




Getränkekarte

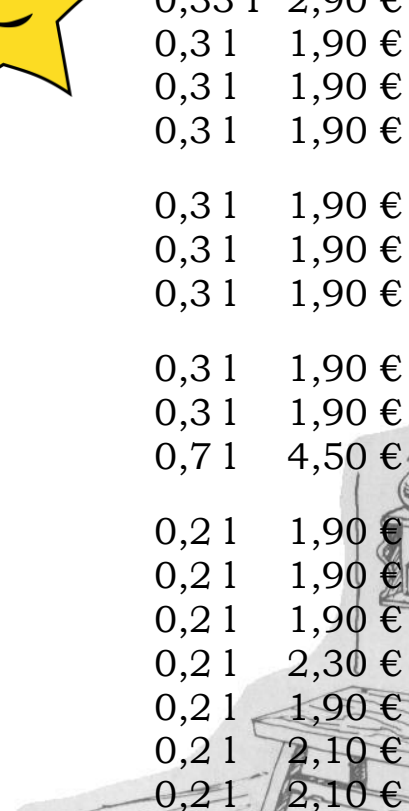
Biere 18,23*

Radeberger vom Fass	0,3 l	2,50 €
Radeberger vom Fass	0,5 l	3,80 €
Ur- Krostitzer Schwarzbier vom Fass	0,3 l	2,50 €
Ur- Krostitzer Schwarzbier vom Fass	0,5 l	3,80 €
Guinness	0,5 l	3,80 €
Berliner Weisse Himbeere oder Waldmeister	0,33 l	2,80 €
Schöffelhofer hell, dunkel u. alkoholfr.	0,5 l	3,30 €
Schöffelhofer gapefruit	0,33 l	2,80 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Radler	0,3 l	2,50 €
Radler	0,5 l	3,80 €
Diesel 1,11,12 *	0,3 l	2,50 €
Diesel 1,11,12 *	0,5 l	3,80 €

Alkoholfreie Getränke



Bionade Holunder	0,33 l	2,70 €
VIO Limette Gurke	0,33 l	2,70 €
Eistee Himbeere Basilikum BIO	0,33 l	2,90 €
Cola, Cola light 1,11,12*	0,3 l	1,90 €
Fanta 1,6,7*	0,3 l	1,90 €
Sprite	0,3 l	1,90 €
Himbeerbrause 3,6*	0,3 l	1,90 €
Tonic 13*	0,3 l	1,90 €
Ginger Ale 1*	0,3 l	1,90 €
Wasser Medium	0,3 l	1,90 €
Wasser still	0,3 l	1,90 €
Wasser Gaensefurther Flasche	0,7 l	4,50 €
Orangensaft	0,2 l	1,90 €
Klaus - Apfelsaft	0,2 l	1,90 €
Klaus - Bananen-Nektar	0,2 l	1,90 €
Klaus - Sauerkirsch-Nektar	0,2 l	2,30 €
Klaus - Quittensaft	0,2 l	1,90 €
Klaus - Pampelmuse-Zitrone-Apfel-Saft	0,2 l	2,10 €
Klaus - Apfel-Guave 21*	0,2 l	2,10 €





Wein – weiß – rot – rosé & Sekt ^{12*}

Weiß

Hauswein, Fass Nr. 2, Riesling mit Rivaner, htr-2017	0,25 l	4,80 €
Hauswein, Fass Nr. 2, Riesling mit Rivaner, htr-2017	1,0 l	19,00 €
Kerner mit Gewürztraminer, lieblich-2016	0,25 l	6,70 €
Kerner mit Gewürztraminer, lieblich-2016	0,75 l	20,00 €
Riesling, tr-2016	0,25 l	4,50 €
Riesling, tr-2016	1,0 l	17,50 €
Müller – Thurgau Pfalz tr-2016	0,25 l	4,80 €
Müller – Thurgau Pfalz tr-2016	1,0 l	17,50 €

