

Spargelzeit

Klare Suppe mit Eierflocken, Sternchennudeln & Spargel ^{*A*} 4,10 €

Spargelsamtsüppchen mit Sahnekäubchen ^{*A*B*} 4,30 €

Spezialität des Hauses



Gemischter Spargelstraub ^{*A*B*C*}

mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet an glasierten Erdbeeren zu
Sauce Bernaise und frischem Baguette

17,90 €

With grilled chicken breast fillet on glazed strawberries to Sauce Bernaise and fresh Baguette

Jede Portion mit 300g frischstem Spargel

Polnische Art ^{*A*B*}

mit gerösteten Semmelbröseln und Kartoffeln

13,50 €

with roasted breadcrumb and potatoes

Schweizer Art ^{*A*B*}

mit Schinken & Käse überbacken

an Petersilienkartoffeln und geklärter Butter

15,90 €

with ham & cheese on Parsley potatoes and clarified butter

Wiener Art ^{*A*B*C*}

mit einem Schnitzel (120g) an Sauce Hollandaise & Kartoffeln

16,40 €

with a Breaded pork chops (120g) of sauce hollandaise & potatoes

Flämische Art ^{*A*B*}

mit rohem Landrauchschinken (120g)

zu kleinen Pellkartoffeln & geklärter Butter

18,90 €

with raw country ham (120g) to small jacket potatoes & clarified butter

Portion Extra Spargel 300g zu einem vorherigen Gericht

8,50 €



Unser Menü

leichter Sommercocktail ^{23 B°C}

aus Kirschtomaten, Salatgurke, Radieschen gebettet auf Eisbergsalat
unter einer Joghurt-Kräuterhaube und einem Lachsschinkenröschen

cocktail from cherry tomatoes, cucumber, radishes on iceberg lettuce under a yoghurt-herbal dressing and fillet of ham

Putenschnitzel im knusprigen Kokosmantel ^{A B°C E}

umlegt mit zweierlei Möhrchen zu Kartoffelbällchen & Hollandaise

Turkey cutlets in the crispy coconut shell, wrapped with two different carrots to potato balls & hollandaise

Eiskaffee ^{B°C}

zartes, cremiges Vanilleeis zu einem kräftigen, gekühlten Filterkaffee

Ice coffee delicate, creamy vanilla ice cream to a strong, cooled filter coffee

19,40 €



Hauptgang aus dem Menü auch einzeln bestellbar für

Main course from the menu also available for

13,90 €



Suppen & Vorspeise

Heiße Landbrühe ^{A*E}

klarer Hühnerfond mit feinen Gemüsestreifen, Hackbällchen, frischen Kräutern, Eierflocken & knusprigen Schwarzbrotwürfeln

Clear chicken soup with fine vegetable strips, meatballs, Fresh herbs, egg flakes & crispy black bread dumplings

4,30 € (3,30 €)

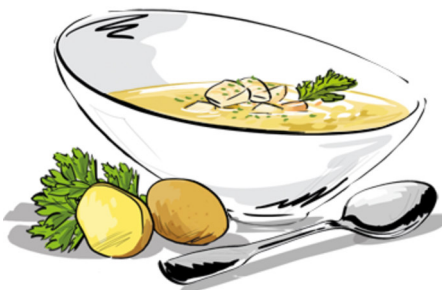
Möhren-Kokos-Süppchen mit Granatapfel ^{A*J}

mit gerösteten Mandeln & Granatapfelkernen

-einfach cremig-

Carrot and coconut soup with pomegranate with it's roasted almonds & pomegranate seeds - simply creamy-

4,90 € (3,70 €)



Würzfleisch ^{A*B*C}

feines Ragout vom Huhn mit Champignons in Rahmsauce,

zu Weißwein & Zitrone abgestimmt

mit Butterkäse überbacken und Baguette

Ragout fin topped with cheese, and served with lemon, worchester sauce and toast and baguette

6,90 €

zu allen Suppen servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette ^A

Bestellen Sie sich nur eine 1/2 Portion,

so haben Sie noch Appetit auf den nächsten Gang. (Preis in Klammern)

For all soup we serve oven-fresh baguette.

