Regional.
Ehrlich.
Gastfreundlich.

Dölzig

Landgasthof

Goldener Hirsch

Traditionelle deutsche Gastlichkeit seit 1789

Frohe Weihnachten

**Wir wünschen unseren Gästen
eine wunderschöne und besinnliche
Weihnachtszeit!**

Es freut uns besonders, dass Sie uns besuchen
und wünschen Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden
eine frohe und besinnliche Weihnachtszeit,
sowie schöne und angenehme Stunden
in unserem Gasthaus.

Ihr Gastwirt L. H. Köhler,
sowie
alle Mitarbeiter unseres Gasthauses



Werte Gäste,

Ihr Gastwirt begrüßt Sie auf das Herzlichste im **ALTEN & EHRWÜRDIGEN**
Landgasthof Goldener Hirsch zu Dölzig

Der Landgasthof ist seit dem Jahr **1789** ein alter Gasthof mit langer Tradition.
Bauherr Friedrich Schirmer hat ihn, im alten deutschen Fachwerkstil,
im Auftrag des damaligen Gutsherrn erbaut.
Bis zum heutigen Jahr haben ihn nur **5** Gastwirtschaftsfamilien in den zurückliegenden Jahrzehnten
bewirtschaftet und immer wieder baulich verändert und erweitert.

Der Gasthof im Jahre **1789** bestand anfangs nur aus dem Haupthaus, im alten Fachwerkstil mit Reetdach.
Für die nachfolgende Gastwirtfamilie wurde das Reetdach entfernt und es kam eine Etage
im Fachwerkstil, als Wohnung für die Wirtsleute, dazu.

Die nachfolgenden Wirts-Familien haben im Laufe der Jahrzeehnte den Saal, den oberen Anbau,
die Stallung und den großen hinteren Biergarten gebaut.
In Dölzig gab es zwei große Wirtshäuser, den **Weißen Hirsch** & den **Goldenen Hirsch**.
Der **Goldene Hirsch** hatte als einziges Wirtshaus eine Bierkonzession.

Hier feierten nun die Gutsherren & die Großbauern mit ihren Familien und Angestellten ausgelassene Feste.
Erntedankfest, Familienfeste, Ostertanz, Frühlingsfest und Karneval waren natürlich hier im
Goldenen Hirsch immer rauschende Abende bei zünftigem Bier & gutem Essen.

1945 wurde der Anbau hinzugefügt, um auch kleinere Familienfeierlichkeiten, Vereinssitzungen
und Stammgastabende abzuhalten. Der **Goldene Hirsch** umfasste einst ca. **10.000** qm Land.

1976 wurde der **Goldene Hirsch** vom Eigentümer **Familie Klötzer** verkauft und die Gemeinde
erwarb mit Vorkaufsrecht davon 3000qm als Eigentum. Die restlichen 7000qm wurden
an die angrenzenden Großbauern zur Bewirtschaftung abgegeben.

Da der Gemeinde die finanziellen **Mittel** fehlten, solch ein Objekt zu bewirtschaften,
übernahm die Dölziger LPG *Spartakus*, als Rechtsträger, alle finanziellen Kosten.
Von **1976 bis1990** war die staatlich geführte HO - Gaststätten Pächter und bewirtschaftete
bis zur Wende den **Goldenen Hirsch** als Gasthof. Alle Gastwirte waren stets bemüht,
diesen ehrwürdigen Gasthof zu erhalten, um die gastronomische Tradition weiter zu führen.
Die HO - Gaststätten hat es geschafft, den Gasthof von 1976 bis 1989 herunter zu wirtschaften.
Die LPG, als Rechtsträger, versuchte alles, den Gasthof zu erhalten, war aber1989 gezwungen,
die Verträge mit dem staatlichen Unternehmen HO - Gaststätten zu kündigen.

Da dieses Objekt **1990** ohne Pächter war, habe ich mich im jugendlichen Leichtsinn,
aber verrücktem Tatendrang, dazu entschlossen:

***Ich mach aus dem Goldenen Hirsch wieder das, was er einst mal war*.**

Mit 30 Jahren, kein Geld aber stolzer Brust, war ich Pächter eines so großen Gasthofes.
Viele glaubten an meinen Untergang aber genau das hat meine Vision und meinen Geist
nur noch mehr beflügelt und bestärkt. Da Geld eine große Rolle spielte, die Banken und Brauereien
dem **Goldenen Hirsch** aber keine Zukunft gaben, musste ich Schritt für Schritt den
kompletten Umbau & die Rekonstruktion wagen. **1991** bekam ich die Gelegenheit den Gasthof
als Eigentümer zu kaufen und war daraufhin für die Banken ein interessanter Kunde.
Die Banken haben mich stückchenweise mit kurzfristigen Annuitätendarlehen beglückt und
ich konnte Stück für Stück meine goldene jugendliche Vision umsetzen.

Da ich von Beginn an sehr viel Wert auf die urtypische deutsche Gastlichkeit gelegt habe und
schon immer leidenschaftlich gern Gäste durch gute Hausmannskost verwöhnen konnte
und wollte, stellte sich mit meinem Konzept langsam und stetig der Erfolg ein.
Viele, viele Jahre ging es aufwärts, die Niederschläge blieben aber auch nicht aus!

Mein Wunsch, einen der letzten alten ehrwürdigen Gasthöfe von Leipzig zum Leben zu erwecken,
trieb mich immer wieder voran. Bisher gab es 5 namhafte Gastwirte, die alles für das Wohl und den Erhalt
des Gasthofes getan haben. Ob der Gastwirt aus dem **18. Jahrhundert** oder ich als Gastwirt
aus dem **20. Jahrhundert**, wir alle gehören zu Denen, die dazu beigetragen haben,
dass es diesen ehrwürdigen Gasthof heute noch gibt.

Im Namen des gesamten Teams, wünschen wir Ihnen ein paar entspannte Stunden
in unserem ehrwürdigem Land-Gasthaus.
Genießen Sie, neben unserer hervorragenden Küche, eine freundliche Bedienung
und dies im ländlichen stimmungsvollen Ambiente.

L.H. Köhler sen. & M. Köhler jun.

Regional. Ehrlich. Gastfreundlich.

Landgasthof
Goldener Hirsch

Traditionelle deutsche Gastlichkeit seit 1789

Dölzig

Ein Haus mit Geschichte

DER GOLDENE HIRSCH ZU DÖLZIG

Seit Generationen ein Ort der Begegnung, des Genusses und der Gastlichkeit. Der Landgasthof Goldener Hirsch ist mehr als nur ein Gebäude – er ist ein Stück Dölziger Geschichte und ein lebendiger Teil unserer Heimat.

1887

Der Gasthof mit Saal

Im Jahr 1887 wurde der Gasthof „Goldener Hirsch" als traditionsreiches Gasthaus mit großem Saal erbaut. Er war schon damals ein beliebter Treffpunkt für die Menschen aus Dölzig und der Umgebung.





Der große Saal – Treffpunkt für Feste und Gesellschaften.

1943

Erweiterung und Neubau

Im Jahr 1943 wurde der Gasthof erweitert und der Saalbau modernisiert. Damit entstand ein noch größerer Veranstaltungssaal, der für viele Feierlichkeiten, Bälle und Vereinsveranstaltungen genutzt wurde.





Ein Saal für unvergessliche Momente.

1990

Ein neues Kapitel

Nach der Wende wurde das Gasthaus in neuer Form weitergeführt und an die modernen Anforderungen angepasst. Der „Goldene Hirsch" blieb auch in dieser Zeit ein Ort der Gastfreundschaft, der Tradition und der gelebten Gemeinschaft.



