

TAKE AWAY

**Unsere Öffnungszeiten zum Abholen oder im Lieferservice
Freitag bis Sonntag von 11.30 Uhr bis 20.00 Uhr**

Liebe Gäste,

Sie möchten gern außerhalb dieser Öffnungszeiten Speisen geliefert bekommen oder Essen abholen? Sie suchen für Ihre kleine Zusammenkunft im Team, Ihrer Abteilung, Ihrer Praxis oder einfach nur in Ihrer Arbeitsgruppe ein gemeinsames Mittagessen?

Wir kochen & liefern sehr gern auch außerhalb unserer Öffnungszeiten.

Bestellungen dafür bitte erst ab 10 Personen! Kontaktieren Sie uns einfach per Telefon! Wir sind täglich ab Mittwoch für Sie erreichbar unter: [034205-87415](tel:034205-87415) oder schicken Sie uns eine Mail an:

info@goldener-hirsch.eu

+++++

TOP+++WOCHEN-ANGEBOT+++TOP



Spargel *Dt. Spargel frisch & Schnitzel = klassisch & leggger*

Spargelanbaugebiet Bayern, frisch & herzhaft aus einem ordentlichen Grauboden. Dazu, wie soll es anders sein, gebutterte Kartoffeln, Hollandaise und ein rischdisch leggeres Schnitzel vom Schweinelachs.

17,50€



Vincent-Pfanne

Veggie und verdammt lecker

Es ist Frühling, der Spargel ruft – Spargel als Königin des Gemüses .

Rauken vom weißen & grünen Spargel, leicht in Butter angebraten, gewürzt mit gestoßenem Pfeffer und Meersalzflocken, abgelöscht mit einem Schuss Balsamico, dazu Hälften von Perltomaten, frische junge Spinatblätter und natürlich Schupfnudeln von der Süßkartoffel gemeinsam geschwenkt in der Pfanne, überzogen mit Crema de Balsamico und gehobeltem Parmesan sowie Petersilie und fertig ist ein sehr tolles uns schmackhaftes Veggie - Essen.

15,95€

PIZZA A LA HIRSCH

Jede Pizza überragend & rischdisch legggger.

Hausgemachter Teig, grandios & frisch belegt - so, wie wir sie gerne essen würden.
Wir produzieren die Pizza in einer 29er Größe und verpacken sie in einer Wärme-Box.

Pizza Hirsch a la Patric *Unser Küchenchef liebt das Besondere* **12,90€**

Passierte Tomate, gehobelter Mozzarella, leicht bestrichen mit Ricotta & belegt mit Scheiben vom Schwarzwälder Schinken, Rucola, Champignons, Peperoni, Pimentos, Perltomatenhälften, fein gewürzt mit Masala Aphrodite und einem Hauch Trüffel Öl, überzogen mit gehobeltem Parmesan.



Pizza Veggie aus Wenki's Garten *So isst sie unsere Wenke sehr gern* **9,90 €**

Passierte Tomaten, geriebener Mozzarella, junge Rucolaspitzen, feine Scheiben von der Birne Helene, Brokkoli, feiner Gemüsemais, rote Paprikascheiben, frische Kräuter, das alles überzogen mit geriebenem Emmentaler.



Pizza a la Mike *Das ist seine Lieblingspizza, Salami & Schinken* **10,50 €**

Natürlich passierte Tomate und geriebener Mozzarella, kräftige Salami, feine Scheiben vom Bauernkochschinken, Champignons und überzogen mit geriebenem Emmentaler.



Pizza Köhli *So liebt sie unser Chef* **12,50 €**

Ich liebe den Geschmack von verschiedenen Käsesorten. Passierte Tomaten, geriebener Pecorino, Feta, Gorgonzola, Mozzarella, fein gewürzt mit Masala Aphrodite, feinem schwarzen Pfeffer und Flocken vom Meersalz.



Unsere leckeren Suppen

Waldpilz – Suppe *mit frischem Rahm* **5,50€**

Frisch gezogen aus Waldpilzen & braunen Wiesenchampignons.
Frischer Rahm und Butter machen die Suppe kräftig und geschmacklich bezaubernd.

Cremiges Knoblauch-Süppchen *mit Croutons vom Schwarzbrot* **5,50€**

Frischer gerösteter Knoblauch mit Lauch, Zwiebel, Sellerie und frischen Kräutern als Sud gekocht und fein mit Sahne & Butter gebunden. Wir servieren mit Croutons vom Schwarzbrot.