Order only one 1/2 portion, so you have appetite for the next course. (Price in brackets)



Salate



Mozzarella - Tomaten - Salat ^{*B*U}

Mozzarella (Kuhmilch) mit reifen, vollmundigen Strauchtomaten geschichtet,
zu frischem Basilikum an Balsamicoessig

Mozzarella (cow's milk) with mature, full-bodied shrubs, Fresh basil with balsamic vinegar

10,90 € (8,20 €)

Schäfer`s Willi Lieblingsalat ^{*B*U}

mit Schafskäse, Oliven & Peperocinis

Salad with sheep cheese, olives & peperocinis

10,90 € (8,20 €)



Ankersalat ^{*B*F}

mit Thunfisch, Zwiebelringen an Käsestiften (laktosefrei) & Lauchringen

Salad with tuna, onion rings on cheese sticks (lactose free) & leeks

10,90 € (8,20 €)

Wiesensalat ^{*F}

krosse Putenbruststreifen mit Eiwürfeln zu
gerösteten Kürbis-, Pinien- und Sonnenblumenkernen

Salad with Fried turkey breast strips with egg cubes; Roasted pumpkin, pine and sunflower seeds

11,90 € (8,90 €)

Zu allen Salattellern reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette.
Weiterhin wählen Sie bitte zwischen Öl/Essig und Sauerrahmdressing.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Salatteller auch kleiner.

For all salads we offer fresh baguette. Furthermore, please choose between oil / vinegar and sour cream dressing.

On request, we can also serve the salad dish smaller.



...aus dem Wasser...

Zanderfilet "Ungarische Art" ^{18°C°F}

in einem Champignon-Paprika-Gemüsebett gedünstetes Filet (210g)

mit einer leichten Note Knoblauch verfeinert (gern auch ohne möglich)

zu einer würzigen Triologie aus Vollkorn- und Wildreis mit grünen Linsen

pike-perch fillet "Hungarian style" in a mushroom-peppered vegetable bed steamed fillet (210g)

With a slight note of garlic refined (gladly also without possible), to a spicy trilogy of full grain and wild rice with green lentils

17,20 €



Wildlachsfilet "Listerferhdaer Art" ^{18°C°F}

gegrilltes Filet vom Wildlachs (160g)

mit gerösteten Kapern & Roten Beeren garniert

auf Blattspinat-Sahnebandnudeln zu einer feinen Kräuterkäsesoße gereicht

Grilled fillet of wild salmon "Listerferhdaer style" (160g), with roasted capers & red berries,

on leaves spinach cream noodles to a fine herbal cheese sauce

13,30 €



Forelle "Müllerin Art" ^{18°C°F}

nach Rezeptur des alten Elsteraner Müllers (200g)

entgrätet, gebraten an gebackener Petersilie, zu Butter & Salzkartoffeln

Trout "Müllerin style" - According to the recipe of the old Elsteraner miller (200g), is boned,

roasted with baked parsley, to butter & salt potatoes

12,10 €



Empfehlungen

gegrillte Medaillions von der Schweineleende ^{A*B*O*E}

mit frischen Champignons in Rahm zu Kroketten

Grilled medallions of the pork fillet, with fresh mushrooms in cream to croquettes

15,80 €



Anhaltinischer Wildtopf ^{A*B*O*E}

Happen vom Wildschwein mit Champignons & feinem Bratengemüse

an einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne

zu Apfelrotkohl & Semmelklößen

Bites of wild boar with mushrooms & fine roast vegetables, on a Williams pear filled with cranberries, to apple red cabbage & breadcrumbs



13,10 €



in einer "heißen" Pfanne serviert



General York von Wartenburg ^{A*B*O*E}

verschiedene Happen vom Grill (Lamm, Pute, Rind und Schwein)

mit deftigen Bratkartoffeln zu Rauchbohnen & Kräuterbutter

und zwei gebratenen Spiegeleiern

Various baked goods (lamb, turkey, beef and pork), with hearty fried potatoes to smoke beans & herb butter and two fried eggs

16,30 €



... auch lecker...