Tradition trifft Zukunft

DAMALS. HEUTE. IMMER BESONDERS.

Der Landgasthof Goldener Hirsch steht seit über 230 Jahren für gelebte Tradition, herzliche Gastfreundschaft und unvergessliche Momente. Wir laden Sie ein, ein Teil dieser Geschichte zu sein – heute und in Zukunft.



Landgasthof Goldener Hirsch

Traditionelle deutsche Gastlichkeit seit 1789

1789 bis 1850

Vom Jahre 1789 bis 1850 ist der Gasthof „Goldener Hirsch“ erwähnt in den Unterlagen des Domstiftes zu Merseburg. Eine namentliche Nennung der damaligen Wirtefamilien ist leider nicht mehr zu finden. Die alte Lehmstaake im Flur ist das einzige Zeitzeugnis, welches wir noch gefunden haben.



1850 bis 1870

Joh. David Kietz Schankwirt & Fleischermeister



1870 bis 1888

Familie Gallander

Wirtsfamilie im Goldenen Hirsch Dölzig



1888 bis 1917

Familie Schirmer Wirtsleute & Erbauer, Gasthof & Unterbringung



1917 bis 1929

Familie Mieth, Robert

Wirtsleute & Herbergsleute



1929 bis 1956

Familie Rosch, Oswald

Wirtsfamilie im Goldenen Hirsch

Durch Eheschließung einer Rosch - Tochter mit einem Klötzer Sohn wurde der Goldene Hirsch im Jahre



1956 bis 1974

durch Familie Klötzer bewirtschaftet

Fam. Klötzer hat im Jahre 1974 das Anwesen an die Gemeinde verkauft. Die Gemeinden hatten damals kein Geld um Gasthöfe zu unterhalten, deshalb wurde der Gasthof mit dem kompletten Anwesen an die LPG*Spartakus* verpachtet. Die LPG hat das Gasthaus an die Konsumgenossenschaft Leipzig vermietet.



Ab 1988

Ab 1988 wurde der Gasthof nur sehr sporadisch bewirtschaftet. Die Umbruchzeit und die finanziellen Mittel der Gemeinde und der LPG waren begrenzt und beschränkten sich auf typische Dorffeste wie Kirmes, Feuerwehrfasching & Jugenddisko.



1990 bis dato

Gastwirt Lutz H. Köhler

Zuerst als Pachtobjekt und ab 1993 als Eigentümer. Somit wurde die Tradition wieder aufgenommen dem Gasthof „Goldener Hirsch“ wieder eine Wirtertradition zu geben. Als leidenschaftlicher Koch & Gastwirt, versucht seit dieser Zeit den Landgasthof wieder zum alten Glanz zurück zu führen. Ich denke, dass mir das bis jetzt sehr gut gelungen ist.

Landgasthof

Goldener Hirsch

Traditionelle deutsche Gastlichkeit seit 1789

Ein Geschenk zu finden kann ganz einfach sein.
Machen Sie sich keine Gedanken,
wir kümmern uns um die Details.

Vom Herzen

Weihnachten 2026



Gutschein

für
Muster

Mit einem gemütlichen Essen
im Landgasthof "Goldener Hirsch" Dölzig
möchte ich Dir ein besinnliches
Weihnachtsfest wünschen.
Frohe Weihnachten,
Ihr Name...

Werte Gäste,
jeder Gutschein wird ganz individuell nach Ihren Wünschen
in Laserdruck und laminiert erstellt.
Sie können auch einen ganz persönlichen Text verfassen, wir fertigen
Ihren Gutschein, so wie Sie ihn wünschen, innerhalb von 24 Stunden an.

Weihnachtsgans 2026

Köhlis
kraftvolles & weihnachtliches
Gänse - Süppchen



mit feinem Gänsefleisch, Orangensegmenten & viel weihnachtliche Liebe. Sie ist einfach sehr sehr Leggger. Typische KRAFTSuppe unseres Chef's.

8,45 Euro

Köhlis
Gänse - Schmalz
nach erzgebirgischer Tradition



mit viel Gänsefleisch, Zwiebeln & Äpfel. Wir reichen dazu Graubrot und Gewürzgurke.

7,95 Euro

gegrillte Keule von der Hafermast-Gans



Gegrillte Gänsekeule, serviert auf Gänse-Bratensoße. Dazu gebratenen Rosenkohl & Thüringer grüne Klöße.

32,95 Euro.

gegrillte Brust von der Hafermast-Gans



Die zarte Brust der Gans, saftig gegart und glasiert gegrillt, aufgelegt auf eine herzhafte Gänse-Bratensoße a la Chef und natürlich klassisch serviert mit hausgemachtem, frischem Apfelrotkohl sowie, wie soll es anders sein., Thüringer Kartoffelklößen.

33,95 Euro

Alternativ zum Gänsebraten

Weil die Gänsepreise 2026 durch die Decke gehen!!!

gegrillte Keule von der Barbarie-Ente



Gegrilltes Keulchen von der Barbarie-Ente, klassisch produziert als Alternative zum Gänsebraten. Angerichtet auf unserer Entenbratensoße a la Chef und natürlich mit gebratenen Rosenkohl & Thüringer grüne Klöße.

26,95 Euro.

Suppen & ä bissl was für den kleeen Hunger

Kräftige Tomaten-Suppe *mit Olivenöl - Croutons vom Schwarzbrot* **7,45€**

Frische Fleisch-Tomaten, gerösteter Knoblauch, Lauch, Zwiebel, Sellerie und Pastinaken Wurzel als Sud kochen, dann kräftig pürieren, warten bis die Aromen sich vereint haben und dann mit gutem Pfeffer, Salz, verdammt gutem Olivenöl aus Kreta nach Belieben verfeinern. FERTIG und so rischdisch Leggggger.

Cremiges Knoblauch-Süppchen *mit Croutons vom Schwarzbrot* **7,85€**

Gerösteter Knoblauch mit Lauch, Zwiebel, Sellerie und frischen Kräutern als Sud gekocht und fein mit 20%er Koch-Sahne & Butter gebunden. Wir servieren mit Croutons vom Schwarzbrot.

Hokkaido Kürbis-Suppe *Soulfood zur kalten Jahreszeit* Vital **7,35€**

Natürlich Hokkaido im Ofen gebacken, dann Muskatkürbis, Butternut, Bambino, Wurzelgemüse, Creme Vega, grober Pfeffer, Flockensalz, etwas Muskat, Zitronenzesten, etwas Kochzauberei, Liebe zum Geschmack und FERTIG ist diese wundervolle Herbstsuppe. Kandierte Kürbiskerne gehören selbstverständlich dazu.

Unsere legendäre Lachs-Suppe ***Finnische Art*** Vital **8,85€**

Eine besondere Lachssuppe, die man auch als Lachs-Soljanka bezeichnen könnte.
Frische Lachsstücke werden in Butter mit Schalotten leicht angebraten, dann werden feine Karottenscheiben, Lauch, eine Zitronenscheibe und Parisienne–Kartoffelstücke dazu gegeben. Köcheln lassen, feine Sahne auffüllen und etwas Dill hinzufügen, FERTIG.

Waldpilz – Suppe *mit frischem Rahm gezogen* ***The BEST Soup*** **8,55€**

Frisch gezogen aus Waldpilzen, Champignons, Kräutersaitlingen & Austernpilzen.
Diese Kombination an Pilzen ergibt angebraten mit Butterschmalz, verfeinert mit Pfeffer und Flockensalz sowie frischer Sahne ein kräftiges Aroma und ist geschmacklich bezaubernd.