Rot

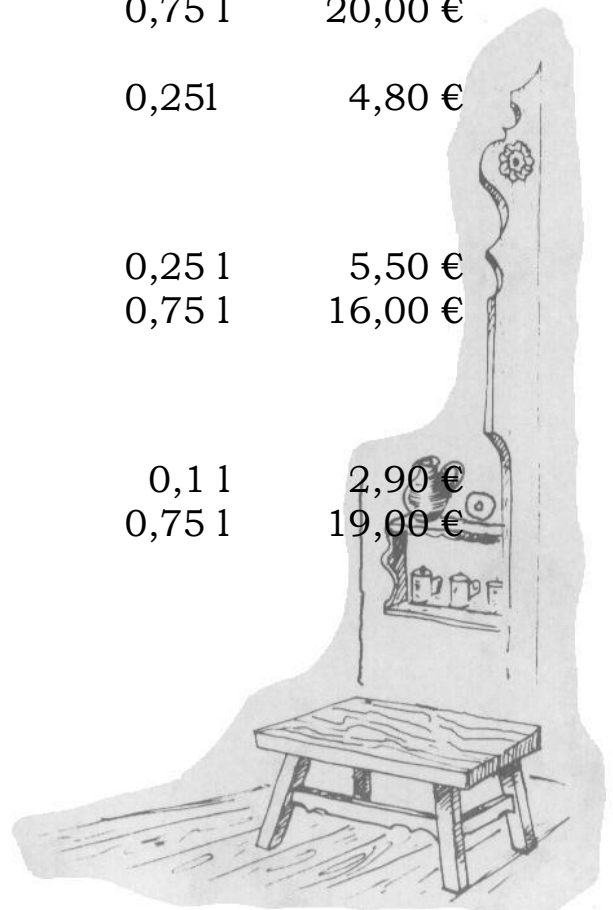
Hauswein, Fass Nr. 7, htr-2016	0,25 l	4,80 €
Hauswein, Fass Nr. 7, htr-2016	1,0 l	19,00 €
Trollinger mit Lemberger, htr-2015	0,25 l	4,80 €
Trollinger mit Lemberger, htr-2015	1,0 l	19,00 €
Trollinger mit Lemberger, tr-2016	0,25 l	4,80 €
Trollinger mit Lemberger, tr-2016	1,0 l	19,00 €
Dornfelder Freyburg/Unstrut htr-2016	0,25 l	6,70 €
Dornfelder Freyburg/Unstrut htr-2016	0,75 l	20,00 €
Vino Tinto España lieblich-2016	0,25 l	4,80 €

Rosé

Lemberger - Feinherb -2016	0,25 l	5,50 €
Lemberger - Feinherb -2016	0,75 l	16,00 €

Sekt

Rotkäppchen, tr oder htr	0,1 l	2,90 €
Rotkäppchen, tr oder htr	0,75 l	19,00 €





Heiße Getränke

Kaffee

Tasse Kaffee 15*		2,00 €
Kännchen Kaffee 15*		3,90 €
Espresso		2,20 €
Latte Macchiato 15*		2,50 €
Chocciato 15*	super lecker!!	2,90 €
Milchkaffee 15*		2,20 €
Cappuccino 15*		2,20 €
Hausgem. Glühwein		3,00 €
Grog		3,80 €

