERE

Maibock // 6,2 vol% , untergäriges Starkbier – März bis Juni

Winterbock // 6,4 vol%, Starkbier mit Gerstenmalz – Oktober bis Dezember

0,3l // 3,90

0,5l // 5,50

1l // 9,90

BIER MAL ANDERS

Pils mit Himbeerfassbrause

Dunkel mit Sanddornfassbrause

Schwarz mit Cola

Dunkel mit Rhabarberfassbrause

0,3l // 3,90

0,5l // 5,50

1l // 9,90

METERBIER

1 Meter Bier = 12 x 0,3l Bier nach Wahl

42,90

ALKOHOLFREIES BIER (Fremdmarken)

Pils

Weizen

0,5l // 5,50



Unser Qualitätsversprechen

Wir sind Partner des UNESCO
Biosphärenreservats
Flusslandschaft Elbe.

Wir verschreiben uns
ideell und in der praktischen Betriebsführung
einer **nachhaltigen** Entwicklung der Region
und unserer Umwelt.



Das schließt vor allem Ansprüche und besondere Leistungen im Hinblick
auf Ressourcenschutz und Förderung der **regionalen Wertschöpfungs-
kette** ein.

Regionalität, Qualität und nachvollziehbare Produktionswege liegen
uns am Herzen und bestimmen jeden Tag unser Denken und Handeln.
Wir werden unter anderem von **Partnern vor Ort** mit **Lebensmitteln
regionaler Herkunft** und **Verarbeitung** beliefert:



Daneben verarbeiten wir das Fleisch
aus unserer **eigenen Auerochsenherde**
zu Wurst und Schmorgerichten.
Diese können Sie bei unserer beliebten
Auerochsensafari hautnah erleben.
Sprechen Sie uns einfach an.



Allergenkennzeichnung:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen könnten, finden Sie in unserer gesonderten Speisekarte.
Diese erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.



VORSPEISEN

Treberbrot von unserer Hausbäckerei Voigt

Mit wechselnden Dips.

4,50

Kleiner Salat der Saison 🌿🌿

Mit Balsamico- oder Joghurtdressing

6,90

Würzfleisch vom Mecklenburger Landschwein

Mit Gouda überbacken, serviert mit Treberbrot

9,90

Geflammter Ziegenkäse 🌿

Mit Roter Bete und saisonalem Blattsalat

12,90

Grünkohl Hanfbratlinge 🌿🌿

Mit veganem Knoblauchdip, Blattsalat und Roter Bete

11,40

SUPPEN

DIE Vielanker Soljanka

Hausgemacht mit Sauerrahm und Zitrone

6,50

Samtiges Gemüse-Crème-Süppchen der Saison 🌿

Fragen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter

6,50



FLEISCHLOS GENIESSEN

Geschwenkte Spinat-Gnocchi

Mit Tomatensugo und saisonalen Blattsalaten

18,60

SALAT DER SAISON...

Großer gemischter Salat

Mit gerösteten Kernen, Vielanker Treberbrot
und Balsamico- oder Joghurtdressing

12,90

...UND OBEN DRAUF

Grünkohl Hanfbällchen

9,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

12,20

Gebratene Brust vom Holsteiner Landhuhn

9,50

*„Was dem Ochs die Weide ziert,
wird vom Veganer fein serviert.“*



VOM GRILL

*Zu unseren Steaks servieren wir Gemüse der Saison,
Sauce Hollandaise und hausgemachte Kräuterbutter.*

Flanksteak ca. 220g

Zartes, aromatisches Stück aus der Rinder-Rippe.
Intensiv im Geschmack und perfekt gegrillt.
24,50



arte Brust vom Holsteiner Landhuhn ca. 180g

Mit saftigem Fettrand und kräftigem Geschmack.
Für Steakliebhaber.
18,90



Rumpsteak vom Mecklenburger Weiderind ca. 250g

Mit saftigem Fettrand und kräftigem Geschmack.
Für Steakliebhaber.
27,80



Kotelett vom Duroc-Schwein ca. 200g

saftiges Stück mit Biss, regional, rustikal, richtig gut
19,90



Zusätzliches Kotelett
+ 9,90

*„Wo's kracht auf'm Rost, da lacht der Gaumen –
sagt man auf'm Land.“*



BEILAGEN DAZU?