Kaninchenkeule "Anhaltinischer Art" 2 3 4 5 6 7 8

zartes Fleisch auf karamelisierten Möhrenstiften zu gebratenen Spätzlen
mit knusprigen Streifen von geräucherten Schinken

Rabbit "Anhalt" style, Tender meat on caramelised carrot sticks to fried spinach with crispy strips of smoked ham

12,60 €



Lammbraten mit Sesamkruste 2 3 4

zarter Braten vom der Lammkeule zu Speckbohnenbündeln
und pikanter Weißwein-Jus an Rosmarinkartoffeln

Lamb roast with sesame crust, Tender roasts to the bacon beans and spicy white wine jus with rosemary potatoes

14,90 €

Rindsroulade "Hausfrauen Art" 2 3 4 5 6 7 8 9

Wickel mit Zwiebeln, durchwachsenem Speck & Spreewalder Gurken
mit rotem Kraut und Seydaer Erdäpfeln in leichter Senfsoble serviert

*Beef roulade "Housewife type" - Wrap with onions, roasted bacon & Spreewalder cucumbers,
served with red cabbage and Seyda potatoes in light mustard sauce*

14,80 €



Schnitzel "Mailänder Art" 2 3 4 5 6 7 8 9 0

ausgebackenes Naturschnitzel

in einer krossen Hartkäsehülle auf Tomaten-Pesto-Bandnudeln

Schnitzel "Milan style" - baked natural steak - in a crisp hard cheese casing on tomato and pesto ribbon noodles

10,80 €



... ländliches...

Bauer Schulzes `s Frühstück ^{2*3*8*9*8*0*E}



Kartoffelomlett mit gerösteten Wurstwürfeln,
dazu Spreewalder Gurkenfächer

Potato omelette with roasted sausage cubes, "Spreewald" cucumber fans

8,10 €

Sülze ^{2*3*8*0*E*4}

vom Schweinskopf & Eisbein im würzigen Aspik

zu Remoulade & Zwiebelringen, mit deftigen Bratkartoffeln serviert

Sour from the pig's head & pork in the spicy aspic, to remoulade & onion rings, served with hearty fried potatoes

8,80 €

Steak "Bauern Art" ^{8*0}

zartes Schweinerückensteak

... mit Knoblauchbutter & deftigen bauernkäse überbacken ...

zu krossen Kartoffelecken gereicht, dazu eine kleine Rohkostchale

Delicate pork steak ... with garlic butter & hearty cheeses ..., served with crispy potato wedges, to a raw fruit and vegetables salad

15,60 €



Rostbrätl ^{2*3*8}

ingelegtes Schweinekammsteak auf deftigen Bratkartoffeln,
geschmorte Zwiebeln und dazu würziger Weißkrautsalat

Inlaid Pork comb steak on roasted potatoes, Braised onions and spicy white cabbage salad

9,90 €



für die flotten Radler

von 11:30 - 17:00 Uhr

Strammer Max ^{2334€}

frisches Landbrot mit mageren Schinkenwürfeln belegt,
darauf 2 knusprige Spiegeleier & mit einer Salatgarnitur serviert

Fresh country bread with lean ham cube, served with 2 crispy fried egg & with a salad set



Brathering ^{2344€}

2 Bratheringe -ohne Mittelgräte- mit deftigen Bratkartoffeln

2 fried herrings - without medium bones - with hearty fried potatoes

Fläminger Würste ^{2388€}

deftige Bratwürste mit Spreewalder Sauerkraut & Kartoffelstampf

Fried sausages with "Sauerkraut" and mashed potatoes

Elbauer Nudelpfanne ^{2380€}

gebratene Nudeln mit Streifen von gekochtem Schinken & Käse,
mit Ei gebacken in einer Pfanne serviert, dazu eine Rohkostschale serviert

Fried noodles with strips of cooked ham & cheese, with egg baked in a pan, served with a raw food bowl



zu jedem Essen dieser Karte erhalten Sie nach der Bestellung

ein 0,3l Getränk aus dem Sortiment Softdrink, Bier oder Saftschorle dazu.

Bereits bestellte Getränke können nicht verrechnet werden.

10,90 €



... Schlemmerein ...