Große Ossi Soljanka ***Lenins Nachtmahl*** *- Kult aus alten Zeiten* **8,95€**

Für jede Jahreszeit die richtige Wahl zum kleinen Abendmahl!
Was soll ich noch beschreiben, eigentlich kennt sie Jeder. Serviert im kultigen roten Topf! Sie schmeckt immer perfekt und wenn wir solch eine Suppe kochen, gehen Sie bitte davon aus, dass sie etwas Besonderes ist. Überzogen mit dem gewissen Blubb saurer Sahne, dazu klassisch Graubrot.

Würzfleisch im Guss-Topf *eigene Rezeptur* **9,95€**

Mageres Fleisch vom Schweinelachs, gegrilltes Brustfilet vom Hühnchen, frische Kräuter, gebratene Champignons, gekocht in einer kräftigen Fleischbrühe & gratiniert mit gehobeltem Gouda. Dazu ein kleines Salatbukett und natürlich geröstetes Ciabatta.

Knoblauch – Baguette *Man muss es lieben!* **9,95€**

Unser Haus- & Hof-Bäcker produziert extra für uns ein überragendes ***Würz-Baguette****.*
Nicht zu dick, nicht zu schwer, nicht zu trocken! Frisch gebacken wird es dann mit unserer hauseigenen ***Knoblauch – Kräuterbutter*** *bestrichen und im Ofen fertig gegrillt.*

Goldener Hirsch

Bruschetta *von der Strauchtomate* 11,65€

Fein angerichtet mit gestoßenem Pfeffer, Kräutersalz und kräftigem Basilikum-Öl. Dazu servieren wir Ihnen geröstete Ciabattas, bestrichen mit einem leckeren Kräuter-Pesto & natürlich Parmesan-Chips.

Gebackener FETA *ein großartiges Gericht* 14,95€

Rischdisch Leggger. *Ein Feta, bestrichen mit unserem hauseigenen Pesto, 10 Minuten in den Backofen, dann belegen mit Zwiebelringen, Tomatenscheiben, Oliven, Semi dry Tomatenviertel, nochmal kurz in den Ofen, dann etwas Rucola, Olivenöl, fertig ist ein leichtes bekömmliches Gericht.*



Vitello Tonnato *italienischer Klassiker – Ein absoluter Leckerschmauß* 14,95€

Vorspeise oder Hauptgang, das entscheiden Sie. *Italienische Küche* vom *Deutschen Koch*
Feine zarte Kalbs-Semerolle mit Kräutern rosé in Sous Vide gegart, aufgeschnitten in feine Scheibchen auf leicht marinierte Rucola Spitzen gelegt und mit einer leckeren Sc. Tonnato überzogen. (Tunfisch, Olivenöl, Pfeffer, Salz, Limettensaft und Creme Fraiche)
Als Krönung schöne ausgebackene Apfelkapern. Dazu frisches Ciabatta und FERTIG.



Schwarzbier Krustenbraten vom Duroc Strohschwein 21,90€

Er ist einfach ein kräftiger Braten mit Pfeffer, Flockensalz und Bautzner Senf mariniert und in Schwarzbier im Niedrig-Garverfahren gebacken. Dazu servieren wir ein rischdisch leggggeres Bayrisch Kraut.
*Was fehlt noch? Die beste Kartoffel der Welt, die *Annabelle* - Kartoffel.*
Ne kleene Ossi – Weißkraut - Salatbeilage gehört einfach dazu und fertsch!!!

Königsberger Klopse *frisch vom Kalbsfleisch nach Ur-Rezeptur* 19,90€

Königsberger Klopse, auch Kapernklopse oder Soßklopse, sind ein aus Ostpreußen stammendes Gericht aus gekochten Fleischklößen in weißer Sauce mit Kapern.
Benannt sind sie nach der früheren Haupt- und Residenzstadt Königsberg (heute Kaliningrad) und dem Wort „Klops" für „kleiner Kloß".
Wir kochen sie in alter Tradition. Das Brät stellen wir her aus Kalbsfleisch, frischen Kräutern, Sahne, Schalotten, gutem Pfeffer und einer Brise Salz. Dazu eine herzhafte Béchamelsauce, diese verfeinert mit kleinen Kapern. Das Wichtigste sind hier auch die Kartoffeln. Wir schwören dabei auf sehr schmackhafte ***Annabelle - Kartoffel.***



Thüringer Rostbräte'l *nach unserer *HIRSCH* Rezeptur* 19,95€

Wer kennt es nicht?
2 Steaks vom Schweinekamm, mit Kräutern, Zwiebeln, Salz und Zucker mariniert. Ordentlich auf dem Steak - Bräter gebraten, dazu gebratene Zwiebeln, frische Bratkartoffeln und eine saisonale Salatbeilage.

Steak au four **KULT-ESSEN** 22,95€

Das einzigartige Kultessen aus der alten... Kennen Sie es noch?
Ein schönes kräftiges Schweinelachssteak, belegt mit hausgemachtem Würzfleisch und gratiniert mit Käse.
Dazu servieren wir, wie zu alten Zeiten, Pommes Frites und gebuttertes buntes Gemüse.

Leichte Gerichte & Eigenkreationen

HALLOUMI - Käsespieß

Vital

Vegetarisch

21,75 €



Würziger Halloumi, umwickelt mit dünnen Zucchini-Tranchen, gesteckt mit Paprika und gebraten in Rapsöl. Wir servieren diese Spieße auf einer herzhaften Toskana-Tomaten-Salza, verfeinert mit klein geschnittenen Oliven, frischen Kräutern und gebröseltem Feta. Dazu unsere leckeren, hausgemachten Spinatknödel. Fertig ist ein schmackhaftes Essen.
(Z - 18; 19)

Garnelenpfanne *Leichte Kost zur Sommerzeit*

17,95€



Frische Garnelen, gerösteter Knoblauch, Olivenöl, Perltomaten, Pimentos, etwas Rucola, schön kräftig angebraten, etwas Baguette dazu und fertig ist ein schönes leichtes Sommergericht für die heiße Jahreszeit.
(Z - 51; 59; 60)

Vital

*Unser **HIRSCH -** Klassiker seit 30 Jahren.*

Magere Wildsülze aus Hirsch & Wildschwein

*Wir liefern das Fleisch & die Land-Metzgerei *Christian Schaaf* aus Wallendorf produziert nach gemeinsamer Rezeptur für UNS diese schmackhafte Sülze.*

***Entscheiden Sie, in welcher Art wir für Sie diese Sülze präsentieren sollen**:*

Magere Wildsülze, serviert mit Bratkartoffeln a la Hirsch mit Remoulade **18,95€**

Magere Wildsülze, serviert auf Graubrot mit Remoulade **15,95€**

Auf jeden Fall gehört ein ordentlicher sächsischer Weißkrautsalat dazu, ohne den geht gar nix!!!
(Z - 69)

Knusprig gebratene Entenbrust

26,75€



an kräftiger & sehr schmackhafter Orangensoße
*Serviert auf frischem, in Butter geschwenkten Pfannengemüse der Saison sowie gebutterten **La Ratte** Kartoffeln.*
(Z - 3; 7; 52; 60)

Frische PASTA-Veggie a la Dolce

19,95€

Vegetarisch - der Trend für gesunde Ernährung, also GUTE-LAUNE-Garantie

*Frische italienische Pasta, verfeinert mit einer hausgemachten Olivenöl-Kräutermischung, gestoßenem Pfeffer, Salzflocken vom Fleur de Sel, Rucola - Spitzen, jungen Spinatblättern, Kirschtomaten, etwas Bimi, zarte Pimentos und einem Hauch von einem **GUTEN** italienischen Oliven-Trüffelöl, überzogen mit gehobelten Parmesanchips.*