Goldbraune Bratkartoffeln

Mit Speck und Zwiebeln, wie bei Oma

4,90

Knusprige Steakhouse Pommes Frites

Frittierte Sonnenstrahlen

4,50

Würzige Kartoffelspalten

Mit hausgemachter Sour Cream

4,50

DER Vielanker Kartoffelstampf

Mit extra viel Butter für einen vollmundigen Geschmack

4,90

Ofenkartoffel aus der Röhre

Mit hausgemachter Sour Cream

5,50

Champignons in Sauerrahmsauce

Mit Dunkelbier und Bierbrand verfeinert

3,50

Dunkelbiersauce

Malzig und kräftig abgeschmeckt

3,00

Knackiger Salat der Saison.

Was die Saison so hergibt

4,50

*„Liegt die Knolle heiß im Sud,
schmeckt dem Gast das Leben gut.“*



AUS PFANNE UND OFEN

DER Rinder-Schmorbraten

13 Stunden in Vielanker Dunkelbier geschmort.
Mit eigener Sauce, knackigem Gemüse der Saison
und unserem buttrigem Kartoffelstampf.
24,50



DIE ofenfrischen BBQ-Rippchen

Zart gegart, mit rauchiger Würze, dazu gerahmter
Krautsalat, Kartoffelspalten und Sour Cream.
22,50



DIE große Vielanker Brauhausplatte

Eine Auswahl unserer besten Steaks: Rind, Schwein
und Brust vom Landhuhn, dazu Gemüse
der Saison mit Hollandaise und knusprige
Bratkartoffeln.
29,90



Je weitere Person
27,50

*„Ist der Ofen warm und mild, freut sich Ochse,
Mensch und Wild.“*



GOLDGELBE SCHNITZEL VOM MECKLENBURGER LANDSCHWEIN

Serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und frischer Zitrone.

Brauerschnitzel

Klassisch, knusprig, saftig. Dazu saisonaler Blattsalat.
19,50



Jäger Art

Mit einer kräftigen Champignon-Sauerrahmsauce.
Bodenständig und herzhaft.
21,60



Aus dem Ofen

Mit Würzfleisch und Gouda überbacken.
24,80



*„Ohne Schwein kein Sonnenschein –
sagt man nicht umsonst auf dem Land.“*



BURGER VOM WEIDE-RIND

Serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und frischer Zitrone.

DER Brauhaus Klassiker

Premium-Rinderhacksteak im Laugen-Briochebrötchen, mit Tomatenmarmelade, Bacon, Paprikamayonnaise und frischem Blattsalat.

Dazu Steakhouse Pommes frites.

18,90



DER „Smoky“ Auerochse

Pulled-Beef vom Vielanker Auerochsen im Laugen-Briochebrötchen, mit Tomatenmarmelade, Paprikamayonnaise und frischem Blattsalat.

Dazu Steakhouse Pommes Frites.

19,90



*„Ein guter Burger – frisch und rund,
macht jeden Bauern kerngesund.“*



AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Mit Rahmkraut und buttrigem Kartoffelstampf.
Klassisch, edel, lecker.

26,80



Rauch-Matjesfilet

Mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Sauce
nach „Hausfrauenart“. Nordisch auf den Punkt.
17,90



*„Wat de Bur nich fängt, dat kummt nich in’n Kopp,
drum gibt’s bei uns Fisch für jeden Geschmack.“*



FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

Der Ofen wird von Freitag bis Sonntag angeheizt.

DER Klassiker

Mit Sauerrahm, Schinkenspeck vom Mecklenburger Landschwein und roten Zwiebeln.