Nussbecher mit Caramelsoße ^{*A*B*C*Q*U}

mit Haselnuss-, Walnuss- und Pistazieneis,
zu Nüssen & Mandeln mit Caramelsoße & Sahne

6,30 €

Dorfgourmetbecher ^{*I*Z*B*U*E*Q*U}

Mus von Äpfeln zu Nougatschmelz an cremigen Eierlikör
zu einer feinen Schokoladensoße & Schlagobers

5,90 €

Sommertraum ^{*I*Z*B*U*Q*H*U}

weißes, cremiges Cocos- und Stracciatellaeis
zu Bananenstückchen & Mandelsplittern
an einem mit Schokoladensoße verzierten feinen Cocosrand

6,40 €



Erdbeersymphonie ^{*I*B*U*Q*U}

mit zartem Vanilleschmelz & Pistazieneis
Erdbeeren mit Orangenlikör verfeinert zu Mandeln & Sahne



6,90 €

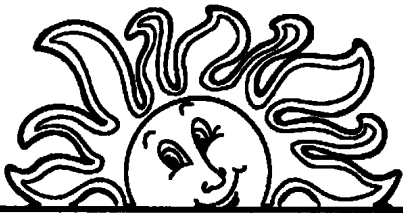
Mangodessert ^{*B*U}

cremiger Sahnejoghurt mit Honig & Mangostückchen,
zu gerösteten Pistazien fein garniert

5,50 €

warmer Mandellikör 2cl mit einer leckeren Sahnehaube ^{*B*U} 2,00 €

Unsere Caféspezialitäten und Heißgetränke entnehmen Sie bitte den Flyern.
Täglich frischer, hausgebackener Kuchen im Angebot.



Softdrinks & Säfte

Selters classic...feinperlend & erfrischend, mit ausgewogener Kohlensäure...0,25l Flasche 2,00 €

...0,75l Flasche 5,90 €

Selters naturell...ganz ohne Kohlensäure

...0,25l Flasche 2,00 €

...0,75l Flasche 5,90 €



Coca Cola-Classic 0,2l Flasche ⁷⁴

2,00 €

Coca Cola-Light 0,2l Flasche ^{79 70 74}

2,00 €

Fanta ⁷⁷, Sprite 0,2l Flasche



2,00 €

Spezi 0,2l ^{73 74}

2,00 €

Tip vom Chef ...einfach lecker....

Gelbe Fabbrause aus Zahna ...aus dem Zapfhahn fruchtig & erfrischend 0,2l ^{71 73}

1,80 €

Apfelsaft klar 100% Fruchtgehalt 0,3l

2,90 €

Apfelsaft trüb 100% Fruchtgehalt 0,3l

2,90 €

Orangensaft 100% Fruchtgehalt 0,3l

2,90 €

Sauerkirschnektar 0,3l

2,90 €

Bananennektar 0,3l

2,90 €

Tomatensaft ...serviert mit Salz & Pfeffer... 0,2l Flasche

2,60 €

Mangosaft 0,3l

2,90 €

Schwarze Johannisbeere ... mit viel Vitamin C ... 0,2l Flasche

2,60 €

Saft ... alle Sorten ... 0,5l

4,80 €

Saftschorlen 0,3l / 0,5l

2,80 € / 4,50 €

Schweppes Tonic ⁷⁵, Ginger Ale ⁷, o. Bitter Lemon ^{75 76} 0,2l Flasche

2,40 €





Biere



... aus dem Fass...

Ur-Krostitzer...ausgeprägt feinherbes Hopfenaroma aus dem Umland... ^{*A}	0,3l	2,20 €	0,5l	3,60 €
Allgäuer Büble...mit Bananennote - toll zu Käse und Fisch... ^{*A}	0,3l	2,40 €	0,5l	3,95 €
Ur-Krostitzer Schwarzbier...leicht süße Note mit Schokoladenaroma... ^{*A}	0,3l	2,40 €	0,5l	3,95 €
Radler ^{*1*3*4} , Alster ^{*4} , Diesel ^{*14*1A} oder Schmutziges ^{*14*1A}	0,3l	2,20 €	0,5l	3,60 €



... aus der Flasche...

