

## Aus der Suppenküche

- Tagessuppe 6,90 €  
nach der Saison und Gusto der Küche

## Für den kleinen Hunger

- Wildkräutersalat 8,20 €  
Radieschen, Erbsen, Cherry-Tomaten,  
Romys hausgemachter Mozzarella  
und Sellerie-Apfelvinaigrette
- Romys hausgemachter Frischkäse mit Röstbrot, 9,70 €  
gebeizter Lachsforelle (*Forellenhof Ermisch*), Gurke (*Gemüsehof Domania*),  
Kräuteröl und Kürbiskernen
- Bauernhofbrot 13,80 €  
geröstetes Sauerteigbrot belegt mit Zwiebelbutter, Gewürzgurke,  
gekochter und marinierter Oberlausitzer Rinderbrust und  
eingelegtem Kohlrabi (*Gemüsehof Tshipke*)

## Garten, Wald und Wiese - Botanische Speisen

- Humus 14,50 €  
mit gebackenem Honig-Sesam Möhren  
und Romys hausgemachtem Feta - vegetarisch
- 5 hausgemachte Kartoffelpuffer 15,90 €  
mit ebensolchem Kräuterquark - vegetarisch
- Handgeschnittene Bärlauch-Pasta 17,70 €  
mit Pilzgeschnetzeltem - vegan
- Bohnen-Hackbällchen 16,50 €  
in Tomatensauce aus Weichaer Tomaten  
mit Graupen-Risotto - vegan

## Von den Vierbeinern

- Bolognese vom Weichaer Weiderind 18,60 €  
auf hausgemachter Tagliatelle
- Leberkäse vom Weichaer Weiderind 19,70 €  
mit Spiegelei (*Geflügelhof Jurk*)  
mit Grünen Bohnen und Gröditzer Bratkartoffeln
- Tafelspitz mit Karotten-Kohlrabigemüse 24,50 €  
mit Wujanzes Kartoffeln und Meerrettichsauce
- Rumpsteak 250g nach Art Strindberg 32,50 €  
mit Bohnen-Tomatengemüse und Kartoffelspalten

- Oberlausitzer Apfelsaftbraten vom Schweinenacken 22,60 €  
mit Schmorgemüse und böhmischen Knödeln  
nach Mutter Schmidts Familienrezept
- 2 Schweinrückenschnitzel mit Rahmchampignons 22,50 €  
und Gröditzer Bratkartoffeln oder gebackenen Kartoffelspalten
- Hirschbraten aus Oberlausitzer Wäldnern 23,80 €  
mit Preiselbeer-Rotweinsauce, Tshipkes Rotkohl  
und hausgemachten Kartoffelklößen
- Herrenhausplatte 19,10 €  
mit einem Mix kalter Speisen aus eigener Produktion;  
wie selbstgeräucherter Schinken und Käse, Sülze, Kräuterquark,  
Schmalz, Kräuterbutter, dazu frisches Brot aus der  
Region und saure Gurke

## **Für die Zweibeiner im Haus**

- eine Küchenrunde Bier 9,90 €

## **Vom Federvieh**

- ein halbes Zitronen-Lauch-Schmorhähnchen 21,40 €  
vom Geflügelhof Steinert mit Kartoffelspalten  
und kleinem Salat
- Steak vom Maishähnchen 22,50 €  
vom Geflügelhof Steinert mit Knoblauch-Kräuterbutter,  
Basmati-Reis und Ofentomaten (*Gärtnerei Mehlhose*)
- hausgemachte Sülze von der Flugente 18,50 €  
mit Gröditzer Bratkartoffeln und Remoulade

## **Aus dem Wasser**

- Gegrilltes Lachsforellenfilet 23,50 €  
vom Forellenhof Ermisch mit Zitronenbutter  
und Zuckererbsen-Kartoffelstampf
- Geräucherte Forelle 21,50 €  
vom Forellenhof Ermisch mit Bratkartoffeln, Salat  
und Sahnemeerrettich
- Traditionell eingelegter, fassgereifter 17,50 €  
Kräuter-Matjes  
mit Apfel-Sellerie-Salat und Graubrot  
Alternativ mit Bratkartoffeln (+ 3,00 €)

## Aus regionalen Töpfen und Pfannen

- Oberlausitzer Bauernfrühstück 14,50 €  
mit Schinkenspeck und 3 Eiern (*Geflügelhof Jurk*)
- Schlesisches Himmelreich mit Stupperle 21,40 €  
Backobst mit Rauchfleisch
- Wujanzes Pellkartoffeln mit Leinölquark  
und hausschlachtene Leberwurst 14,80 €
- 5 kleine Quarkkeulchen 13,80 €  
aus eigenem Quark mit hausgemachtem Apfelmus, Zucker

## Für unsere kleinen Gäste

- Räuberteller 0,00 €
- Hausgemachte Nudeln mit Tomatensoße 7,50 €
- Hähnchen-Sticks (*Geflügelhof Steinert*) 8,90 €  
mit Karotten und Kartoffelspalten
- 3 kleine Quarkkeulchen aus eigenem Quark  
mit hausgemachtem Apfelmus und Zucker 7,50 €

## Dessert

- Hausgemachtes Eis nach Angebot  
verschiedene Sorten Kugel 2,00 €
- Portion Sahne 1,50 €
- Gebratenes Eis  
mit Beerensoße und Sahne 6,90 €
- Affogato al caffè  
Vanilleeisstückchen mit heißem Espresso 4,00 €
- Sauerrahm-Crème-Brûlée  
mit Rhabarberkompott und Sahne 6,20 €
- Kokosmilch-Reis mit Erbeeren  
vegan 6,50 €