

Aus der Suppenküche

- Tagessuppe 6,90 €
nach der Saison und Gusto der Küche
- vegane Tagessuppe 7,20 €
nach der Saison und Gusto der Küche

Für den kleinen Hunger

- Würzfleisch vom Kaninchen 8,90 €
mit hausgemachtem Sauerteigbaguette
- Mediterraner Gemüsesalat 9,20 €
mit hausgemachtem Salzlakenkäse
auf geröstetem Hausbrot
- Spitzkohl-Karotten-Erbesen-Puffer 8,70 €
mit Frühlingssalat - vegan
Vinaigrette aus hofeigenen Wildpflaumen
und Holunderblüten

Garten, Wald und Wiese

- Hausgemachte Spaghetti 17,50 €
mit cremiger Champignon-Spinatsoße
und Parmesan - vegan
- Kraut-Wareniki mit saurer Sahne 16,50 €
oder vegan mit Pilzsauce
Heimatliche Grüße von Ljuba, Masha und Vika
- Kleine gebackene Meersalz-Rosmarinkartoffeln 15,90 €
nach Gröditzer Art, hausgemachtem Dreierlei aus Bärlauch-Pesto,
leicht scharfem Frischkäse und Knoblauch-Dip

Von den Vierbeinern und Federvieh

- Bolognese vom Weichaer Weiderind 19,60 €
auf hausgemachter Tagliatelle
- Leberkäse vom Weichaer Weiderind 21,80 €
mit Spiegelei (*Geflügelhof Jurk*),
Schinken-Zwiebel-Kartoffelstampf und Gurkensalat
- 2 Schweinerückenschnitzel mit Rahmchampignons 22,90 €
und Gröditzer Bratkartoffeln
- Hirschbraten aus heimischen Wäldern 24,80 €
mit Tschipkes Rotkohl und Mutter Schmidt's
böhmischen Knödeln

- Rinderfilet-Steak mit Steinpilzbutter,
Dreierlei Bohnengemüse und
Gröditzter Backkartoffel mit Sauerrahm 33,70 €
- Halbes mediterranes Schmorhähnchen 23,60 €
vom Geflügelhof Steinert mit Tomate, Zwiebel und Zitrone,
dazu hausgemachte Gnocchi mit Salbeibutter
- Hausgemachte Sülze von der Flugente 19,90 €
mit Gröditzter Bratkartoffeln und Remouladesoße

Für die Zweibeiner im Haus

- eine Küchenrunde Bier 9,90 €

Flossen- und Schuppenträger

- Lachsforellenfilet 25,30 €
vom Forellenhof Ermisch aus dem Ofen mit Brokkoli
und Petersilienkartoffeln
- Geräucherte Forelle 21,50 €
vom Forellenhof Ermisch mit Sahnemeerrettich,
Gröditzter Bratkartoffeln und kleinem Salat
- Matjestatar mit Wachtelei 17,00 €
auf Dillgurken, dazu hausgebackenes Schwarzbrot und Butter
mit Bratkartoffeln (+3,00 EUR)

Aus regionalen Töpfen und Pfannen

- Bautzener Senffleisch 21,60 €
mit Gurke, dazu Kartoffeln aus Wujanzes Kartoffelkeller
- Oberlausitzer Bauernfrühstück 15,80 €
mit Schinkenspeck und 3 Eiern (*Geflügelhof Jurk*)
- Gewiegtebrutl 15,50 €
mit Senf, dazu hausgebackenes Brot,
oder Gröditzter Bratkartoffeln (+3,00 €)
- 5 kleine Quarkkeulchen 14,80 €
aus eigenem Quark,
mit hausgemachtem Apfelmus, Zimt und Zucker
- Hausspezialitätenplatte 19,90 €
Schinken, Salami, Räucherkäse, Kräuterquark, Entensülze
Alles aus eigener Produktion,
dazu hausgebackenes Brot und Butter



Weichaer Hof



KINDERKARTE

FÜR DIE LIEBEN KLEINEN

- **Räuberteller**

Zum Probieren, Stibitzen und Genießen!



0,00 €

- **Hausgemachte Nudeln mit Tomatensoße**

Lecker, fruchtig und einfach gut!



7,50 €

- **Hähnchenschnitzelchen** (Geflügelhof Steinert)

mit Möhren und Kartoffeln aus Wujanzes Kartoffelkeller



9,20 €

- **3 kleine Quarkkeulchen aus eigenem Quark**

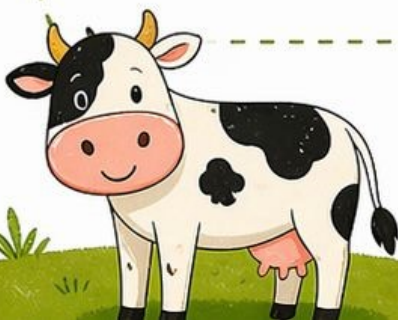
mit hausgemachtem Apfelmus mit Zimt und Zucker



7,50 €

HALLO!
ICH BIN
ERWIN

Euer Servier-Roboter.
Ich bringe euch euer
Essen an den Tisch!



DESSERT

Karte



Ei im Nest

Weisses Schokomousse mit
Orangengelee, Engelshaar &
Beerengarnitur

€ 8.20



Orangen-Panna- Cotta mit Beeren

€ 7.50



Gebratenes Vanilleeis

€ 7.50



Affogato al caffè

€ 4.50

Gäste-
favorit

HAUSGEMACHTES EIS

Unser Eis entsteht in liebevoller Handarbeit – mit frischer Milch vom Bauern aus dem Dorf und ehrlichen Zutaten ohne Schnörkel. Regional verwurzelt, vollmundig verfeinert, ein cremiger Gruß aus unserer Küche.



Schokolade



Kaffee



Vanille



Orange-
Quark



Honig



Erdbeere



Birne-
Karamell



Stracciatella



Zitrone
(Sorbet)



Amarena
Kirsch

Kugel € 2.20

Spezial-Eis € 3.50

€ 2.00 Portion Sahne

*saisonale wechselnde Sondersorten
(immer nur so lange der Vorrat reicht)