Radeberger...Premiumpilsener aus Sachsen... ^{*A}			0,5l	3,00 €
Berliner Weisse...kreiere nach Deinen Geschmack aus: Waldmeister, Himbeere, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere oder Kirsche... ^{*A}			0,33l	2,60 €
Franziskaner Hefe - Dunkel ^{*A}			0,5l	3,30 €
Franziskaner Weissbier - Kritallklar ^{*A}			0,5l	3,30 €
Allgäuer Büble Hefe-Weissbier - Alkoholfrei...für Autofahrer... ^{*A}			0,5l	3,30 €
Hefebier - gemixt...mit Bananensaft oder ???... ^{*A}			0,5l	3,90 €
Beck's Alkoholfrei...mit dem puren, frischen Geschmack des Beck's Pils... ^{*A}			0,33l	2,20 €
Vita-Malz...der Krafttrunk... ^{*1*1A}			0,33l	2,20 €





WEINGUT HATZFELDER HOF - HANS OBENAUER - RHEIN-HESSEN

Kerner Spätlese 2014 - weiß - lieblich

Flasche 0,75l _____ 14,60 € Glas 0,2l _____ 4,90 €

Weißer Riesling 2014 - weiß - halbtrocken

Flasche 0,75l _____ 14,60 € Glas 0,2l _____ 4,90 €

Kerner Spätlese 2015 - weiß - trocken

Flasche 0,75l _____ 14,60 € Glas 0,2l _____ 4,90 €

Dornfelder 2014 - rot - lieblich

Flasche 0,75l _____ 16,40 € Glas 0,2l _____ 5,50 €

Spätburgunder 2014 - rot - halbtrocken

Flasche 0,75l _____ 16,40 € Glas 0,2l _____ 5,50 €

Dornfelder 2015 - rot - trocken

Flasche 0,75l _____ 16,40 € Glas 0,2l _____ 5,50 €



WEINHAUS ZWICKER - JESSEN/ELSTER - SACHSEN

FAST DAS NÖRDLICHSTE WEINGUT DEUTSCHLANDS

Müller-Thurgau 2015 - weiß - trocken

Flasche 0,75l _____ 17,40 € Glas 0,2l _____ 5,80 €

Riesling Kabinett 2015 - weiß - halbtrocken

Flasche 0,75l _____ 19,90 € Glas 0,2l _____ 6,60 €

Graaburgunder 2015 - weiß - halbtrocken

Flasche 0,75l _____ 18,50 €

Dornfelder 2015 - rot - trocken

Flasche 0,75l _____ 18,50 € Glas 0,2l _____ 6,20 €

Regent 2015 - rot - trocken

Flasche 0,75l _____ 18,50 €

Der Weinbau an der Schwarzen Elster wird einerseits den Antoniter-Mönchen aus Prettin, andererseits den Zisterziensern aus dem Kloster Zinna bei Jüterbog zugeschrieben. Wahrscheinlicher ist die zweite Variante, denn die Zisterzienser besaßen das meiste Land um Jessen & Schweinitz

Der Jessener Wein, welcher unter der Einzellage **Jessener Görrenberg** angebaut wird, zählt zu den nördlichsten Weinlagen Deutschlands

Er gehört Weinbaulich zum Anbaubereich Sachsen.

Seine Anbautradition ist bis in das Mittelalter zurück zu verfolgen, in dessen Blütezeit der "Görrenberger" auf einer Fläche von über 300 ha geerntet wurde.

Heute sind lediglich noch ungefähr 15 ha in den Jessener Bergen zu finden.

Damit sehen wir uns in einem besonderem Maße der Jessener Weinbautradition verpflichtet.

Wir, das sind Andrea & Guido Zwickler & unsere beiden Söhne Johannes & Jakob.

Angebaut werden von uns die für unsere klimatischen Einflüsse und den besonderen Bodenverhältnissen typischen Weißweinsorten **Müller-Thurgau, Riesling und Kerner** sowie die Rotweine **Portugieser, Dornfelder und Secco**.

Angebaut werden diese Weine im naturnahen Weinbau und erfahren das ganze Jahr über eine sorgfältige Pflege und schonende Behandlung. Dadurch erzeugen wir Trauben, welche angebaut ihre klassisch trockene, feifruchtige und intensive Note erlangen.



Schnäpschen ?