Lecker geht auch ohne Fleisch, oder?
(Z - 95)



Vital

HIRSCH - Leber an gestampftem Kartoffelpüree — 26,95€

Einfach ein gigantischer Geschmack

Man glaubt es nicht, aber der Verzehr von Leber ist GESUND und bringt unserem Körper wichtige Energieträger. Die herzhaften & zarten HIRSCH-Leberstücke, meliert in rieselfähigem BIO-Vollkornmehl, werden krossgebraten, gewürzt mit Salzflocken, gestoßenem groben bunten Pfeffer und ganz leicht mit Rohrzucker karamellisiert.
Wir richten an auf einem Bukett von frischem Rucola und frisch gestampftem Kartoffelpüree.
(Z - 51; 61)

Hähnchenfilet gefüllt mit FETA & jungen Spinat — 26,75€



*Saftiges Hähnchenfilet-Steak, belegt mit griechischen FETA & jungen Spinatblättern. Dazu servieren wir Ihnen frische italienische Pasta vom Ital. Pasta-Hersteller *Don Sassella*, angelegt an einer frischen und überragenden Tomaten-Sugo-Soße, diese ist verfeinert mit gedünsteten Schalotten, frischen Kräutern, jungen Karotten und selbstverständlich überziehen wir die Pasta mit frisch gehobeltem Parmesan.*
(Z - 51; 58; 60)

Susländer

Sächsisches Eisbein als GRILL-HAXE — 1,2 kg Männerfleisch — 25,90€

Es ist und bleibt ein absoluter Männertraum!
Ein Eisbein, ordentlich im Sud gekocht, dann eingeschnitten und nochmals für 25 Minuten in den Backofen zum GRILLEN. Innen weich und saftig und außen schön kross, so muss es sein. Dazu noch ein ordentliches, kräftiges Sauerkraut, Kartoffeln und ein kleines Schälchen mit Bautzner Senf!
Weiter braucht ein Mann nix, um GLÜCKLICH SATT zu werden.
(Z - 51; 61)



Schmöllner MUTZ - Braten — nach original Schmöllner Rezeptur — 24,95€

Das Besondere am Mutz - Braten ist die Herstellung! Die 300 Gramm großen Schweinefleischstücke werden trocken 12 Stunden mit Salzflocken, groben Pfeffer & trockenen Majoran mariniert.
Dann wird dieses Fleisch auf einen Spieß gesteckt und am Birkenholz-Feuer ganz langsam gegart.
Das macht das Fleisch zart, die Gewürze ziehen beim Grillen ein und das Fleisch wird geschmacklich einzigartig.
Dazu servieren wir Sauerkraut, welches richtig mit Butter und geriebenen Kartoffeln abgebunden wird.
*Die *Anabelle* Kartoffeln dazu & fertig ist der Mutz Braten nach originaler Schmöllner Rezeptur.*
*Er darf sich nur **Schmöllner Mutz-Braten** nennen, wenn er genauso hergestellt wird!*
Die Mutz ist eine Überlieferung aus der Geschichte dazu. Die Klosterbrüder, Mutzen genannt, aus dem Kloster im Schmöllner Birkenwald, hatten für Gottesgläubige, die auf Pilgerreise gewesen sind, immer dieses Fleisch auf dem Grill bereit. Durch die Marinade war es länger haltbar und konnte ständige am Spieß erweitert werden.
(Z - 95)

Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen–Filet-Spieß — 19,95€

Gemischter Salat mit verschiedenen Sorten von feinen Blattsalaten, Rucola, junge Spinatblätter, Radicchio und natürlich, saftigen Eisbergsalat. Dazu feine Spalten von Gemüse & Rohkost, Physalis, Kumquats, frische Heidelbeeren, Eivierteln sowie Hirtenkäse – alles gut mariniert mit einer hausgemachten BIO-Vinaigrette.
Dazu servieren wir Ihnen zwei saftig gegrillte Filet-Spieße von der Hähnchenbrust.

Gesunde Ernährung bringt Kraft für Geist & Seele.

Der WILDE Gulasch vom Damm-Hirsch — 26,95€

*Es ist nicht irgendein Gulasch, sondern er ist etwas ***Besonderes****.
Gemischt vom Wildschwein, Reh und Damm-Hirsch. Dazu servieren wir Ihnen Kartoffelklöße und hausgemachtes, frisches Apfelrotkraut.
(Z - 7; 30; 51)

Unser zarter Hirschbraten vom deutschen Hirsch — 26,95€

Hergestellt aus der herzhaften Hirschoberschale und zart gebacken im Niedriggarverfahren, also butterweich. Dazu reichen wir Ihnen Kartoffelklöße und frisches, hausgemachtes Apfelrotkraut.
(Z - 7; 30; 51)

Allgäuer Tafelspitz butterzart & rischdisch legggger — 25,95€

Semerrolle vom kanadischen 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-Möhrchen. Und, wie soll es anders sein, als im Allgäu üblich? Scheiben von gebratenen Serviettenknödeln.
(Z – 95,52, 54,51)

Spezial

Vital

Französische Barbarie-Entenbrust — 31,95€

*Die gegrillte Barbarie-Entenbrust ist für 10 Tage in einer exklusiven Gewürzlake, bestehend aus japanischem Sake, Sc. Teriyaki & klassischen Gewürze eingelegt.
Diese Gewürz-Lake sorgt für einen exklusiven Geschmack und macht die Brust zart im Fleisch und zum Kurzbraten (medium) natürlich geschmacksintensiver.
Wir servieren dieses wunderbare Stück Geflügel auf einer passenden Bratensoße mit einem zauberhaften Kartoffel-Püree, leicht mit Trüffel verfeinert & einer Trilogie von Blumenkohlröschen (pink, orange & weiß).
Ein saisonales Salatbukett aus verschiedenen Blattsalaten gehört einfach dazu.*

Vital

Rinder- Sauerbraten nach erzgebirgischer Art — 27,90€

Das besondere Essen im Hirsch.

1. Chef des Hauses stammt aus dem traditionsreichen Erzgebirge & liebt diesen Braten.
2. Sauerbraten muss weich und nicht dolle sauer schmecken wie in anderen Regionen.
3. Ne schöne dicke Soße gehört einfach dazu.

Erst wenn die Soße am Fleisch haften bleibt, ist sie perfekt. Rinderbraten, aus der SEMERROLLE vom Rind, wird sauer für mindestens 10 Tage eingelegt und sanft im Sous Vide Verfahren gegart, dabei bleibt der ganze Geschmack des Rindes und alles, was dazu gehört, erhalten. Die Soße muss schmackhaft und kräftig sein. Dazu muss man natürlich unser frischen, hausgemachten Rotkohl servieren und wie soll es anders sein? Schöne kleine Kartoffelklöße, auch Knödelinos genannt.

BBQ-Fleisch-Filet-Grill-Spieß *pikant & kräftig mariniert* 28,75€

Fleischsorte: Pork-Filet 5 Tage mariniert.

Männer & Frauen, die einfach mal 1 Pfund großartig gegrilltes Fleisch essen möchten!

Männer & Frauen haben es nicht einfach! Wir wollen Fleisch, egal welches, kein Gemüse, Soße muss sein & kräftig schmecken muss es auch!