Tee, verschiedene Sorten Kräutertee, Früchtetee, Schwarzer Tee

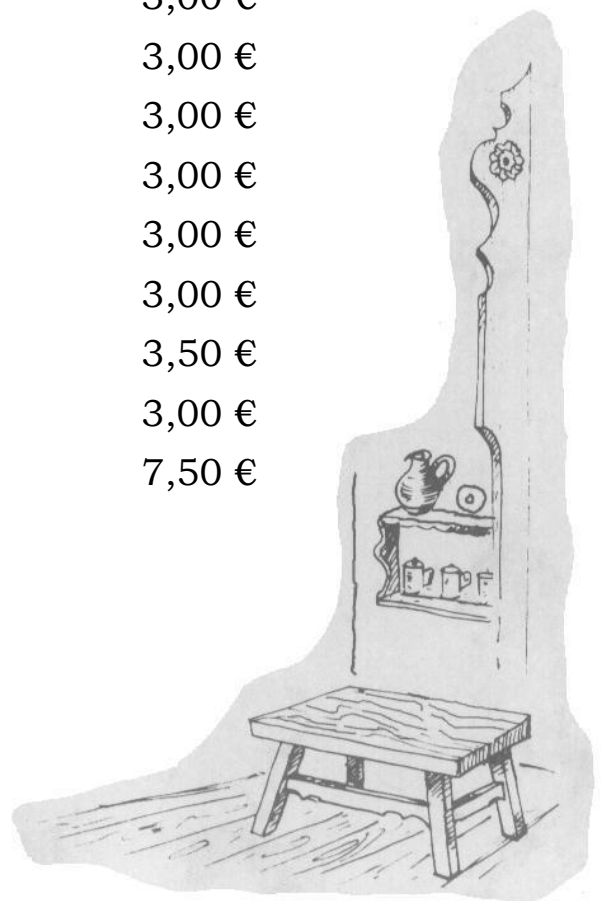
Tasse Tee		1,50 €
Kännchen Tee		2,80 €

Milch

Tasse Vollmilch, kalt oder warm 15*		1,20 €
Tasse Schokoladenmilch 15*		1,50 €

Spirituosen

Dooley´s Toffeelikör	4 cl	3,00 €
Eierlikör	4 cl	3,00 €
Saure Kirsche	4 cl	3,00 €
Echter Leipziger Allasch aus der Region	4 cl	3,00 €
Augustiner Tropfen aus der Region	4 cl	3,00 €
Ramazotti	4 cl	3,00 €
Jägermeister	4 cl	3,00 €
Doppelkorn	4 cl	3,00 €
Obstler Williams Birne	4 cl	3,50 €
Goldkrone	4 cl	3,00 €
Whisky nach Angebot	4 cl	7,50 €





Suppen

Franziskas Tipp

Soljanka nach Art des Hauses 18*
mit frischen Kräutern
und Sahnehäubchen 15*

3,50 €

Auf, auf zum fröhlichen Jagen

Feines Wildsüppchen vom Hirsch
mit Kräuterklößchen 14,18*, frischen Kräutern
und Sahnehäubchen 15*

3,50 €

Heu pressen

Kaltes Gurken-Avocado-Süppchen
mit Croutons

3,50 €

Für den kleinen Hunger

Frisch aus Nachbars Garten

Selbstgebackenes Bauernbrot 18*
mit Kräuter - Blütenbutter 15* und Dipp 15*

3,50 €

Aus dem Räucherschrank

Kleiner Salatteller
mit hausgeräuchertem Wildschweinrücken
und Toast 18*

6,50 €

Des Bauer's Vorspeise

Hausgemachtes Geflügelwürzfleisch 15,18*
im Blätterteigtörtchen 1,18*
mit Käse 1,15* überbacken und Zitronenecken

5,20 €

Schleppen mit dem Famulus

Hausgemachte Wildsülze 17*
mit Remoulade 1,15*,
an Bratkartoffeln und Salatbeilage 15*

9,90 €

Bauernschmaus

Kleines Bauernfrühstück 2,7,14* mit Salatbeilage 15*

7,00 €





Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte sind auch als „halbe Portionen“ erhältlich

Kornernte mit Mähbinder

Schnitzel von der Putenbrust ^{14, 18*} -selbstpaniert- 14,10 €
zu Kartoffelrösties
an Rahmchampignons ^{15*}
(mit Spiegelei + 1,00 €)

Dengelbengel

Steak „Strindberg“ vom Schweinerücken“ 15,10 €
in Zwiebel-Ei-Hülle ^{14,18*}
zu Pommes frites
und Salatbeilage ^{15*}