12,50



DER Vielanker

Mit Sauerrahm, Salami vom Auerochsen, roten Zwiebeln und würzigem Gouda.

14,50



DIE Gartenziege 🌿

Mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Walnüssen und Honig.

15,50



„Lieber 'n Flammkuchen im Ofen als heiße Luft am Stammtisch.“



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Der Ofen wird von Freitag bis Sonntag angeheizt.

Mini-Schnitzel

Knusprig paniertes Schnitzel vom Mecklenburger
Landschwein mit Steakhouse Pommes frites.

7,90

Fischstäbchen

3 knusprige Fischstäbchen, mit Kartoffelstampf.

7,90

Bunter Gemüseteller

Für kleine Gemüseliebhaber, mit Kartoffelstampf.

6,90

Eisclown

Zwei Kugeln Vanilleeis mit bunten Smarties und Sahne.

3,90

„Wo Kinder lachen, schmeckt das Essen doppelt gut.“



NACHTISCH

Original Kaiserschmarrn mit Rosinen

Mit Vielanker Bierbrand-Zwetschgenröster und Vanilleeis, klassisch und unwiderstehlich.

11,50

Eis & Heiß

Vanilleeis mit heißen Kirschen, der süße Kontrast für Genießer.

7,50

Mecklenburger Rote Grütze

Mit Schokoladen-Crumbles und Vanilleschmand, norddeutscher Nachtisch mit feiner Note.

6,90

Crème brûlée mit Malzkruste

Mit Beerenkompott und Latte Macchiato-Eis.

8,90

Eisbecher

1 Kugel

2,50

2 Kugeln

5,00

3 Kugeln

6,00

Portion Sahne

1,50

Portion Eierlikör

2,50

Eissorten

Mango-Sorbet

Schokolade

Vanille

Latte Macchiato

**„Süß soll's enden –
sagt selbst der knurrigste Treckerfahrer.“**



HEISSGETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

Tasse Café Crème

3,50

Pott Café Crème

4,00

Espresso

2,80

Doppelter Espresso

4,20

Cappuccino

3,90

Milchkaffee

4,70

Latte Macchiato

4,90

Tee im Glas

Darjeeling, Friesentraum, Earl Grey

China Gunpowder

Kamille, Pfefferminz, Wiesenkräuter

Früchtetee

Rooibostee, Sahne Karamell

3,20

Heiße Schokolade mit Milch

Mit Sahne

5,00

Ohne Sahne

4,50



VIELANKER FASSBRAUSE

Unser Vielanker Brauhaus liegt inmitten des UNESCO Biosphärenreservats Flusslandschaft Elbe. Damit haben wir nicht nur die wunderbare Natur vor unserer Haustür, sondern auch hochwertiges und reines Quellwasser. Die beste Grundlage für pure Qualität und einzigartigen Geschmack unserer Fassbrausen und Limonaden.

Cola
Cola-Orange
Waldmeister
Himbeere
Blaubeere
Sanddorn
Original
Zitrone
Erdbeere
Johannisbeere
Rhabarber
Holunder

0,3l // 3,70

0,5l // 4,90

VIELANKER QUELLWASSER

Classic
Medium
Natur

0,3l // 2,70

0,5l // 3,90



SÄFTE

Apfelsaft/ Schorle

Orangensaft

Kirschnektar

Bananennektar

KiBa

0,3l // 3,90 0,5l // 5,50

Tomatensaft

0,2l // 4,10

WEITERE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Tonic Water

Bitter Lemon

Ginger Ale

0,25l // 3,90



QUALITÄTSWEIN

WEISSWEIN

Grauer Burgunder „bei Nacht“ trocken

Weingut Karl Pfaffmann aus Walsheim / Pfalz

Vordergründig grüne Apfelaromen, die sich beim Trinken mit einem Hauch Mango und Williams-Birne vermischen. Leichte Säure gibt dem Wein den entsprechenden „Frische-Kick“

0,2l // 8,50 0,75l // 29,00

„Hauptsache Riesling“ trocken

Weingut Nico Rosch Leiwen / Mosel

Kühle Nase nach Gebäck mit Pfirsich und Blüten. Klar und feinsaftig; belebend frisch; fester Körper mit schlanker Struktur; Pfirsich, würziges Kernobst, Grapefruit, Gebäck und helle Blüten; etwas zarte Extraktsüße; feine Mineralität und eine dezent herbe Note; gutes Finale mit Kernobst und Gebäck.