Hier haben wir einen kräftigen BBQ-Fleischspieß, eine hausgemachte BBQ-Soße und als Gemüse pikante BBQ-Soße mit American Black Beans.
Die schwarzen Bohnen lassen wir 2 Tage ordentlich im kalten Wasser quellen und anschließend noch mindestens 3 Stunden in BBQ-Soße (hauseigene Rezeptur) fertig garen.
Dazu noch ordentliche Bratkartoffeln und als gesundes Alibi eine kräftiges Salatbukett.
(Z - 6;16; 51; 52; 60; 61)

Omas urige klassische Rindsroulade *300g wie von Oma zu Hause* 27,90€

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 hausgemachtes Apfelrotkraut, gewürzt je nach Saison.
(Z - 7; 30; 51)

Ochsenbäckchen in Amarena-Bratensoße *Unsere Besten* 28,65€

Im Sous-Vide-Niedriggarverfahren hergestellt und damit sehr zart.
*Was ist *Sous-Vide*? Es ist ein Garverfahren, bei dem das Gargut mit allen Gewürzen und Kräutern in Folie eingeschweißt und über einen langen Zeitraum geschmort und gedämpft wird. Der besondere Vorteil ist das schonende und 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 schmackhaften Soße, welche einen Hauch von Amarena Kirschen und Marzipan hat.*
Dazu gebutterte Eierspätzle und ein schönes Bukett von frischen Salatsorten der Saison.
(Z -13; 51; 54; 95)

Unser Highlight-Genuss

Spare-Rips vom sächsischen Duroc Strohschwein 27,90 €

Ca. 800 / 900g (schöner fleischhaltiger Strang) Spezialität des Hauses nach unserer Rezeptur.
Herzhaft im kräftigen Sud weich gegart, mit hauseigener BBQ-Marinade ordentlich marinieren und ab in den Ofen bei 210 Grad Celsius grillen. So müssen Spare-Rips schmecken!!! Wir servieren unsere Rips mit hausgemachtem sächsischen Weißkohlsalat, einer Salatgarnierung, einer herzhaften Sc. BBQ und frischem Sauerteigbrot.
Was wollen wir Männer mehr, oder? Naja, ein Bierchen noch dazu!
(Z - 6;16; 51; 52; 60; 61)



*Werte Gäste, wir Köche weisen darauf hin, dass in allen Speisen *Allergene Stoffe* enthalten sein können. Entnehmen Sie diese BITTE der Legende auf der letzten Seite unserer Speisekarte.*

Unsere Fischkarte ist immer etwas ausgefallener als in anderen Gasthäusern!
Wir setzen auf kreative Fischküche und hoffen, Ihren Geschmack zu treffen. Die verschiedenen Geschmacksrichtungen sind von uns gewollt und wohl überlegt.
Wir möchten Fisch anders als die Anderen anbieten und setzen somit auf Kompositionen der verschiedenartigen Geschmacksrichtungen und hoffen auf Ihr positives Feedback!



Bunte Pasta – Lachs – Pfanne *ein Leckerbissen* **27,85€**



Lachsfilet-Würfel mit frischen Gartenkräutern in Butter anbraten, roten Paprika, frische junge Spinatblätter sowie grünen und weißen Spargel dazu geben, mit Weißwein leicht ablöschen, dann unsere frische Pasta von Don Sassella untermischen und mit Sahne fertig garen.
Auch hier muss Parmesan für den perfekten Geschmack dabei sein!
(Z - 60; 61)

Gegrilltes Lachsrückenfilet *mit pikanter Paprika-Kräuter-Salza* **28,75€**

Ein frisches Lachsfilet (ca.200gr), zart gewürzt mit Mühlenpfeffer und einem Hauch von geschabten Fleur de Sel, überzogen mit einer feinen hausgemachten Paprika- Kräuter-Salza wird es bei 220° C im Heißluftofen gegrillt. Dazu servieren wir Ihnen aromatisierten Gemüse-Reis a la Patina an einer sehr schmackhaften Passionsfruchtsoße.
(Z - 51; 54; 58; 98)



Steak vom Zanderfilet *Fisch gut? ... alles gut! ** **29,35€**

Der Zander, auch Sander, Hechtbarsch oder Zahnmaul genannt, gehört zur Familie der Barsche.
*Wir melieren das Filet hautseitig, würzen es mit einem Zitronen-Sesam-Salz und braten es in einem feinen Gemisch aus Butterschmalz & Rapsöl an. Wir richten dieses Filet an auf einer Sc. a la Chef *Sc. Passions-Frucht*, verfeinert mit Butter, Limettensaft & gezogenen Berberitzen.*
Das geschmackliche Spiel mit Süße & Säure zum großartigen Zanderfilet ist geschmacklich einzigartig.
Dazu servieren wir gespritztes Kartoffelpüree, sowie eine Röschen - Variation von verschiedensten Blumenkohlsorten.
Sie werden erstaunt sein, was es da so Neues auf dem Markt gibt. **Auf den Zander, fertig, los!**
(Z - 51; 54)

*Werte Gäste, wir Köche weisen darauf hin, dass in allen Speisen *Allergene Stoffe* enthalten sein können. Entnehmen Sie diese BITTE der Legende auf der letzten Seite unserer Speisekarte.*



Besondere Steaks & Raffinessen

für Männer, aber auch Frauen vom ausgewählten Fleisch

STEAK - Strindberg *Die allerbeste Art Roastbeef zu essen!* 29,95€

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. Es ist einfach nur ein Traum zum Genießen.
Serviert wird dieses Steak an einem marinierten Salatbukett aus verschiedenen Blattsalaten.
Weitere Beilagen, wenn gewünscht, sind aus unserer Beilagenkarte FREI wählbar.

Spezial

Tajima Wagyu Hüft-Steak *Australian Grainfed* 33,95€

Wagyu Schwarz-Beef hat eine aufwendige, lange Zucht (oft 2-3 Jahre),
eine stressfreie Haltung, sowie eine spezielle hochwertige Fütterung mit Getreide und Gras.
Dies führt zu einer einzigartigen feinen Marmorierung und einem nussigen Aroma mit saftiger Textur.
*Hüft-Steak - **250g Rohgewicht** sauber beschnitten*
Gewürzt mit gestoßenem Pfeffer, geschabtem Fleur de Sel. Gebraten wird es nur in der Pfanne mit einem Gemisch aus frischem Knoblauch, Rosmarin, Butter & Olivenöl.
Wir richten dieses STEAK mit unserer hausgemachten Kräuterbutter und dem Bratensud an.
Serviert wird dieses Stück Fleisch an einem schön marinierten Salatbukett aus verschiedenen Blattsalaten.
Weitere Beilagen, wenn gewünscht, sind aus unserer Beilagenkarte FREI wählbar.

400 gr. feinstes Flank-Rinder Steak in Whisky-Marinade 31,90€



400g feinstes Rinder – Flank - Steak mariniert im Blanded Irish Whisky.
Das Steakfleisch aus der Flanke des Rindes als Grill-Steak ist noch JUNG am Fleischmarkt.
Es genießt aber immer mehr Anerkennung bei richtigen Steak - Freunden.
Wir haben dieses Steak-Fleisch für 7 Tage in Irish Whisky eingelegt.
Damit will ich den Geschmack intensivieren und das Fleisch noch zarter machen.
Es wird mit Butterschmalz kurz straff angebraten,
mit buntem, groben Steak-Pfeffer und einem geschabtem Meer-Flockensalz medium gebraten.
Für die Krönung des Geschmacks servieren wir dieses Steak an einer herzhaften Teriyaki - Trüffel - Orangensoße a la Chef. Das ganze Steak wird dann, zum *Finolisieren*, mit einem traumhaften, griechischen Olivenöl überzogen und angerichtet an einem herzhaften Salat-Bukett mit einer Senf-Honig-Vinaigrette und eine NEUE – Variation von Blumenkohlröschen (lila, orange & weiß) krönt dieses wundervolle Männergericht perfekt. Also Männer, GUTEN Appetit.

