

Suppen

<i>Tomatensuppe mit Oliven & frischen Kräutern</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Kartoffelschaumsuppe mit Steinpilzen und frischen Kräutern</i>	<i>2,90 €</i>

Salate & Vorspeisen

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Großer Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und gebackenen Zwiebelringen</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Ragout fin vom Huhn, Toast</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Bruschetta (Knoblauchbrot mit Tomate & Basilikum)</i>	<i>3,80 €</i>

Hauptgerichte

<i>Bauernfrühstück (Omelett mit Bratkartoffeln)</i>	<i>7,30 €</i>
<i>Bauernfrühstück „O´leander“ (mit Gewürzgurken- und Tomatenwürfeln) (4)</i>	<i>7,90 €</i>
<i>bunte Gemüse-Kartoffel-Pfanne mit Karotten, Paprika, Mais & Brokkoli</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Penne mit Hähnchenfiletstreifen in Curry-Sahnesoße, mit Käse überbacken</i>	<i>8,70 €</i>
<i>Rinderfiletstreifen auf Bandnudeln mit Steinpilzrahm und Lauchzwiebeln</i>	<i>12,80 €</i>
<i>gebratene Schweinefiletstreifen auf mexikanischem Pfannengemüse mit gebackenen Kartoffelecken</i>	<i>11,90 €</i>

<i>Hähnchenbrustfilet in Kokospanade, dazu eine herb- fruchtige Sauerkirschsoße & Kartoffelbällchen</i>	<i>10,20 €</i>
<i>paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, Butterbohnen und Bratkartoffeln</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Rindersauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffeln</i>	<i>10,50€</i>
<i>Lammkeulenbraten mit Butterbohnen und Kartoffeln</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken, Pommes Frites</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Schweinefiletmedaillons mit Brokkoli, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, Kartoffelbällchen</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Schweinerückensteak „ au four „ (mit Ragout fin und Käse überbacken), Pommes frites</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Holzfällersteak Schweinenackensteak 250g mit Röstzwiebeln, dazu Kartoffelecken mit Creme fraiche - Dipp</i>	<i>12,10 €</i>
<i>Rumpsteak „ Lausitzer Art „ mit Zwiebeln und Gewürzgurken⁽⁴⁾, Bratkartoffeln</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Rumpsteak mit würziger Steinpilz-Pistazienkruste gratiniert, dazu gebackene Kartoffelecken & Creme fraiche - Dipp</i>	<i>15,20 €</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet auf gebuttertem Pfannengemüse, mit Petersilienkartoffeln</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Lachsfilet in Mandelkruste, mit Kräutersoße, Brokkoli und Kartoffelbällchen</i>	<i>14,30 €</i>

Süße Sachen, mal Eis mal heiß!

<i>Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis & Sahne</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Milchshake´s (0,4l) (Vanille, Schokolade, Erdbeere)</i>	<i>3,30 €</i>
<i>hausgemachtes Fürst- Pückler- Eis nach historischer Rezeptur, mit frischem Obst</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Schwedeneisbecher (3 Kugeln Eis mit Apfelmus ⁽⁶⁾, Eierlikör & Sahne)</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Schwarzwälder Eisbecher 3 Kugeln Eis mit Sauerkirschen, Sahne & Kirschlikör</i>	<i>4,30 €</i>
<i>3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren ⁽⁶⁾ oder heißen Kirschen & Schlagsahne</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Rote Beerengrütze mit Vanillesoße & Joghurteiscreme</i>	<i>3,30 €</i>
<i>gebackene Apfelringe mit Schokoladensoße</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Warmer Apfelstrudel mit Eiscreme & Vanillesoße</i>	<i>4,20 €</i>
<i>gebackene Banane mit Honig und Vanilleeiscreme</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Kaiserschmarrn mit Puderzucker</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Kugel „Lagnese“ - Eis in den Sorten Vanille⁽¹⁾, Schokolade, Joghurt–Himbeere, Erdbeere, Karamell⁽¹⁾</i>	<i>0,80 €</i>

Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee</i>	1,60 €
<i>Pott Kaffee</i>	2,30 €
<i>Tasse Cappuccino</i>	1,80 €
<i>Pott Milchkaffee</i>	2,50 €
<i>Espresso Alfredo</i>	1,60 €
<i>Doppelter Espresso</i>	2,20 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,40 €
<i>Choco- Macchiato (Latte Macchiato mit Schokosoße)</i>	2,60 €
<i>heiße Trinkschokolade mit Sahnehäubchen</i>	1,90 €
<i>Pott heiße Kakaomilch</i>	1,90 €
<i>Heiße Zitrone</i>	2,10 €
<i>Glas Tee (loser Tee von Eilles, in den Sorten Assam spezial broken, Darjeeling second flush, Pfefferminze, Rooibos Lemon fresh, Beerenkräuter, Grüntee Sonne Asiens, Sommerbeeren)</i>	1,90 €
<i>Glühwein</i>	2,40 €
<i>Jagertee</i>	2,80 €
<i>Irish Coffee (mit 2cl Tullamore Dew & Sahne)</i>	3,30 €
<i>Barraquito (kanarische Kaffeespezialität mit Espresso, gesüßter Kondensmilch & Liquer 43 (1))</i>	3,30 €