Frisches Tomatensüppchen *mit gehobelten Parmesan n. Art *Mailänder** **5,50€**

Die Suppe wird hergestellt aus passierten Tomaten, Pfeffer, Salz, und etwas Honig zum neutralisieren der Säure. Frische Kräuter & Basilikum gehören einfach zur Rezeptur dazu.

Kleine Vorspeisen & Snacks

Kleiner Beilagen-Salat **4,95€**

Frisch gerupfte verschiedene Blattsalate mit einem leichten & leckerem Joghurt- Dressing.

Unsere leckeren Knoblauch-Baguettes **5,90€**

Man muss es lieben! Frische Knobi-Baguette-Viertel, schmackhaft & herrlich würzig. Knackig frisch.

Unser Speiseangebot zu COVID Zeiten

- HALLOUMI – Käsespieß** *Vegetarisch* **15,95 €**
Würziger Halloumi umwickelt mit dünnen Zucchini-Tranchen, gesteckt mit Paprika und gebraten in Rapsöl. Wir servieren diese Spieße auf einer herzhaften Toskana-Tomatensalza, verfeinert mit klein geschnittenen Oliven, frischen Kräutern und gebröseltem Feta, dazu unsere leckeren, hausgemachten Spinatknödel. Fertig ist ein schmackhaftes Essen.
- Original Thüringer Rostbrät'l** *Originaler als in Thüringen* **14,90€**
Wer kennt es nicht? 2 Steaks a' 160 g vom Schweinekamm, eingelegt in einer originalen Marinade aus Bier, Senf, Zwiebel, Salz & Zucker. Übers Steak kommen dann noch gebratene Zwiebelringe, dazu Bratkartoffeln und 'ne schöne Salatbeilage.
- Bunte Pasta – Lachs - Pfanne** **16,50€**
*Bunte Spargel-Pasta-Lachspfanne *Leckerbissen* Lachsfilet-Würfel mit frischen Gartenkräutern in Butter anbraten, roten Paprika, Pack Choi und grünen & weißen Spargel dazu geben, mit Weißwein leicht ablöschen, dann unsere leckeren Tagliarini untermischen und mit Sahne fertig garen. Auch hier muss Parmesan für den perfekten Geschmack dabei sein!*
- Hähnchenfilet gefüllt mit Hirtenkäse & Spinat** **14,95€**
Etwas Leichtes & Bekömmliches kann man zu jeder Tageszeit zu sich nehmen. Hähnchenfilet gefüllt mit magerem Hirtenkäse und gesunden Spinat, dazu frische Tagliarini überzogen mit einer frischen Tomaten-Sugo-Soße und selbstverständlich frischen Parmesanhobel.
- Entenleber auf gestampftem Kartoffelpüree** **15,95€**
Feine Entenleberstücke, rosé gebraten, gewürzt mit Salz, gestoßenem Pfeffer und leicht mit Rohrzucker karamellisiert. Wir richten an auf einem Bukett von frischem Rucola und frisch gestampftem Kartoffelpüree.
- Thüringer MUTZ - Braten** *nach original Schmöllner Rezeptur* **15,55€**
Das Besondere am Mutz Braten ist die Herstellung! Schweinefleischstücke werden trocken 24 Stunden mit Salz, Pfeffer & Majoran mariniert. Dann wird dieses Fleisch auf einen Spieß gesteckt und am offenen Birkenholzfeuer 4 Stunden ganz langsam gegart. Das macht das Fleisch zart und geschmacklich einzigartig. Dazu eine kräftige Portion Sauerkraut, welches richtig mit Butter abgebunden wird, Salzkartoffeln und fertig ist der besondere Mutz Braten.
- Bunt gemischter Salat mit BBQ Hähnchen- Steak** **14,95€**
Bunt gemischter Salat mit feinen Spalten von Gemüse & Rohkost, Eiviertel sowie Hirtenkäse, überzogen mit einem Joghurtdressing, dazu kleine gegrillte BBQ Hähnchen - Steaks von der Poularde. Unser Chia-Dinkelbrot gehört aus Gesundheitsgründen einfach dazu.
- ## **WILD – Gerichte vom Hirsch**
- Der Wilde Gulasch*** **15,90€**
*Es ist nicht irgendein Gulasch, sondern er ist etwas *Besonderes*. Gemischt vom Wildschwein, Reh und Hirsch. Dazu servieren wir Ihnen Kartoffelklöße und hausgemachtes frisches Apfelrotkraut.*
- Unser zarter Hirschbraten** **vom deutschen Hirsch** **16,90€**
Hergestellt aus zarter Hirschoberschale & zart gebacken im Niedriggarverfahren, also butterweich. Dazu reichen wir Ihnen Kartoffelklöße und frisches hausgemachtes Apfelrotkraut.