Schnitzel - Karte

Des Deutschen sein liebstes Stück Fleisch

Hergestellt aus dem edlen & saftigen Fleisch vom Schweinlachs

German Food



Liebe Freunde vom DEUTSCHEN Schnitzels.

Wir verarbeiten beim Schnitzelfleisch ausschließlich Susländer Qualitätsfleisch!
Das Susländer Schwein steht für Herkunftssicherheit, Rückverfolgbarkeit und Transparenz.
In den Kreisen Steinburg, Segeberg und Pinneberg befinden sich die bäuerlichen Höfe, die Getreidemühle und der Schlachtbetrieb – dies ermöglicht kurze Transportwege.
Susländer Schweine gedeihen unter der Obhut qualifizierter Landwirte, die Betriebe mit eigenen Sauen, Ferkeln und Aufzucht bewirtschaften. Die Tiere finden ihr Futter jederzeit ausreichend vor, so dass sie fressen und saufen können, wann es ihnen beliebt.
Das geschlossenes Zucht & Verarbeitungs - System garantiert Sicherheit & Lebensmittelqualität.
Unsere Schnitzel werden frisch plattiert & paniert mit einem Semmelmehl, welches aus verschiedenen Brotsorten, Knusperflakes & japanischem Panko-Mehl hergestellt wird.
Alle Schnitzel werden mit einem marinierten Salat-Bukett & den angezeigten Soßen serviert.



Schnitzel nach Jäger Art ca. 200 g — 20,95 €

Schweineschnitzel mit einem leckeren Pilzrahm, hergestellt aus 4 verschiedenen Sorten von frischen Pilzen (Austernpilze, Kräutersaitlinge, Champignon & Waldpilze).
Wir verfeinern diesen überragenden Pilzrahm mit frischer Sahne, Sour Creme, gedünsteten Schalotten Zwiebeln & einem Hauch vom feinsten italienischen Trüffel-Öl.
Dazu servieren wir ein fruchtig mariniertes Salat-Bukett aus verschiedenen Blattsalaten.

Italiener Schnitzel ca. 200 g — 19,95 €

Paniertes Schweinsschnitzel, belegt mit frischen Hälften von der Perltomate und gratiniert mit Mix aus geriebenen Parmesan & Gouda, serviert auf Sc. Tomato al Gusto.
Dazu reichen wir ein fruchtig mariniertes Salat-Bukett aus verschiedenen Blattsalaten.

Schnitzel *Schuhgröße 43* ca. 200 g — 18,95 €

Paniertes, knuspriges Schweinelachs - Schnitzel.
Wir servieren dazu ein fruchtig mariniertes Salat-Bukett aus verschiedenen Blattsalaten.

Hamburger Schnitzel ca. 200 g — 19,95 €

Paniertes Schweineschnitzel, nach Hamburger Art, mit 2 Spiegeleiern abgedeckt.
Wir servieren mit fruchtig mariniertem Salat-Bukett aus verschiedenen Blattsalaten.

Hähnchen-Filet - Schnitzel saftig & zart ca. 200g — 18,95 €

FairMast

2 zarte und saftige Hähnchen-Filet's, gewürzt, paniert und goldgelb gebraten in einer Mischung aus Butter und Rapsöl. Serviert an einem fruchtig marinierten Salat-Bukett.

Wenn Sie Beilagen dazu wünschen, wählen Sie bitte selbst die Gemüse- oder Sättigungsbeilagen, entsprechend unserer Beilagenseite.
Die Einzelpreise aller Beilagen können Sie gern unserer reichhaltigen Beilagenseite entnehmen.



Beilagen - Karte

Wir möchten Ihnen mit unserer

Schnitzel- und Steak - Karte

einen arttypischen Gaumenschmaus servieren.
Dazu gehört, dass Sie sich Ihre Beilagen aus unserem Angebot selbst heraussuchen.

Sättigungsbeilagen *(Jede Beilage kostet 5,35 Euro)*



Salzkartoffeln oder Petersilienkartoffeln
Bratkartoffeln a la Hirsch
Kartoffel - Gratin
Ofenkartoffel *mit Sour Creme Fraiche*
Serviettenknödel *hausgemacht mit Holsteiner Schinkenwürfeln & Zwiebeln*
Eierspätzle *(mit Butter zubereitet)*
Steak-Pommes Frites *(American Pommes Frites)*
Süßkartoffel Pommes Frites *(die gesündere Alternative zur Kartoffel Pommes Frites)*
Herzhafte Steakletten
Patina Gemüse-Reis *mit feinem Gemüse eingearbeitet, Art Patina*
Frittierte, leckere Kroketten
Kartoffelpüree *(mit 1,5%iger Milch, Butter, Salz & Muskat zubereitet)*
Trüffel - Kartoffelpüree *(mit Sahne, Trüffel & Trüffelöl & Salzflocken zubereitet)*
La Ratte Kartoffeln *(franz. Kartoffel mit Schale serviert, in Butter geschwenkt)*
Frische Pasta *(hergestellt von Don Sassella (Hartweizengries, Eiern, Gewürze und Olivenöl)*

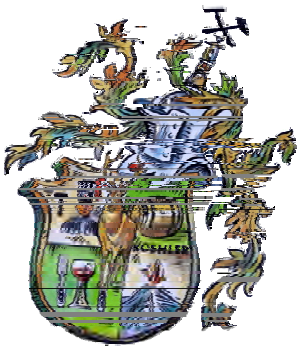
Frisch Gemüse - Beilagen *(Jede Beilage kostet 5,35 Euro)*



Feine Brokkoli - Röschen *serviert mit Mandelbutter*
Feine Romanesko - Röschen *mit Butter-Brösel überzogen*
Feines buntes Gemüse mit Butter verfeinert *(Art Kaisergemüse)*
Frische braune Wiesenchampignons
Bohnenbukett *mit Bacon ummantelt*
Feine Blumenkohlröschen *mit gebutterten Semmelbrösel*
Feine zarte gebutterte Erbsen
Frisches saisonales Pfannengemüse *in Butter geschwenkt*

Unsere Soßen *(hausgemacht)*auf Wunsch extra

(Jede Soße wird serviert in Sauciere und kostet 4,65 Euro)



Trüffel - Steaksoße verfeinert mit Tapenades Trikolore
Pfeffer-Rahmsoße *mit frischem grünen Pfeffer*
Braten-Soße *(hergestellt aus Rind & Schwein, klassisch)*
Meerrettich-Soße *(hergestellt aus frischem Kren & Sahne)*
Wild-Soße *(hergestellt aus Wildfond)*
Pilz - Rahm *(hergestellt aus 4 Pilzsorten, frischen Rahm & ital. Trüffelöl)*
BBQ Soße mit Black Beans *(eigene Rezeptur, passend zu Steaks)*





FOOD 4 KIDS



Liebe Kinder,
die 1. Phase ist Muttermilch,
die 2. Phase ist Babybrei,
die 3. Phase ist ein trockenes Brötchen in allen Lebenslagen,
die 4. Phase ist geschmierte Leberwurststulle mit abgeschnittenem Rand,
***die 5. Phase ist Kartoffeln, Gemüse und Soße** (wenn es geht, alles schön gestampft).*
Wir sind zuständig ab der 6. Phase.
Also ein richtiges Essen, was satt macht und noch nahrhaft ist.
Unser Cooking-Team hat versucht eine Karte für Euch zu entwickeln, wo für Jeden etwas dabei ist.
Über einen herzhaften Burger, Quatsch mit Soße, einem richtigen Stückchen Fleisch und stellt Euch vor, sogar gesundes Gemüse.
Wir hoffen, ihr findet Geschmack an unserer Kids-Karte.
Also…. Lasst es Euch schmecken!!