Vorsätze im neuen Jahr

Rostbrätel mit Zwiebelringe 14,10 €
zu Bratkartoffeln
an Salatbeilage ^{15*}

Nach der Stallarbeit

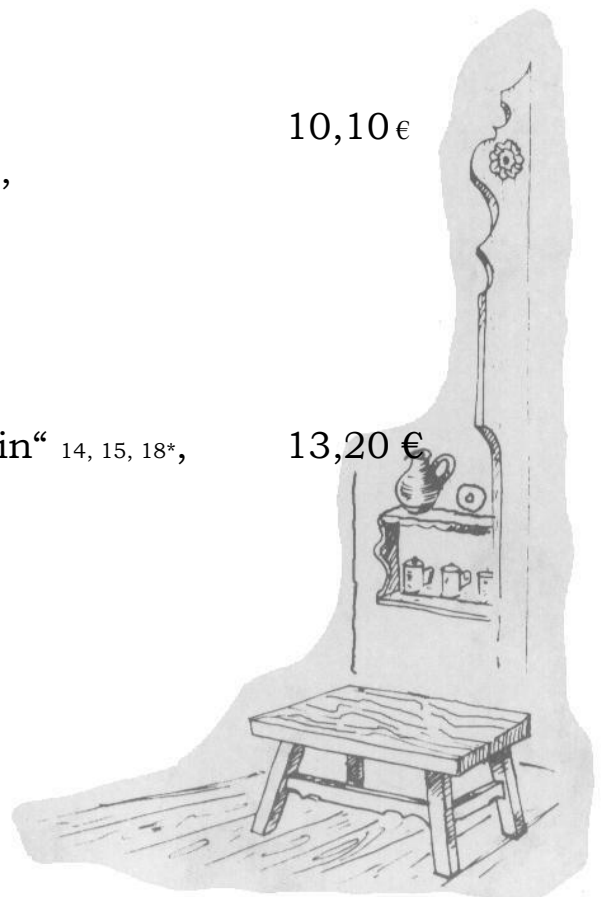
Feine Rinderzunge 16,20 €
zu Salzkartoffeln,
und feinen Buttererbsen ^{15*}

Turmfalken im Nistkasten

Pasta – Makaroni 10,10 €
mit glasierten Tomaten und Zucchini,
hausgemachtem Kräuterpesto
und geriebenem Parmesan,
an Salatbeilage

Des Otters Lieblingsspeise

Gebratene, entgrätete Forelle „Müllerin“ ^{14, 15, 18*} 13,20 €
mit Salzkartoffeln, Zitronenecke
und Salatbeilage ^{15*}





Beruf des Schnitters

Gebratene Schweineleber (evtl. Wildleber) 18*
mit Zwiebelringen
an hausgemachtem Kartoffelbrei 15*
an Salatbeilage 15*

13,90 €

Regionale Wildgerichte

Kathrin's Geheimrezept

Feiner hausgemachter Wildgoulasch
mit Preiselbeeren auf Orange,
mit Apfel – Rotkohl
und hausgemachte Kartoffelklöße 2,8*

15,10 €

Rotte am Feldrain

Muldentaler Wildschweinbraten
mit Preiselbeeren auf Orange,
an Rahmwirsing,
und Salzkartoffeln

15,90 €

Das große Halali

Rehbraten aus Nemter Flur
mit Preiselbeeren und Birne Helene,
mit gebratenen Stein- und Butterpilzen
und Kartoffel-Mandelbällchen 14,18*

22,90 €

*Es kochen für Sie:
Herr St. Junghanns
Frau F. Richter*





Kinderkarte

Hurra, der Pumuckl ist da

Makkaroni, ^{14,18*}
mit Tomatensoße
und Streukäse ^{15*}

5,00 €

Hans im Glück

Kinderschnitzel ^{14,15,18*}
mit Salzkartoffeln, Soße ^{18*} und
Gemüse nach Angebot