Schnitzel – des Deutschen liebstes Fleisch

Deutsches Schnitzel nach Jäger Art

14,90€

Paniertes Schnitzel vom zarten Schweinelachs mit einer leckeren Champignon-Rahmsauce, serviert mit Bratkartoffeln a la Hirsch und einer saisonalen Salatbeilage.

Italiener Schnitzel einfach nur **rischdisch leggger**

14,90€

Paniertes Schweineschnitzel vom zarten Schweinelachs belegt mit frischen Cocktailltomatenhälften und gratiniert mit Gouda- Reibekäse, serviert mit gebutterten Tagliarini und einer Sc. Tomato al Gusto mit Perltomaten und Olivenscheibchen.

Schnitzel *Cordon Bleu* vom **Hähnchenfilet**

14,90€

Paniertes Schnitzel vom Hähnchenfilet, gefüllt mit Saftschinken und Camembert, serviert an Bratkartoffeln und einer saisonalen Salatbeilage.

Leckeres aus Topf & Pfanne

Allgäuer Tafelspitz (mit frischem Kren serviert)

15,95€

Semerrolle vom Weiderind, ein äußerst saftiges und zartes Fleisch. Es wird gekocht im herzhaften Fond, aufgeschnitten und serviert, wie in Sachsen üblich, mit Meerrettichsoße, dazu feine in Butter geschwenkte Baby-Möhrrchen. Und, wie soll es anders sein, als im Allgäu üblich? Scheiben von gebratenen Serviettenknödeln.

Lamm - Haxe & Ofenkartoffel

rustikal

15,95€

Eine kleine saftige Lamm Haxe, kräftig gebacken mit vielen frischen Kräutern, frischem Rosmarin sowie einem Hauch Knoblauch. Wir schneiden die Backkartoffel in dicke Scheiben, legen die Haxe auf, umranden das Fleisch mit Bohnenbuketts (umwickelt mit Bacon) und backen alles gemeinsam noch einmal 10 Minuten im Ofen. Eine schöne kräftige Lammsauce rundet dieses Essen ab.

HEU – Beef - Braten

American Style vom **US BIO-Beef**

16,95€

Dieses Rind, welches 2 Jahre nur auf der Weide gewachsen ist, hat ein besonders zartes und schmackhaftes Fleisch. Im Niedriggarverfahren wird es über Nacht auf HEU langsam gegart und behält somit seinen urtypischen Geschmack und die Zartheit des Fleisches. Das Garen auf Heu rundet dabei den Geschmack ab. **Bitte beachten:** es ist Rindernacken und es kann hier & da vorkommen, dass Fetteinlagerungen vorhanden sind. Wir servieren das wunderbare Fleisch mit La Ratte Kartoffelhälften und gebuttertem Mais.

BBQ Fleisch – Grill - Spieß mariniert mit einer pikanten Marinade

16,95€

Für Männer, die einfach mal schön gegrilltes Fleisch essen möchten!

Wir Männer haben es schon nicht einfach! Wir wollen Fleisch, kein Gemüse, Soße muss unbedingt sein und kräftig schmecken muss es auch noch! Hier haben wir einen kräftigen **BBQ** Fleischspieß & eine ordentliche hausgemachte BBQ-Soße und als Männer-Gemüse pikante American Black Beans. Die schwarzen Bohnen lassen wir kalt 2 Tage quellen und anschließend werden sie 2 Stunden in BBQ Soße (hauseigene Rezeptur) fertig gegart. Dazu noch ordentliche Bratkartoffeln, als Alibi eine kräftige Salatbeilage und fertig ist ein Männertraum, oder? Na denne *Guten Appetit*.

Unsere urige klassische Rindsroulade wie von **Oma zu Hause**

17,65€

Hergestellt wie von Oma! Sie ist weich, kräftig wie sie sein muss und klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speckwürfeln, Senf und Gürkchen. Dazu servieren wir Kartoffelklöße und leckeres Apfelrotkraut.

