



## Getränkekarte

### **Biere** 18,23\*

Radeberger vom Fass	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,80 €
Schöfferhofer hell vom Fass	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,80 €
Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	3,80 €
Guinness	0,5 l	3,80 €
Berliner Weisse Himbeere oder Waldmeister	0,33 l	2,80 €
Schöfferhofer dunkel u. alkoholfr.	0,5 l	3,80 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Radler	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,80 €
Diesel 1,11,12 *	0,3 l	2,50 €
	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 Lichtenauer Flasche	1,0 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 €





## Wein – weiß – rot – rosé & Sekt <sup>12\*</sup>

### 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-2018	0,25 l	6,70 €
Kerner mit Gewürztraminer, lieblich-2018	0,75 l	20,00 €
Riesling, tr-2018	0,25 l	4,50 €
Riesling, tr-2018	1,0 l	17,50 €
Müller – Thurgau Pfalz tr-2019	0,25 l	4,80 €
Müller – Thurgau Pfalz tr-2019	1,0 l	17,50 €

### Rot

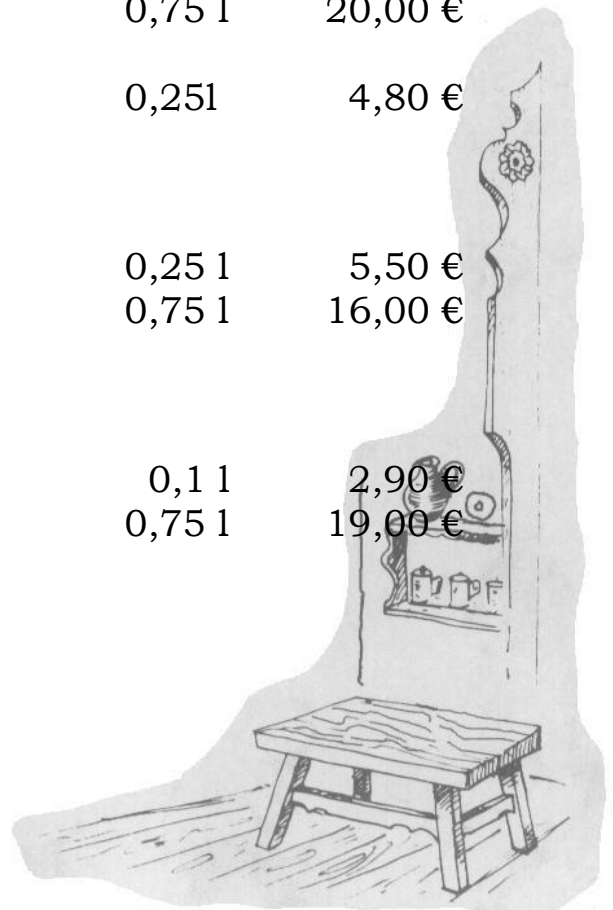
Hauswein, Fass Nr. 7, htr-2016	0,25 l	4,80 €
Hauswein, Fass Nr. 7, htr-2016	1,0 l	19,00 €
Trollinger mit Lemberger, htr-2017	0,25 l	4,80 €
Trollinger mit Lemberger, htr-2017	1,0 l	19,00 €
Trollinger mit Lemberger, tr-2017	0,25 l	4,80 €
Trollinger mit Lemberger, tr-2017	1,0 l	19,00 €
Dornfelder Freyburg/Unstrut htr-2018	0,25 l	6,70 €
Dornfelder Freyburg/Unstrut htr-2018	0,75 l	20,00 €
Vino Tinto España lieblich-2018	0,25 l	4,80 €

### Rosé

Lemberger - Feinherb -2017	0,25 l	5,50 €
Lemberger - Feinherb -2017	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 €
Pott/Kännchen Kaffee 15*		3,90 €
Espresso einfach / doppelt		2,20 / 4,20 €
Latte Macchiato 15*		2,50 €
Chocciato 15*	super lecker!!	2,90 €
Milchkaffee 15*		2,20 €
Cappuccino 15*		2,20 €
Hausgem. Glühwein kl./gr. Pott		3,00/5,00 €
Grog		3,80 €

### **Tee**, verschiedene Sorten Kräutertee, Früchtetee, Schwarzer Tee

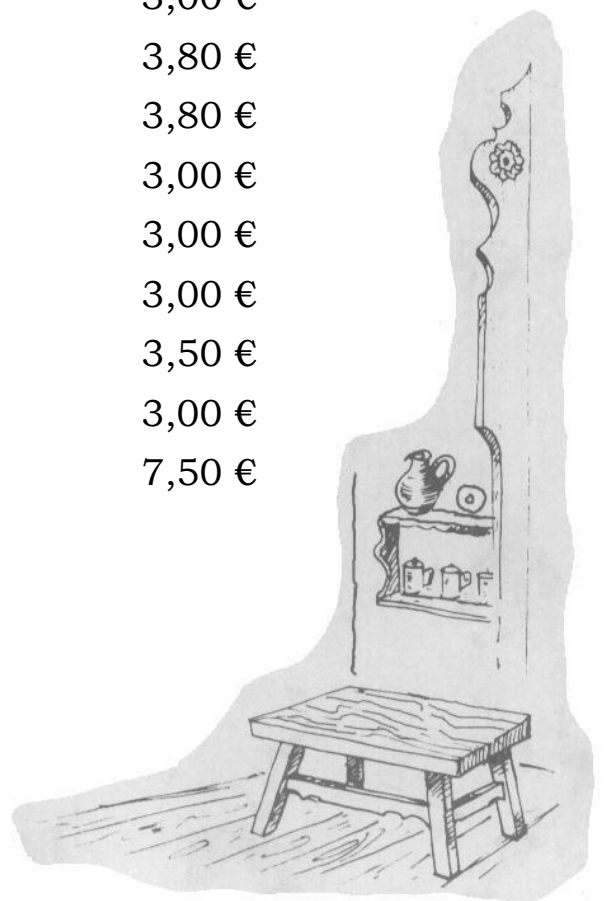
Tasse Tee	1,50 €
Kännchen Tee	2,80 €

### **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	3,80 €
Augustiner Tropfen aus der Region	4 cl	3,80 €
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