Wiltthener Goldkrone 4cl		2,00 €
Feiner alter Wiltthener V.S.O.P. 4cl		2,90 €
Wiltthener Weinbrand Nr. 1 X.O. 2cl		2,60 €
Chantre 4cl		3,00 €
Asbach Uralt 4cl		3,70 €
Jim Beam (Bourbon) auf Eis 4cl		3,40 €
Johnie Walker (Scotch) auf Eis 4cl		3,70 €
Jack Daniels (Tennessee) auf Eis 4cl		5,50 €
Glenfiddich (Scotch) oder Dimple (Scotch) auf Eis 2cl		3,80 €
Southern Comfort (4cl) mit Ginger Ale oder Apfelsaft- Longdrink auf Eis		5,50 €
Hennessy V.S. Cognac 2cl		4,20 €
Remi Martin VSOP 2cl		4,60 €
Metaxa 5***** 4cl		3,80 €
Metaxa 7***** 4cl		4,90 €
Calvados -Papidoux Fine- mit einem Babyapfel 2cl		3,00 €
Kirschlikör 4cl		2,00 €
Eierlikör im Schokobecher 2cl		2,00 €
Amaretto (angewärmt mit Sahnehaube) 2cl		2,00 €
Baileys -Irish Cream- 4cl		3,30 €
Dooleys -Cafelikör- 4cl		2,80 €
Pfefferminzlikör 4cl		2,00 €
Wodka Gorbatschow 4cl		2,60 €
Echter Nordhäuser Doppelkorn 4cl		2,20 €
Apfelkorn - süß/sauer- 4cl		2,00 €
Feigling (Miniarflasche) 2cl		1,50 €
Maltiserkreuz -Dänischer Kümmel- 2cl		1,90 €
Lehment Doppelkümmel 2cl		1,50 €
Küstennebel 2cl		2,40 €
Grappa -Roner Grappa La Gold- 2cl		2,60 €
Quzo 4cl		2,00 €
Becherovka 4cl		4,50 €
Ostfriesischer Moorgeist-flambiert serviert- 2cl		1,80 €
Obstler im geeisten Glas -diverse Sorten- 4cl / mit einem Birnenspiß serviert		2,90 € / 3,40 €
Tequila -Silber- mit Zitrone und Salz !!! 4cl		2,90 €
Bommerlunder -Aquavit mit der Pflaume- 4cl		3,80 €
Tigermeister 4cl		3,00 €
Wurzpeter -Berliner Kräuter- 4cl		2,40 €
Kümmerring (Miniarflasche) 2cl		1,50 €
Fernet Branca -internationaler Kräuter- 4cl		3,80 €
Ramazotti -italienischer Kräuter- 4cl		3,30 €
Schierker Feuerstein 4cl		2,60 €
Hasenpfeffer -scharfer Kräuter- 4cl		2,50 €
Luther`s Tintenkleck -zur Reformation- 4cl		2,90 €
Fläminger Jagd -aus Zahna- 4cl "Der Fuchs"		2,10 €

Gerne bereiten wir Ihnen Mixgetränke zu, erfragen Sie bitte Ihre nette Bedienung.

Allergene & Zusatzstoffe

Liebe Gäste,

unsere Speisen & Getränke

können eine der 14 Hauptallergene enthalten.

Sollten Sie eine Allergiker sein,

erkunden Sie sich bitte bei ihrer netten Bedienung nach den Inhalten.

A) Gluten

B + C) Milch / Lactose

D) Krebstiere

E) Ei

F) Fisch

G) Nüsse

H) Soja

J) Schalenfrüchte

K) Sellerie

L) Senf

M) Sesam

N) Schwefel / Sulfite

O) Lupine

Q) Weichtiere



(*1) Farbstoffe, (*2) Konservierungsstoffe, (*3) Antioxidationsmittel, (*4) Geschmacksverstärker, (*5) geschwefelt,

(*6) geschwärzt, (*7) gewachst, (*8) Phosphate, (*9) Süßungsmittel (*10) Phenylalanin

(*11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (*12) Genetisch verändert

(*13) kann Aufmerksamkeit & Aktivität von Kindern beeinflussen (*14) koffeinhaltig (*15) chininhaltig