Ochsenbäckchen in Amarena-Bratensoße

unsere Besten

17,95€

im **Sous-Vide-Niedriggarverfahren** hergestellt und damit sehr zart

Was ist *Sous-Vide*? Es ist ein Garverfahren, bei dem das Gargut mit allen Gewürzen & Kräutern in Folie eingeschweißt und über einen langen Zeitraum geschmort und gedämpft wird. Der besondere Vorteil ist das schonende & schmackhafte Verfahren ohne Brat- und Geschmacksverlust. Vitamine, Geschmack und alle Aromen bleiben zu 100% erhalten. Wir servieren Ihnen die Ochsenbäckchen mit einer, mit eigenem Fond verfeinerten, herzhaften und sehr schmackhaften Soße, welche einen Hauch von Amarenakirschen hat.

Dazu gebutterte Eierspätzle und ein schönes Bukett von frischen Salatsorten der Saison.

Strindberg *Die beste Art Roastbeef zu essen!*

17,95€

August Strindberg, ein schwedischer Schriftsteller und Koch aus Leidenschaft, sagte einmal:

Die einzige Speise, die meinen Mund niemals satt bekommt, ist der Kuss!!!

Ich denke, dass wir es mit einem sehr schmackhaften Roastbeef in würziger Zwiebel-Senf-Eihülle schaffen, Sie zufrieden zu stellen. Wir servieren dieses Stück schwedische Kochgeschichte auf einem Bett aus mariniertem Rucola sowie an einem Bukett aus Salaten der Saison. Frische gegrillte Baguettescheiben runden den Geschmack ab.

*Auf ihren speziellen Wunsch können wir dieses Strindberg auch als *Art Strindberg* herstellen, mit einem saftigen Filet von der Hähnchenbrust. Sie entscheiden...*

Gegrilltes Lachsfilet mit Wasabi-Kruste

16,50€

Ein frisches Lachsfilet, zart gewürzt mit Mühlenpfeffer und einem Hauch von Stein-Salz, überzogen mit einer feinen und leichten Wasabi-Kruste, bei 220° C im Heißluftofen gegrillt. Dazu servieren wir Ihnen einen leckeren Safran-Gemüse-Reis a la Patina an einer sehr schmackhaften Passionsfruchtsoße.

Schmackhaftes Dessert

Pana Cotta angerichtet im Glas

4,95€

Ein Leggger Schmecker Pana Cotta mit frischem Erdbeerconfit.

Was die Italiener können, können wir schon lange!!!

Schokotörtchen DUO

7,95€

Zwei leckere heiße Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladen-Kern, schmackhafter Vanillesoße und frischen marinierten Erdbeeren.

Ein Traum für 2 Personen zum Naschen – danach ab auf die Couch zum Entspannen und natürlich noch den Geschmack von geschmolzener Schokolade genießen.

Noch ein paar spezielle Angebote, über die Sie unbedingt nachdenken sollten.

Extravagantes FINGERFOOD (Preise variabel, je nach Größe / Aufwand)

Ideal für eine kleine Feierlichkeit, ob als kalter Hauptgang oder als kleiner Happen zum Wein. Verschiedene Fingerfood-Teilchen vom Geflügel oder Rind, Pralinès vom Lachs, Käse, Antipasti, vegetarisch. Dazu arrangieren wir für Sie die entsprechenden Dips, Soßen & Sprossen. Es ist ein Genuss für Ihre Gesellschaft und gern beraten wir Sie auch dazu. Der Preis je Person liegt zwischen 13,-- € & 18,--€ je nach Ihrem Wunsch.

Sie erreichen uns täglich unter der Hotline: 034205-87415, oder senden eine Anfrage per Mail an: info@goldener-hirsch.eu



Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir diese Spezialität erst ab 10 Personen anbieten können und dafür einen Vorlauf von Bestellung bis Fertigstellung von ca. 3 Tagen benötigen.

SNACK – Schinken, Salami & versch. Braten, je nach Größe / Aufwand)

Wir haben da mal was vorbereitet.

Feinste Schinken- & Salamisorten sowie verschiedendste Bratensorten fein und hauchdünn aufgeschnitten.

Arrangiert auf einem Tablett mit den entsprechenden Dips, direkt zum Verspeisen und leggger schmecken lassen.

(Bitte beachten, Brot ist nicht dabei)

Die Snackplatte kann bestellt werden für 6 bis 10 Personen und der Preis beträgt für diesen wunderbaren Snack 9.99 € je Person.