### **Heu pressen**

Kaltes Gurken-Avocado-Süppchen  
mit Croutons 18\*

3,50 €

### **Auf, auf zum fröhlichen Jagen**

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

3,50 €

### **In die Pilze gehen**

Pfifferling-Creme-Suppe  
und Kräutern



3,50 €

## Für den kleinen Hunger

### **Frisch aus Nachbars Garten**

Kleiner Salatteller  
mit hausgemachtem Dressing 15\*

3,50 €

### **Aus dem Räucherschrank**

Ofenkartoffel  
mit Kräuterrahm,  
dazu gebratene Pfifferlinge  
und hausgeräucherter Schinken  
vom Wildschweinrücken 2\*,



11,50 €

### **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**

Selbstpaniertes Schnitzel von der Putenbrust <sup>14, 18\*</sup> 18,10 €  
zu Salzkartoffeln  
und gebratenen Pfifferlingen



### **Die gelben Wogen des Getreides**

Spätzlepfanne <sup>14, 18\*</sup> 14,90 €  
mit gebratenen Pfifferlingen,  
mit Parmesan bestreut  
und Salatbeilage



### **Vorsätze im neuen Jahr**

Rostbrätel mit Zwiebelringe 14,10 €  
zu Bratkartoffeln  
an Salatbeilage

### **Nach der Stallarbeit**

Feine Rinderzunge 16,20 €  
zu Salzkartoffeln,  
und feinen Buttererbsen <sup>15\*</sup>

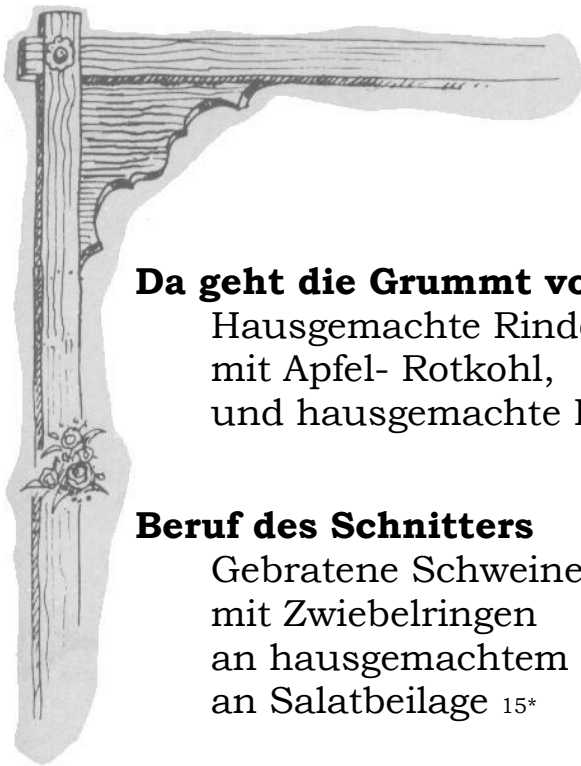
### **Turmfalken im Nistkasten**

Zarte Ochsenbäckchen 18,10 €  
an Kartoffelstampf <sup>14, 15\*</sup>,  
und panierten Champignons <sup>18\*</sup>

### **Aus reichem Fischbestand**

Forelle „Müllerin Art“ <sup>16, 18\*</sup> 14,20 €  
(entgrätet)  
zu Salatbeilage,  
mit Salzkartoffeln, Zitronenecke,  
Apfelmeerrettich  
und zerlassener Butter <sup>15\*</sup>





### **Da geht die Grummt vorm Heu**

Hausgemachte Rinderroulade 20\*  
mit Apfel- Rotkohl,  
und hausgemachte Kartoffelklöße 2,8\*

17,20 €

### **Beruf des Schnitters**

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

14,90 €

## **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 gebratenen Pfifferlingen,  
und Salzkartoffeln



18,90 €

### **Das große Halali**

Feiner Hirschbraten  
mit Preiselbeeren auf Orange,  
mit gebratenen Stein- und Butterpilzen  
und hausgemachten Semmelknödeln 14,15,18\*

22,90 €

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





## Kinderkarte

### **Hurra, der Pumuckl ist da**

Pommes frites,\*  
mit Chicken nuggets  
und Tomatenketchup <sup>17\*</sup>

5,00 €

### **Hans im Glück**

Kinderschnitzel von der Putenbrust <sup>14,15,18\*</sup>  
mit Salzkartoffeln, Soße <sup>18\*</sup> und  
Gemüse nach Angebot

5,00 €

### **Sina's Leibgericht**

Plinsen <sup>14,15,18\*</sup> 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





## 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
- 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 €