0,2l // 8,50 0,75l // 29,00

„Werkstoff“ Cuvee weiß halbtrocken

Weingut Max Pfannebecker Worms / Rheinhessen

Sauvignon blanc & Riesling

Frische Noten aus Grapefruit, Kernobst sowie floralen und kräutrigen Anklängen. Am Gaumen zeigt dieser Weißwein aus Rheinhessen einen kräftigen Körper mit ausladendem Fruchtfinale.

0,2l // 8,50 0,75l // 29,00



ROTWEIN

Merlot trocken Selection (im Barriquefass)

Weingut Karl Pfaffmann aus Walsheim / Pfalz

24 Monate im Barriquefass gereift. Rubinroter Auftritt mit Aromen von Pflaumen, Johannisbeeren, südländischen Gewürzen bis hin zu Mokka, Zartbitterschokolade und einem Hauch von Malz am Gaumen. Umrahmt von dezenter Holznote. Vollmundig, rund, weiche Gerbstoffstruktur mit beeindruckender Länge.

0,2l // 16,50 0,75l // 44,90

Spätburgunder feinherb

Weingut Lergenmüller aus Nussdorf / Pfalz

Kühle Kirschenfrucht mit Rauch und Würze. Klar und feinsaftig, animierende Beerenfruchtsüße mit Rauch, gebratenem Speck und viel Würze, fester, dichter Körper mit Kraft und Rückgrat, lebendige Art, hat Substanz, Tannine und Tiefe, langes Finale mit viel Würze und süßlicher Amarenakirsche im Nachhall.

0,2l // 11,50 0,75l // 44,90

ROSÉ

Spätburgunder Weißherbst „Vulkanlöss“ halbtrocken

Weingut Schmidt aus Eichstetten / Baden

Kühle Nase mit hellen Kirschen, einer Spur Orangeade und etwas Trockenkekse. Klar und feinsaftig, animierende Frucht: viel rote Gartenfrucht, etwas Apfel mit verspielter Fruchtsüße und etwas Kräuterigkeit, schlanker Körper mit fester Struktur, lebendig frisch.

0,2l // 7,50 0,75l // 26,00



VIELANKER SPIRITUOSEN

Seit 2007 haben wir eine eigene Brennerei. Zu dem bekannten Vielanker Kräuter und Bierbrand gesellte sich schnell auch der AUROX Single Malt Whisky. 2008 das erste Mal gebrannt liegen mittlerweile an die 30 Eichenholzfässer in unserem Gewölbekeller. Inzwischen haben wir verschiedene Jahrgänge und auch Spezialitäten in Fassstärke. Ergänzt wird unser Angebot mittlerweile mit ausgesuchten Likören. Einfach mal probieren...

LIKÖRE

Kräuter 38,0 vol%
Schwarzbier 24,0 vol%

2cl //	3,50	4cl //	5,90	0,5l //	39,00
--------	------	--------	------	---------	-------

Rhabarber 15,0 vol%
Pflaume 15,0 vol%
Waldmeister 15,0 vol%

2cl //	2,50	4cl //	4,50	0,5l //	36,00
--------	------	--------	------	---------	-------

BRÄNDE

Bierbrand 38,0 vol%
Apfelbrand 38,0 vol%
Weizen Doppelkorn 38,0 vol%

2cl //	3,50	4cl //	5,90	0,5l //	39,00
--------	------	--------	------	---------	-------