Sie sagen uns wie viele Personen und wir produzieren direkt frisch für Sie. Sie erreichen uns täglich unter der Hotline: 034205-87415, oder senden eine Anfrage per Mail an: info@goldener-hirsch.eu



Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir diese Spezialität erst ab 6 Personen anbieten können und dafür einen Vorlauf von Bestellung bis Fertigstellung von ca. 3 Tagen benötigen.

GUTSCHEIN für Ihren speziellen Anlass.

Es ist so einfach FREUDE zu schenken. Wir fertigen für Sie, nach Ihren persönlichen Wünschen, einen ganz speziellen Gutschein an. Sie bestimmen den Anlass, nennen den Namen der Person die beschenkt werden soll, legen den Geldwert fest und wir kümmern uns dann um das Detail der Anfertigung. Sie können diesen per Telefon oder per E-Mail bestellen oder kommen Sie einfach im Goldenen Hirsch vorbei. Unsere Öffnungszeiten zum Take Away sind von Freitag bis Sonntag in der Zeit von 11.30 Uhr bis 20 Uhr. Der Gutschein hat eine gesetzliche Gültigkeit von 3 Jahren. Eine BAR-Auszahlung ist ausgeschlossen!

Unser Hauskräuter *Brunftschweiß* hergestellt im Erzgebirge nach der Rezeptur unseres Chefs!

Erzgebirgische Vogelbeere 0,7l (weiblich Rehverdächtig) **16,20€**
Klarer Brand 40% alc. Ein süffiger Geschmack und ein rischdisch leggerer Aperitif.
Kult vom Hirsch für Ihr Zuhause!

Der Ur-Brunftschweiß vom HIRSCH 0,7l (männlich vom HIRSCH) **16,90€**
Unser Hauseigener Kräuterlikör, 40% alc. Kult vom Hirsch für Ihr Zuhause!

Unsere Rotwein - Empfehlung 2021

Shiraz 0,7l rot / trocken / Weingut Darling Cellars (Südafrika) **11,50€**
Ein kräftiger Rotwein mit vers. Outfits & beeindruckenden Fruchtnoten, gepaart mit Eleganz und imposantem Finale. Das Beste, was Südafrika zu bieten hat! Wer Rotwein liebt, kommt an diesem Wein einfach nicht vorbei!

Unsere Weißwein - Empfehlung 2021

Grauer Burgunder 0,7l Qualitätswein weiß / trocken / Weingut Lergenmüller (Pfalz) **9,80€**
Jugendliche Eleganz mit saftig belebenden Aromen von Apfel, Birne und Aprikose sowie einer Ananasnote. Ein harmonisches Geschmackserlebnis von verführerischen Genüssen. Die Pfälzer verstehen ihr Handwerk und dieser Wein ist ein süffiges Beispiel dafür.

Weißburgunder 0,7l Qualitätswein / weiß / trocken / WG Fröhlich Hake (Saale- Unstrut) **10,60€**
Ein herzhafter Wein mit sortentypischen Weißburgunder-Aromen von Quitten und Zitrusfrüchten. Es ist ein typischer Wein vom nördlichsten Anbaugebiet Deutschlands, Charakterstark & verdammt süffig.

Letzte Runde wurde eingeläutet

Liebe Bürgerinnen und Bürger aus Nordsachsen, Leipzig Land und Leipzig Stadt

die Stühle sind schon hochgestellt, das Licht geht gleich aus. Und wir, Ihre Gastronominnen und Gastronomen, stehen mit leeren Händen und ratsuchend vor Ihnen.

Nach monatelangem Verbot, für unser Überleben selbst aufkommen zu dürfen, nachdem die Reserven fast aller Kolleginnen aufgebraucht sind, nachdem Mitarbeiterinnen auf der Suche nach Lebensunterhalt scharenweise die Branche wechselten, nachdem wir unsere Lager räumten, weil Haltbarkeitsdaten überschritten sind, nach all dem und weiterem Übel stehen wir weitgehend hilflos da. Erinnern Sie sich?

Wir waren die, die Ihren Feierabend, Ihr Date und Ihre Familienfeier zu einem Erfolg werden ließen. Wir waren die, die Ihre Wünsche erfüllten. Wir waren die gutgelaunten Gastgeber. Wir waren die, die immer eine Lösung, ein offenes Ohr, einen guten Rat hatten. Wir waren die, die auch Mitarbeiterinnen ein Zuhause gaben, Steuern zahlten, zum Charme unserer Region beitragen und manchmal sogar für Ordnung sorgten.

