

## Aus der Suppenküche

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

## Für den kleinen Hunger

- Feldsalat mit heimischem Apfel, 8,40 €  
roter Bete, karmellisierten Walnüssen,  
und Preiselbeer-Vinaigrette
- Würzfleisch vom Kaninchen 8,90 €  
mit hausgemachtem Kräuterbaguette
- Geräucherte Entenbrust 9,75 €  
mit Fenchel-Orangensalat
- Fenchel-Orangensalat 6,80 €  
vegan

## Garten, Wald und Wiese

- Hausgemachte Pasta mit cremiger Kürbissauce 17,30 €  
und Cashewnuss-Parmesan - vegan
- 5 hausgemachte Kartoffelpuffer 15,90 €  
mit ebensolchem Kräuterquark - vegetarisch
- Mit Pilzen gefüllter Kartoffelknödel 16,50 €  
aus eigener Herstellung, auf Gemüseragout - vegan
- Gebackene Kartoffel 15,20 €  
aus Wujanzes Kartoffelkeller mit Belugalinsen,  
getrockneten Tomaten und Mais - vegan

## Von den Vierbeinern

- Bolognese vom Weichaer Weiderind 19,60 €  
auf hausgemachter Tagliatelle
- Leberkäse vom Weichaer Weiderind 20,50 €  
mit Spiegelei (*Geflügelhof Jurk*)  
mit grünen Bohnen und Gröditzer Bratkartoffeln
- Rinderragout 24,90 €  
mit Champignons, Tomate, Rosmarin  
dazu Mutter Schmidts böhmische Knödel
- Rumpsteak 29,90 €  
mit grünen Bohnen, Backkartoffel aus Wujanzes Kartoffelkeller  
und Bacon-Zwiebelbutter

- Kasselersteak 23,90 €  
mit Zwiebel-Sauerkrautkruste,  
Kartoffelstampf und Feldsalat
- 2 Schweinerückenschnitzel mit Rahmchampignons 22,90 €  
und Gröditzer Bratkartoffeln oder gebackenen Kartoffelspalten
- Hirschbraten aus Oberlausitzer Wäldern 24,80 €  
mit Preiselbeer-Rotweinsoße, Tschipkes Rotkohl  
und hausgemachten Kartoffelklößen

## Für die Zweibeiner im Haus

- eine Küchenrunde Bier 9,90 €

## Vom Federvieh

- Entenkeule 24,60 €  
mit Orangen-Thymiansauce, dazu Rosenkohl und  
hausgemachte Klöße
- Roulade vom Maishähnchen 23,20 €  
vom Geflügelhof Steinert mit Spinat-Käsefüllung,  
Tomatensauce, Gnocchi
- Hausgemachte Sülze von der Flugente 19,90 €  
mit Gröditzer Bratkartoffeln und Remoulade

## Aus dem Wasser

- Gegrilltes Lachsforellefilet 23,90 €  
vom Forellenhof Ermisch mit Pastinakengemüse  
und Petersilienkartoffeln
- Geräucherte Forelle 21,50 €  
vom Forellenhof Ermisch mit Bratkartoffeln, Salat  
und Sahnemeerrettich
- Gebackenes Karpfenfilet 23,60 €  
aus Belgern, mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

## Aus regionalen Töpfen und Pfannen

- Kalte Hausspezialitätenplatte 19,90 €  
Alles aus eigener Herstellung:  
Brot, Schinken, Salami, geräucherter Käse, Sülze,  
Kräuterquark, Apfelschmalz und Kräuterbutter
- Oberlausitzer Bauernfrühstück 15,80 €  
mit Schinkenspeck und 3 Eiern (*Geflügelhof Jurk*)
- Schlesisches Himmelreich 21,50 €  
mit Backobst und Rauchfleisch, dazu Stupperle
- Linseneintopf süß-sauer 13,90 €  
mit Blutwurst
- 5 kleine Quarkkeulchen 13,80 €  
aus eigenem Quark,  
mit hausgemachtem Apfelmus, Zimt und Zucker

## Für unsere kleinen Gäste

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

## **Dessert**

- Hausgemachtes Eis nach Angebot Kugel 2,20 €  
verschiedene Sorten
- Portion Sahne 2,00 €
- Gebratenes Eis 7,50 €  
mit Beerensoße und Sahne
- Affogato al caffè 4,50 €  
Vanilleeisstückchen mit heißem Espresso
- Waldhonig-Quarkmousse 6,90 €  
mit Zimtpflaumenragout
- Schokocreme 7,20 €  
mit Vanille-Birnenkompott - vegan