Mineralwasser

Gerolsteiner Sprudel

Mineralwasser mit quelleigener Kohlensäure

Gerolsteiner Medium

Mineralwasser mit reduzierter Kohlensäure

Gerolsteiner Naturell

Natürliches Mineralwasser kohlenstofffrei

Flasche 0,25l 1,70 €

Flasche 0,75l 3,90 €

Erfrischungsgetränke

Apfelsaftschorle 0,2l 1,70 €

Fiesta Himbeerbrause (1, 4) 0,2l 1,70 €

Coca Cola (1, 9) / Fanta (1, 6) / Sprite 0,2l 1,70 €

Fiesta Tonic, chininhaltig 0,2l 1,80 €

Fiesta Ginger Ale, mit Ingwerauszügen (1) 0,2l 1,80 €

Coke Zero (zuckerfrei) (1, 4, 9) Fl. 0,5l 2,20 €

Karamalz (1) Fl. 0,5l 2,20 €

Red Bull (Energy drink) (1, 9) 0,25l 3,60 €

Fruchtsäfte von Ackermann´s

Apfelsaft 0,2l 1,90 €

Bananennektar 0,2l 1,90 €

Grapefruitsaft 0,2l 1,90 €

Mango – Mandarinen – Saft 0,2l 1,90 €

Orangensaft 0,2l 1,90 €

Sauerkirschnektar 0,2l 1,90 €

Tomatensaft 0,2l 1,90 €

Aperitif

<i>Sandeman Sherry Medium / Dry seco (7)</i>	<i>5cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Martini Vermouth Bianco</i>	<i>5cl</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,1l</i>	<i>3,90 €</i>

Fassbiere

<i>Beck's Pilsner</i>	<i>0,25l</i>	<i>1,70 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Eibauer Schwarzbier</i>	<i>0,3l</i>	<i>1,80 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Franziskaner Hefeweißbier</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,10 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>2,90 €</i>

Flaschenbiere

<i>Ein Schlesier (Landskronbrauerei Görlitz)</i>	<i>0,5l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Radeberger Pilsener</i>	<i>0,5l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Staropramen Lager (Tschechien)</i>	<i>0,5l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Lech Premium (Polen)</i>	<i>0,5l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Tyskie Gronie (Polen)</i>	<i>0,5l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Beck's alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Franziskaner Weißbier alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Beck's Green Lemon (1, 6)</i>	<i>0,33l</i>	<i>1,90 €</i>

Spirituosen

<i>Nordhäuser Eiskorn</i>	<i>4cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>4cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Wodka Wyborowa</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Smirnoff Wodka</i>	<i>4cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Wilthener Goldkrone</i>	<i>4cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Wilthener Nr.1 (Weinbrand XO)</i>	<i>4cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>4cl</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Ouzo 12</i>	<i>4cl</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Molinari Sambuca</i>	<i>4cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Grappa Julia Superiore</i>	<i>4cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Rapp Obstler</i>	<i>4cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Rapp Williams Christbirne</i>	<i>4cl</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	<i>4cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Sierra Tequila Silver / Gold</i>	<i>4cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Mezcal "Gusano Rojo "</i>	<i>4cl</i>	<i>3,60 €</i>

Liköre & Kräuter

<i>Kleiner Feigling</i>	<i>2cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Kümmerling</i>	<i>2cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>

<i>Wilthener Gebirgskräuter</i>	4cl	2,30 €
<i>Jägermeister</i>	4cl	2,90 €
<i>Fernet Branca</i>	4cl	3,10 €
<i>Ramazotti</i>	4cl	2,90 €
<i>Advokat Eierlikör</i>	4cl	1,90 €
<i>Kirschlikör</i>	4cl	1,90 €
<i>Pfefferminzlikör (1)</i>	4cl	1,90 €
<i>Batida de Coco</i>	4cl	2,60 €
<i>Dooley's Toffee Likör</i>	4cl	2,80 €
<i>Bailey's Original Irish Crème (1)</i>	4cl	3,20 €

Whisky

<i>The Glenlivet Single Malt 12J. (1)</i>	4cl	4,10 €
<i>Glennfiddich Special Reserve 12 J. (1)</i>	4cl	4,40 €
<i>Bowmore Islay Malt 12J. (1)</i>	4cl	4,50 €
<i>Aberlour, Speyside 10J. (1)</i>	4cl	4,50 €
<i>Lagavulin, Islay Malt 16 J. (1)</i>	4cl	4,90 €
<i>Slyrs, Oberbayrischer Single Malt (1)</i>	4cl	4,60 €
<i>Dimple 15 J. (Blended Scotch) (1)</i>	4cl	4,40 €
<i>Chivas Regal 12 J. (Blended Scotch) (1)</i>	4cl	4,10 €
<i>Jameson 1780, 12 J. (Irish Whiskey) (1)</i>	4cl	4,40 €
<i>Tullamore Dew (Irish Whiskey) (1)</i>	4cl	3,50 €
<i>Jack Daniels (Tennessee) (1)</i>	4cl	3,70 €
<i>Jim Beam (Kentucky Straight Bourbon) (1)</i>	4cl	3,10 €