PRIME CUT BEEF BURGER ***HOMESTYLE SPECIAL*** 7,90€
Der Paddy wird hergestellt aus magerem Roastbeef & dem saftigen Flanksteak-Fleisch. Gewürzt mit Steaksalz & grobem Pfeffer, etwas Sc. BBQ, eingelegt im leckeren Burger Laugen Bun (Homestylebrötchen - außen kross & innen super locker) mit frischem Salat & Röstzwiebeln.
Glaubt mir Kids – er ist perfekt und absolut leggggger!!!

Käpt'n Iglo & seine Schmand-Bande 9,95€
Leckere Fischstäbchen an frisch gestampftem Kartoffelpüree & Buttererbsen.

Quatsch mit Soße *(Mütter & Väter kennen es aus ihrer Kindheit)* 9,95€
Gebutterte Nudeln mit gebr. Jagdwurstwürfeln in Tomatensoße.

4 gebratene Nürnberger Würstchen *(frisch vom Hausmetzger)* 10,75€
Dazu ordentliches gestampftes Kartoffel-Püree und gebutterte Erbsen.
So kann man auch STARK werden!
Das Gemüse könnt ihr aber auch FREI wählen, die meisten essen aber leider nur gebutterte Erbsen. Also, entscheidet selbst und sagt es bei der Bestellung.

Schokoladen-Törtchen 8,95€

Da dieses schmackhafte Törtchen frisch gebacken wird, bitten wir Sie um 20 Minuten Zubereitungszeit!

Hausgemachter Schokokuchen, (Souffle Ciacolata) mit flüssigem Schokoladenkern. Gebacken mit feiner brauner Kuvertüre, Rohrzucker, Eigelb, Zitronen-Zesten & Mehl. Dazu eine leckere Kugel Vanilleeis, Erdbeerkonfit und Fruchtspiegel.

Sie haben die Wahl!
Schokoladenkern,
dunkle oder weiße
Schokolade





Apfelstrudel 9,35€

Es gibt glaube ich, nix besseres, als einen schönen gebackenen heißen Apfelstrudel. Nicht zu klein & nicht so groß, ne schöne Puderzuckerhaube, Vanillesoße und damit es so richtig weh tut, ne Kugel Vanille-Eis noch daneben angerichtet. **PERFEKT!**

Topfen-Krapfen 8,95€

Ein Genuss, den man genießen sollte! Hausgemachte kleine, runde, süße Quarkkrapfen, gefüllt mit Nougatcreme. Wir servieren diese auf einem roten Fruchtspiegel in Komposition mit Sc. Vanille und einen leichten Nusssplitt.



Omas Kaiserschmarren 9,95€

Eine Sünde der österreichischen Küche.
Sie entscheiden, ob MIT oder OHNE Rosinen



Omas Schmarren schmeckt himmlisch gut und zaubert eine köstliche Süßspeise auf den Teller. 1854 wurde er erstmals der Kaiserin Elisabeth serviert und genauso servieren wir Ihnen diese süße Köstlichkeit.

Wahlweise mit Zwetschkenröster oder Apfelmus.

Leipziger Räbchen 9,95€

Eine Süßspeisen-Spezialität der alten sächsischen Konditorei-Geschichte, die im 18. Jahrhundert in Leipzig entstand & bereits zur Goethezeit bekannt war.

Es handelt sich um eine mit Marzipan gefüllte Dörrpflaume, die in einen Brandteig getaucht wird, um anschließend in Öl ausgebacken zu werden. Das Dessert wird mit Puderzucker bestreut und noch heiß verspeist.



*Übrigens, der Name *Räbchen* hat nichts mit dem Raben zu tun. Man erzählt, dass es ein Kosenamen für die jungen Mädchen war, die mit einer harten charakterlichen Schale aufgetreten sind, dennoch im inneren Kern süß und lieb waren.*

Unser Tiramisu *Italien ein Stück näher* 9,40€

In unserem Tiramisu sind geringe Mengen an Eierlikör, Amaretto & Kaffee verarbeitet!



Einfach nur Spitzenklasse & Sündenhaft ist anzumerken! Nicht nur die Italiener beherrschen diese süße Leckerei, in jedem deutschen Koch steckt ein kleiner Italiener. Rezeptur a la Chef des Hauses.

Echt Italiano Eis-Genuss

Antich Gelateria del Corso



Black & White 8,95 Euro

1 Kugel *Malaga-Eis*, 1 Kugel *Schokoladen-Eis* &
1 Kugel *Weißes Schokoladen-Eis*.
Dazu natürlich eine Portion Schlagsahne.



Alter Schwede 8,85 Euro

2 Kugeln *Vanille-Eis*, Eierlikör, hausgemachter
Apfelmus und eine kräftige Haube aus Schlagsahne.



Omi‘s Liebling 8.90 Euro

1 Kugel *Erdbeer-Eis*, + 1 Kugel *Vanille-Eis*,
+ roter Beerenmix,
Erdbeersoße & eine kräftige Portion Schlagsahne.



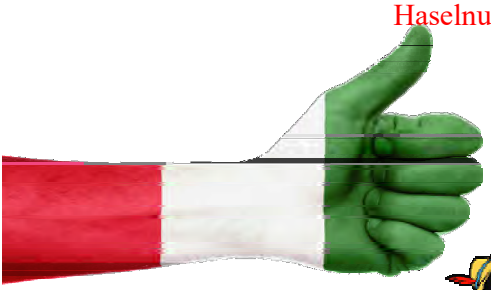
Tiramisu & Stracciatella 8,90 Euro

2 Kugeln *Tiramisu-Eis*, 1 Kugel *Stracciatella-Eis*,
*Schokosoße & einen kräftigen Dip Schlagsahne.



Nuss - Becher 9,65 Euro

1 Kugel *Haselnuß-Eis*, + 1 Kugel *Stracciatella*, + 1 Kugel Frutti de Bosco *Yoghurt-Eis*,
Haselnuss-Krokant, gehackte Walnüsse, einen Schuss Schokoladensoße & Schlagsahne.



Kindereisbecher





Pinocchio 6.95 Euro

je 1 Kugel Erdbeereis & Vanilleeis, angerichtet auf einer
kleinen Portion Schlagsahne.

Smarties Explosion 6.95 Euro

je 1 Kugel Stracciatella + 1 Kugel Erdbeere, reichlich Smarties,
Erdbeersoße & süße Schlagsahne.





Einzelne Kugeln gern erhältlich! Portion 2,35 €



Exklusive Tee-Kompositionen für vollendeten Genuss

FAIR TRADE CERTIFIED



tee in

AUSGESUCHTE SPEZIALITÄTEN

alle Tee's zu 3,95€

BIO nach EG Öko-Verordnung

Grüner Tee
mit Lemonenmyrte
Eine charaktervolle Sommerpflückung in BIO Qualität mit einer eleganten Note. Geerntet an hoch gelegenen Südhängen des Himalaya.

Kurkuma - Orange
Früchte-Tee
Blatt-Tee mit dem zarten Aroma der Orange und der zarten leicht scharfen und gesunden Note von Kurkuma.