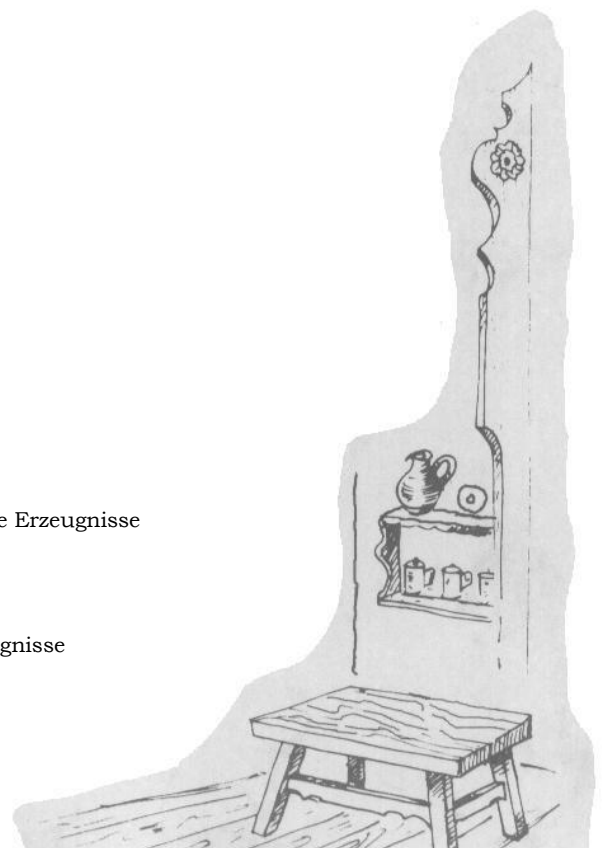
5,00 €

Sina's Leibgericht

Plinsen ^{14,15,18*} mit Apfelmus

5,00 €

- 1- mit Farbstoff
- 2- mit Konservierungsstoff
- 3- mit Süßungsmitteln
- 4- enthält Phenylalaninquelle
- 5- kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 6- mit Geschmacksverstärker
- 7- mit Antioxidationsmittel
- 8- geschwefelt
- 9- geschwärzt
- 10- gewachst
- 11- mit Phosphat
- 12- koffeinhaltig
- 13- chininhaltig
- 14- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 15- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 16- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 17- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 18- Gluten haltiges Getreide (außer Gerste) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 19- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 20- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 21- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 22- Sulfate
- 23- Gluten haltiges Getreide (Gerste) und daraus gewonnene Erzeugnisse





Desserts und Eisbecher

- Rote Fruchtgrütze** 7* 3,20 €
mit 2 Kugeln Vanilleeis 1,15* und Vanillesoße 1,15*
- Eis mit heißen Himbeeren** 3,90 €
(2 Kugeln Vanilleeis 1,15*)
- Nussbecher** 4,90 €
Walnusseis 15,19*, Vanilleeis 1,15*, Nüsse 19*
und Sahne 15*
(wahlweise mit Eierlikör+1,00 €/ohne Eierlikör 14,15*)
- Früchteisbecher** 4,90 €
Früchte der Saison
Vanilleeis 1,15*, Erdbeereis 1,15*,
und Sahne 15*
(wahlweise mit Eierlikör+1,00 €/ohne Eierlikör 14,15*)
- Freche Himbeere** 3,90 €
Hausgemachter Himbeerjoghurt 15*,
mit zwei Kugeln Vanilleeis 1,15*
und Sahne 15*
- Biene Maja - Eisteller** 2,90 €
Vanille- und Schokoeis 1,15* mit Dekoration
- Pinoccio - Eisbecher** 2,90 €
Eis nach Angebot
- Apfelstrudel** 3,50 €
mit Vanilleeis 1,15* und Schlagsahne 15*
- Eiskaffee** mit Vanilleeis 1,15* und Sahne 15* 3,50 €
- Eisschokolade** mit Vanilleeis 1,15* u. Sahne 15* 3,50 €
- Hausgebackener Kuchen nach Angebot** 2,50 €