Rotweine

Cuvée Portugieser & Dornfelder, lieblich (7)

Weingut Landgrafenhof / Rheinhessen

Flasche 0,75l : 8,50 € / Schoppen 0,2l : 2,80 €

Dornfelder , Weingut Rapp / Pfalz , halbtrocken (7)

Flasche 0,75l : 11,20 € / Schoppen 0,2l : 3,70 €

Camino Tinto , Tempranillo DO, BIO- Wein, Spanien, trocken (7)

Flasche 0,75l : 10,50 € / Schoppen 0,2l : 3,50 €

Dornfelder , Weingut Rapp / Pfalz, trocken (7)

Flasche 0,75l : 11,20 € / Schoppen 0,2l : 3,70 €

Fortant de France Merlot, Vin de Pays, Frankreich, trocken (7)

Flasche 0,75l : 11,20 € / Schoppen 0,2l : 3,70 €

Blauer Zweigelt , trocken (7)

Salonweingut Kridlo / Weinviertel, Niederösterreich

Flasche 0,75l : 12,20 € / Schoppen 0,2l : 4,10 €

Vina Maipo , Cabernet Sauvignon, Central Valley / Chile, trocken (7)

Flasche 0,75l : 12,80 € / Schoppen 0,2l : 4,20 €

Merlot Stellar , BIO- Wein Stellar Organics / Südafrika , trocken

(schwefelfrei, Gold auf der BIO – Fach 2005)

Flasche 0,75l : 13,70 € / Schoppen 0,2l : 4,50 €

Roséwein

Le Colombier Syrah , BIO – Wein , Frankreich , trocken (7)

Flasche 0,75l : 13,10 € / Schoppen 0,2l : 4,20 €

Weißweine

Bacchus Kabinett, lieblich (7)

Weingut Landgrafenhof / Rheinhessen

Flasche 0,75l : 8,80 € / Schoppen 0,2l : 2,90 €

Riesling Kabinett , Weingut Gehlen / Franken, halbtrocken (7)

Flasche 0,75l : 10,60 € / Schoppen 0,2l : 3,50 €

Grauer Burgunder, halbtrocken (7)

Weingut Landgrafenhof / Rheinhessen

Flasche 0,75l : 9,60 € / Schoppen 0,2l : 3,10 €

Rivaner , Weingut Rapp / Pfalz , trocken (7)

Flasche 0,75l : 9,90 € / Schoppen 0,2l : 3,20 €

Grüner Veltliner DAC , trocken (7)

Salonweingut Kridlo / Weinviertel, Niederösterreich

Flasche 0,75l : 11,90 € / Schoppen 0,2l : 3,90 €

Saale – Unstrut Müller – Thurgau , QbA

Winzervereinigung Freyburg / Unstrut , trocken (7)

Flasche 0,75l : 12,30 € / Schoppen 0,2l : 4,10 €

Sekt

Rotkäppchen, Rosé (trocken) (7)

Glas 0,1l 2,20 €

Flasche 0,75 l 13,60 €

Rotkäppchen, trocken (7)

Glas 0,1l 2,20 €

Flasche 0,75 l 13,60 €

Rotkäppchen, halbtrocken (7)

Glas 0,1l 2,20 €

Flasche 0,75 l 13,60 €

Rotkäppchen, mild (7)

Glas 0,1l 2,20 €

Flasche 0,75 l 13,60 €

<i>Piccolo Rotkäppchen, halbtrocken (7)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Piccolo Rotkäppchen, Rosé (trocken) (7)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Piccolo Prosecco di Zeno, Veneto IGT (7)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,60 €</i>



*Familienplatte (für 2 Erwachsene & 2-3 Kinder)
mit Schnitzeln, Hähnchenbrustfilets, Fischstäbchen,
Pommes & Kroketten sowie verschiedenem Gemüse,
danach noch eine Kugel Eis mit Obst
25,00 €*



*nur auf Vorbestellung, ca. 1 Woche im Voraus:
Candlelight - Dinner für 2 Personen
mit 3 – Gänge – Menü in romantischer Atmosphäre
(Preise abhängig vom Menü zwischen 48,00 und 63,00 €)*



*alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Zutaten:*

- 1. mit Farbstoff*
- 2. mit Konservierungsstoff*
- 3. mit Nitritpökelsalz*
- 4. mit Süßungsmitteln/Süßstoff*
- 5. mit Geschmacksverstärker*
- 6. mit Antioxidationsmittel*
- 7. geschwefelt/enthält Sulfite*
- 8. geschwärzt*
- 9. coffeinhaltig*
- 10.chininhaltig*

Bei Allergien (z.B. Nüsse, Milcheiweiß) oder Fragen zu sonstigen Inhaltsstoffen und verwendeten Zutaten wenden Sie sich bitte an unser Service- oder Küchenpersonal.