Es war unser Leben, das Ihre zu bereichern ... Und jetzt? ... bleibt denen von uns, die mit einem Freisitz gesegnet sind, die „Perspektive“, eben dort – und nur dort – wieder Gäste „empfangen zu dürfen“ - mit Abstand, der nur Bruchteile der Gästezahlen zulässt, die für wirtschaftliches Arbeiten von Nöten wäre - bei Wetter, wie es für den April sprichwörtlich ist - für Besucher mit Reservierungen, tagesaktuellem Test und Registrierung - zu einem Zeitpunkt, der in den Sternen steht - weil niemand weiß, wann wir in Sachsen 14 Tage am Stück unter einem Inzidenzwert von 100 gelegen haben werden. Es ist also kaum planbar, wann wir unsere Lager wieder füllen – um schlimmstenfalls eine Woche später wieder Lebensmittel ersatzlos verrotten lassen zu müssen; wann wir unseren Mitarbeiterinnen Dienstpläne gestalten können – um ein paar Tage später auch deren Hoffnungen wieder zerstören zu müssen; wann wir unseren Lieferanten beauftragen dürfen ...

Wenn wir dann geöffnet hätten, stellen sich neue Fragen: Welche Tests dürfen wir akzeptieren? Wer führt bei uns Tests durch? Was machen Gäste, während sie auf das Ergebnis Ihres vor Ort durchgeführten Selbsttests warten? Wie ist bei einem positiven Test zu verfahren? Wem werden welche Verantwortungen aufgebürdet? Oder: was machen unsere Gäste bei einsetzendem Regen – sie dürfen doch nur draußen sitzen ...

Von Ihnen, liebe Bürgerinnen und Bürger unserer Region, erhoffen wir uns nur Verständnis, wenn unter diesen Umständen nicht alle, vielleicht nur wenige Wirtinnen und Wirte Ihre Lokale öffnen können. Dieses Mitgefühl wäre eine große Erleichterung.

*Von der Politik hingegen fordern wir: **REISST EUCH ENDLICH ZUSAMMEN UND TUT DAS NÖTIGSTE! RETTET UNS UNSERE, DURCH DIE PANDEMIE UND EURE ENTSCHEIDUNGEN BEDROHTEN EXISTENZEN!** Sorgt endlich dafür, dass mindestens eine Öffnung der Gastronomie unter den Bedingungen des Sommers 2020, also mit unter Einhaltung von bestehenden Hygienekonzepten geöffneten Innenbereichen und mit ausgelasteten Freisitzen möglich ist. Bis dahin: haltet uns am Leben, zahlt endlich die versprochenen Hilfen und gebt uns endlich die Gelegenheit, unsere unverschuldet aufgelaufenen Schulden zu bezahlen.*

Rettet Pauschalkräfte und Betreiber, die seit Monaten ohne Einkünfte sind, aber privat auch Kosten für Miete, Krankenversicherungen und Lebensunterhalt zu stemmen haben! Zahlt Hilfen wie im November und Dezember; damit können wir selbst unseren Mitarbeitern mehr als Kurzarbeitergeld bezahlen (und entlasten die Kassen der Agentur für Arbeit), all unsere Kosten für Vermieter, Versicherungen, Betriebsfahrzeuge, Kredite, Stadtwerke, Entsorgung, Dienstleister, Abos, GEZ, GEMA, Sicherheit, Internet, Wartungen usw. selber zahlen und helfen so all diesen Partnern, über die Runden zu kommen – und Steuern zu zahlen. Angesichts der drohenden Kosten trifft Ihr vielleicht endlich konsequente Entscheidungen für intelligente Impf- und Test-Konzepte sowie andere Maßnahmen, die zu einer schnelleren Überwindung der Pandemie oder auch realistischeren Bewertung der Gefahrenlage führen. Nur eine Zahl zur Inzidenz, kann und wird nicht unser Leben bewerten! Es gibt einfach mehr zu beachten.

Mit Tränen in den Augen

Wirtinnen und Wirte aus den Regionen Nordsachsen, Leipzig Land sowie Leipzig Stadt

*Ihr Gastwirt mit Leib & Seele
Lutz H. Köhler & sein tolles Team*