VIELANKER AUROX WHISKY

Single Malt Single Cask 46,0 vol%

2cl // 5,50 4cl // 8,50

Single Malt Special Cask 54,0 vol%

2cl // 6,50 4cl // 9,50

Single Malt Single Cask 10 Jahre // 46,0 vol%

2cl // 6,50 4cl // 9,50

Single Malt Single Cask 12 Jahre // 54,0 vol%

2cl // 7,50 4cl // 10,50



Alle Spirituosen erhalten Sie auch im Shopverkauf an unserer Rezeption oder fragen Sie bitte unsere Mitarbeiterinnen & Mitarbeiter.



WEITERE SPIRITUOSEN

Wodka 37,5 vol%

Wilthener Goldkrone 28,0 vol%

2cl // 2,80

4cl // 4,90

Malteser Aquavit 40,0 vol%

Baileys 17,0 vol%

2cl // 3,50

4cl // 6,50

Havanna Club 40,0 vol%

2cl // 3,90

4cl // 6,50

LONGDRINKS (mit 4 cl Spirituose)

Wodka–Vielanker Zitrone

0,3l // 6,90

4cl // 6,50

Whisky–Vielanker Cola

Rum–Vielanker Cola

0,3l // 7,50

Gin Tonic

(Hendricks oder Bombay Sapphire mit Thomas Henry Tonic)

0,3l // 12,50



Die Geschichte zur Vielanker Privatbrauerei

Bis ins Jahr 1421 gehen Nachweise des Ortes Vielank zurück. Die Besonderheit des Dorfes liegt in seiner ursprünglichen Ausgestaltung als Rundlingsdorf mit Blockgewannflur. In der Dorfmitte sind um einen zentralen Platz diese Strukturen noch deutlich erkennbar. Einige der älteren Bauernhäuser, die mit ihrem Giebel zum Dorfplatz stehen, sind noch erhalten.



Mittelpunkt in Vielank ist aber in neuerer Zeit nicht mehr der Bauernring, sondern das Vielanker Brauhaus am Lindenplatz. 2001 erwarb der aus Vielank stammende Düsseldorfer Unternehmer Friedrich Hagen das Hauptgebäude ehemals die KONSUM Gaststätte sowie mehrere Nebengebäude.

Während der Teilung Deutschlands war Friedrich Hagen mit seinem Heimatort sehr verbunden und unterstützte die Vielanker so oft er konnte mit allerlei aus dem „Westen“. In diese Verbundenheit setzte er den Grundstein für die heutige Vielanker Privatbrauerei mit Destille, Brauhaus, Hotel, Festsaal und der Auerochsenherde.



Friedrich Hagen bekam sogar vom Land Mecklenburg-Vorpommern offiziell die Erlaubnis, den Ochsen aus dem Landeswappen im eigenen Logo zu verwenden. Erst wurde nur für den Bedarf des Brauhauses gebraut, der Verkauf von Bier außer Haus nahm stetig zu und somit wurde immer wieder erweitert.



Ein uriger Gewölbekeller kam hinzu und ein neues Sudhaus. Nach dem Tod von Friederich Hagen übernahm sein Sohn die Geschäfte in Vielank. Dieser hatte seinen Lebensmittelpunkt allerdings in Düsseldorf und verkaufte das Vielanker Brauhaus 2013 an drei neue Inhaberfamilien.



Seit dieser Zeit wird die Brauerei mit seinen Produkten und Erlebnisangeboten erfolgreich weiterentwickelt. Die Gastronomie zieht jedes Jahr viele Gäste an, ergänzt um den großen Biergarten im Sommer und dem außergewöhnlichen Festsaal für Feiern aller Art.

Dazu bietet das 3 Sterne Superior Hotel in seiner Kategorie alle Annehmlichkeiten für eine gemütliche Übernachtung.

Herzlich Willkommen bei uns in Vielank!