

Vorspeisen & Salate

Soljanka ^{1,3,6,7} 3,90 €
F;G;H;I;J

Hochzeitssuppe 3,70 €
A;C;F;G;I;J

Würzfleisch 4,90 €
A;F;H;I

Kleiner Rohkostteller 3,90 €
A;G;I;J

Gemischter Salat klein 5,80 €
(Salat, Gurken, Tomaten, Dressing, Patros Käse)
G;J

Fitnesssteller 12,20 €
(Salat, Rohkost, Putenstreifen, Dressing, Patros Käse)
A;G;H;I;J

Fitnesssteller ohne Fleisch 10,40 €
(Salat, Rohkost, Dressing und Patros Käse)
A;G;I;J

Gemischter großer Salat mit Thunfisch 13,20 €
(Salat, Gurken, Tomaten, Dressing, Patros Käse, Mais)
A;G;J;I

Unser Hausdressing wird aus Sahne, Milch, Jogurt, Mayonnaise, Senf, Olivenöl, Zitronensaft und Kräutern zubereitet.

Bauernfrühstück 10,60 €
(Omelette mit Bratkartoffeln dazu Rohkost- und Gurkensalat)
Bauernfrühstück bieten wir nicht an Sonn und Feiertagen an!

Schälchen Gurkensalat 3,70 €

Deftiges aus der Pfanne

Thüringer Rostbrätel mit Rohkost- und Gurkensalat (Schweinenackensteak mit Zwiebeln) A;F;G;H;J	16,90 €
Schnitzel mit Rohkost- und Gurkensalat A;C;F;G;H;J	16,60 €
Schnitzel mit Ei; Rohkost- und Gurkensalat A;C;F;G;H;J	17,40 €
Schnitzel mit Blumenkohl; mit Rohkostsalat A;C;F;G;H;J	18,60 €
Schnitzel mit Champignon; Rohkost- und Gurkensalat A;C;F;G;H;J	18,90 €
Steak au four mit Rohkost- und Gurkensalat (Schweinesteak überbacken mit Würzfleisch und Käse) A;C;F;G;H;J	19,90 €
Hähnchen Steak Italienische Art mit Rohkost- und Gurkensalat (überbacken mit Mozzarella und Tomate) A;C;F;G;H;J	19,30 €
Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter; Rohkost- und Gurkensalat (180 gr.) A;C;F;G;H;J	26,40 €

Leber bieten wir nach Tagesangebot an.
Bitte lassen Sie sich vom Kellner beraten.

**Unsere Steaks (außer Schwein) und Leber werden fachlich Medium gebraten.
Wir reichen zu all unseren Gerichten Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes und verschiedene Rohkostsalate und Gurkensalat, die auf Wunsch auch separat bestellt werden können. Für eine Ofenkartoffel oder Wedges als Beilage erlauben wir uns einen Preisaufschlag von je 3,00 € zu berechnen.
Verschiedene Gerichte können wir auf Wunsch gern als kleine Portion anbieten.**

Das sollten sie unbedingt probieren

Schweinemedallions mit grüner Pfeffersoße; Rohkost- und Gurkensalat 19,90 €
A;G;H

Steak „Zum Auerochsen“; Rohkost- und Gurkensalat 19,70 €
(Schweinesteak überbacken mit Zunge, Champignon, Erbsen, Käse)
A;G;H

Steak Freesdorf mit Rohkost- und Gurkensalat 19,70 €
(Schweinesteak überbacken mit Paprika, Champignon, Zwiebeln)
A,G,H,J

Frühlingsteller
(gemischter Salat mit einer Ofenkartoffel oder Wedges)
A;G;H;J

mit ausschließlich Geflügelfleisch 21,50 €

mit ausschließlich Schweinefleisch 19,30 €

Fleisch gemischt Geflügel und Schwein 20,40 €

**Unsere Steaks (außer Schwein) und Leber werden fachlich Medium gebraten.
Wir reichen zu all unseren Gerichten Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes und verschiedene Rohkostsalate und Gurkensalat, die auf Wunsch auch separat bestellt werden können. Für eine Ofenkartoffel oder Wedges erlauben wir uns einen Preisaufschlag von je 3,00 € (Ausnahme die Frühlingsteller) zu berechnen.
Verschiedene Gerichte können wir auf Wunsch gern als kleine Portion anbieten.**

Für Fischliebhaber

**Wir bemühen uns,
ein frisches Fischangebot anzubieten.**

Unser Servicepersonal informiert Sie gern über unsere Auswahl.

Alles ohne Fleisch

Gebratener Patros Käse mit Pommes, Bratkartoffeln oder Kroketten, Gurkensalat und Rohkostsalat A;C;G	13,20 €
Gebratener Patros Käse mit gemischtem Salat A;C;G;J	13,70 €
Gebratener Patros Käse mit mediterranem Gemüse A,C,G,J	14,90 €
Pasta mit mediterranem Gemüse (wahlweise mit Sahnesoße oder Olivenöl) A;C;G;I	13,90 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gemischtem Salat G;J	12,70 €

Für unsere kleinen Gäste

**Für Kinder bis 4 Jahre sind Kartoffeln oder Klöße mit Soße und Gemüse
Kostenfrei**

Fischstäbchen mit Rohkostsalat	3 Stück	7,20 €
	5 Stück	9,50 €
Chicken Nuggets (hausgemacht aus frischer Hähnchenbrust)	3 Stück	9,70 €
Pasta mit Tomatensoße A;C		7,80 €
Kleines Schnitzel A;C;F;G;H		10,40 €

Zu den Fischstäbchen, den Chicken Nuggets und dem Schnitzel kann wahlweise zwischen Pommes, Krokette, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln entschieden werden.

Portion Pommes oder Krokette	4,80 €
Portion Bratkartoffeln	6,00 €

Unsere Eisauswahl und Nachspeisen

Vanilleeis E,G,2,7	Kugel	1,70 €
Schokoladen Eis C,E,F,H	Kugel	1,70 €
Erdbeer Eis E,G,3	Kugel	1,70 €
Gekochte Früchte nach Angebot		3,30 €
Portion Sahne		1,60 €
Eierlikör C		1,40 €

**Bitte stellen Sie sich Ihr Eis nach Wunsch
selbst zusammen!!**

**Wir haben täglich wechselnde Nachspeisen
für Sie vorbereitet.
Unser Servicepersonal informiert Sie gern
über unser Angebot.**

Getränkemenu

Biere vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Hasseröder Pils enthält Gerstenmalz	3,20 €	4,90 €
Radler, Potsdamer, Diesel enthält Gerstenmalz	3,20 €	4,90 €

Flaschenbiere

Warsteiner, alkoholfrei	0,33 l	3,70 €
Berliner Weiße	0,33 l	3,70 €
König Ludwig Hefeweizen	0,5 l	4,90 €
König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	4,90 €
Neuzeller Schwarzbier	0,5 l	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Vita Cola Pur ^{1,2} , Vita Orange ^{2,3} , Vita Zitrone	1,60 €	2,00 €	2,50 €
Mineralwasser von Bad Liebenwerda	1,60 €	2,00 €	2,30 €
Landskron Fassbrause ^{2,3,5} (Himbeergeschmack)	1,40 €	1,60 €	2,30 €
Apfelsaft	2,40 €	3,30 €	4,90 €
Kirschnektar / Bananennektar / Orangensaft	2,70 €	3,80 €	5,60 €
Malzbier			3,80 €



Bad Liebenwerda Tonic	0,25 l	2,40 €
Bad Liebenwerda Ginger Ale	0,25 l	2,40 €
Bad Liebenwerda Stilles Wasser	0,25 l	2,50 €
Bad Liebenwerda Fl. Gourmet Wasser (Classic, Medium, Still)	0,75 l	4,80 €

Warme Getränke

Kaffee		2,50 €
Kaffee groß		2,90 €
Espresso		2,70 €
Cappuccino mit Milch		3,90 €
Latte Macchiato mit Milch		4,20 €
Heiße Schokolade / Kakao mit Milch		3,90 €
Tee nach Angebot		2,40 €
Heiße Zitrone		3,90 €
Grog mit 4cl Rum		4,30 €
Glühwein Rot oder Weiß	0,2 l	4,30 €

Weinkarte

Weißwein

Riesling, trocken

Pfalz QbA, Winzergenossenschaft Weinbiet

Elegant und fruchtbetont präsentiert sich dieser pfälzer Riesling. Im Mund spritzig-frisch mit feiner Säure, dazu ein feiner Duft nach

Pfirsich, Aprikosen und knackigen Äpfeln.

Der Riesling harmoniert besonders gut zu leichten Gerichten, gekochtem Fleisch mit hellen Saucen oder Geflügel.

Flasche 1,0 l 19,50 €

Glas 0,2 l 4,70 €

Pinot Grigio Vicenza, trocken

Italien, DOC Vicenza, Torre dei Vescovi

Dieser Pinot Grigio funkelt strohgelb im Glas, ist ausdrucksstark, mit Aromen von Pfirsich und Birnen sowie leichten floralen Nuancen. Er ist sehr harmonisch, ausgewogen und lang anhaltend.

Der Wein ist als Speisenbegleiter zu weißem Fleisch und Gerichten auf Gemüsebasis bestens geeignet.

Flasche 0,75 l 18,50 €

Glas 0,2 l 5,30 €

Kerner, halbtrocken

Pfalz QbA, Winzergenossenschaft Weinbiet

Aromatisch und fruchtig ist sein Geschmack, dazu ein ausgeprägtes Bouquet, das an saftige Birnen denken lässt, versehen mit etwas Orangenzesten und einem dezenten Muskatton.

Ein vielseitiger Begleiter: zu feinwürzigen Vorspeisen, Gemüsegerichten, sommerlichen Salaten, Geflügel und Kalbfleisch, sowie zu Spargelgerichten.

Flasche 1,0 l 19,50 €

Glas 0,2 l 4,70 €

Bacchus, lieblich

Rheinhessen QbA, Weingut Ernst Bretz

Der Bacchus zeigt sich im Glas mit einem glänzenden, mittleren goldgelben Ton. Er ist unglaublich fruchtig, mit Aromen von Pfirsich, Aprikosen, etwas Mango, Maracuja sowie, einen feinen Muskatton.

Genießen Sie diesen tollen Wein zu Desserts oder zur gedeckten Kaffee-Tafel.

Flasche 1,0 l 19,50 €

Glas 0,2 l 4,70 €

Rosé

Marqués de Castilla Rosado, trocken

Spanien, D.O. La Mancha, Cristo de la Vega

Frisch und aromatisch-fruchtig mit kräftigen Noten von Himbeeren und Kirschen. Ein toller Rosé, der Lust auf ein zweites Glas macht, nicht zu trocken, sehr harmonisch.

Wunderbar zu herzhaften Salaten, zu sommerlichen Grillgerichten mit Geflügel.

Flasche 0,75 l 19,30 €

Glas 0,2 l 5,30 €

Weinkarte

Rotwein

Dornfelder, trocken

Rheinhessen QbA, Weingut Ernst Bretz

Tiefdunkelrot, kräftig und voller Frucht nach Kirschen, Holunder und Brombeeren.

Er ist gehaltvoll, geschmeidig und harmonisch und passt hervorragend zu Gegrilltem, zu geschmorter Lammkeule und auch zu intensiven Wildgerichten.

Flasche 1,0 l 19,50 €

Glas 0,2 l 4,70 €

Marqués de Castilla Crianza, trocken

Spanien, D.O. La Mancha, Cristo de la Vega Ein körperreicher Rotwein, ausgesprochen elegant, köstlich intensiver Duft nach Waldfrüchten, Cassis, Kirschen und Brombeeren, dazu angenehme Vanillenoten und Anklänge von Rauch und Lakritz, die durch die 6 monatige Reifung im Barrique entstehen. Voll und rund am Gaumen, sehr gut eingebundene Tannine, im Abgang nachhaltig und samtig.

Ideal zu gegrilltem, dunklen Fleisch.

Flasche 0,75 l 20,40 €

Glas 0,2 l 5,30 €

Rheinischer Rotwein, halbtrocken

Rheinhessen QbA, Weingut Ernst Bretz

Dieser Wein stellt ein ideales Cuveé aus Portugieser und Dornfelder dar. Es ist ein samtig-weicher, nicht so schwerer Rotwein mit zurückhaltender Säure mit Aromen von Himbeeren und Johannisbeeren.

Ein idealer Begleiter zum Dessert.

Flasche 1,0 l 19,50 €

Glas 0,2 l 4,70 €

Sekt

Schloss Herrenfels, trocken 0,75 l 19,00 €

Schloss Herrenfels, halbtrocken 0,75 l 19,00 €

Piccolo trocken oder halbtrocken 0,2 l 6,50 €

Spirituosen

Zur Verdauung ein Kräuter

Sellendorfer Kräuterlikör	2 cl	1,40 €	Wilthener Bitter	2 cl	1,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,20 €	Maltheser	2 cl	2,20 €
Ramazotti	4 cl	3,10 €	Underberg Fl.		2,40 €

Wodka, Korn und Co.

Sellendorfer Korn	2 cl	1,40 €	Chantre'	2 cl	2,20 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,20 €	Mariacron	2 cl	2,20 €
Wodka Gorbatschow	2 cl	2,80 €	Alter Wilthener	2 cl	2,20 €
			Goldkrone	2 cl	1,40 €

Wiskey & Obstler

Jonney Walker	4 cl	3,50 €
Jim Beam	4 cl	3,50 €
Jameson	4 cl	3,80 €
Obstler	2 cl	2,20 €
Schladerer Birne	2 cl	3,10 €
Nordhäuser Birne	2 cl	2,40 €
Sellendorfer Früchtchen 60%	2 cl	3,10 €

Süsse Liköre und was es sonst noch so gibt

Ouzo 12	2 cl	2,20 €			
Sambucca	2 cl	2,20 €			
Tequila	2 cl	2,20 €			
Dooleys	2 cl	2,00 €	Eierlikör	2 cl	1,40 €
Saure Kirsche	2 cl	1,40 €	Saurer Apfel	2 cl	1,40 €
Pfeffilikör	2 cl	1,40 €	Amaretto	2 cl	1,40 €

Mixgetränke

z.B. Cola -Whisky, Cola Havanna, Gin-Tonic 6,80 €

Longdrink's

Campari Orange, Ramazotti RosatoTonic, Aperol gespritzt 6,80 €