Hibiskus - Himbeere
Früchte-Tee
Eine charaktervolle Sommerpflückung in BIO Qualität mit einer eleganten fruchtigen Note.

Masala Chai
spaicy
Intensive Gewürzmischung auf Schwarztee-Basis, verfeinert mit Ingwer und Kardamom sowie Zimt und Nelken. Leichter Duft nach Lebkuchen.

Waldbeere
Früchte-Tee
Eine aufregende Duftnote nach frischen Beeren. Kräftig und aufregend im Geschmack

Rooibos Tee
Hochwertiger Rooibos, scharfer Ingwer und süßes Mangoaroma. Verfeinert mit Zimtrinde, Pfeffer und zarten Ringelblumenblüten.

Feldkräuter
kräftig
BIO-Feldkräuter wie Fenchel, Minze und Thymian sowie reife Obststückchen ergeben diesen Tee mit Rooibos als Basis.

Apfel & Birne
spritziger
Ein gelbgoldiger, spritziger Früchtetee aus reifen Äpfel und aromatischen Birnen. Verfeinert mit Hagebutte & süßen Papayastückchen.

Tee ist mehr als die Grundlage für ein heißes Getränk.
Tee ist Tradition.
Tee ist Natürlichkeit, Tee ist Wohlbefinden & Entspannung.
In unserer hektischen Zeit achten viele verstärkt auf ihre Gesundheit und suchen Muße als beruhigenden Gegenpol.
Unser deutsches Gasthaus legt schon seit Jahren großen Wert auf eine Spitzenqualität seiner Teesorten.
Wir haben für Sie eine besondere Tee - Qualität im Programm aufgenommen.
Wir legen Wert auf das Besondere und hoffen Ihnen dies so zu servieren.
Wir würden uns freuen, wenn wir Ihnen damit einen besonderen Tee - Genuss ermöglichen.



... denn Kaffee muss gelebt werden!



Der Kaffee Crema — **3,75 €**
Ein Cremekaffee sanft mit 84° C gebrüht und über Kolbensystem zubereitet. Herzhaft und kräftig im Geschmack.

Der Pott Kaffee Crema — **4,65 €**
Es ist halt ein richtig großer Pott Creme - KAFFEE.

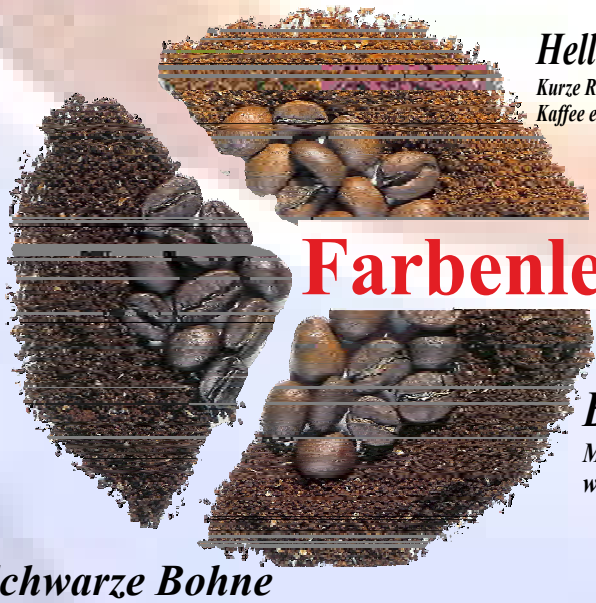
Der Espresso der Spitzenklasse *einfach / doppelt* — **4,25 € / 5,95€**
*Er ist der Beste aller Zeiten, kräftig, süffig und voller Aroma. Starker Kaffe entzieht dem Körper mindestens die doppelte Menge an Wasser, deshalb reichen wir Ihnen dazu ein Glas *Stilles Wasser*.*

Cappuccino — **4,25 €**
Der kleine Starke mit Häubchen erinnert an die Kapuzen (ital. Cappuccino) der Kapuzinermönche - daher der Name. Ein Espresso Piacetto wird durch aufgeschäumte Milch (nie Sahne) geleitet. Durch den feinen Fluss des Espressos durch den Milchschaum bekommt der Espresso einen sehr sanften, aber dennoch kräftigen, Geschmack. Mit einem Hauch echtem Kakaopulver wird der Milchschaum als Krönung bestäubt.

Latte Macchiato — **4,95 €**
Der Vielschichtige besteht hauptsächlich aus heißer Milch, die mit einem kleinen Espresso verfeinert wird - drei Viertel heiße Milch und ein Viertel Milchschaum, der Espresso wird dann sanft durch die Milchschichten geleitet.

Cafe' au lait — **4,95 €**
Der sanfte Franzose wird in einer typischen großen Schälchentasse serviert. Er besteht aus einer Fifty-fifty-Mischung frischem Creme - Kaffee und heißer aufgeschäumter Milch.

Heiße Schokolade weiß *oder* **braun** — **3,95 €**
Der absolute Genuss eine heiße Schokolade mit Espressi — **5,95 €**
Feinste Belgische Schokolade - so trinkt man Qualität.





Farbenlehre des Kaffees

Helle Bohne
Kurze Röstzeit, niedriger Temperatur entwickeln sich nur wenig Röststoffe. Kaffee enthält viel Säure und unerwünschte pflanzliche Aromen.

Braune Bohne
Mittelstarke Röstung, typisch deutscher Kaffee, wird von Kennern weltweit bevorzugt. Die Aromen sind ausgewogen, mittlerer Säuregehalt.

Schwarze Bohne
Dunkle Röstung, südländischer Stil - bester Robusta-Kaffee. Fülle und Körper der Aromen werden betont, der Säuregehalt sinkt.

Pepsi Cola *(1,9,12)*		***0,20 l***	***3,85 €***
Schwipp – Schwapp *(3)*		***0,20 l***	***3,85 €***
7 up *(3)*		***0,20 l***	***3,85 €***
Pepsi Cola / Fanta / Mirinda & 7up		***0,35 l***	***4,25 €***
Spezi *(Cola & Mirinda auf Eis)*		***0,35 l***	***4,25 €***
Coca Cola Gold *Ohne Koffein & Zucker (1, 9, 12)*		***0,35 l***	***4,25 €***
Alm-Dudler		***0,35 l***	***4,90 €***
Rote Himbeer-Brause *(1)* ****Im OSTEN Lenin-Schweiß genannt****		***0,25 l***	***3,95 €***

Serviert in Karaffen mit Zitrone, Orange & natürlich frische Minze

Tafelwasser *non sparkling*		***0,25 l***	***3,95 €***
Tafelwasser *non sparkling*		***0,50 l***	***6,95 €***
Tafelwasser *sparkling*		***0,25 l***	***3,95 €***
Tafelwasser *sparkling*		***0,50 l***	***6,95 €***
Tafelwasser *non sparkling*		***1,00 l***	***8,95 €***
Tafelwasser *sparkling*		***1,00 l***	***8,95 €***

Exclusive ACQUA MORELLI Excellence & Italy TOP Quality

****Made in Italy**** *nur in Flasche* ***Sparkling or non Sparkling***		***0,75 l***	***8,95 €***
Bitter Lemon		***0, 20 l***	***3, 50 €***
Ginger Ale *(1, 10)*		***0, 20 l***	***3, 50 €***
Spicy Ginger *(1, 10)*		***0, 20 l***	***3, 50 €***
Tonic Water		***0, 20 l***	***3, 50 €***
Lemon / Ginger's & Tonic		***0, 35 l***	***4, 55 €***

1) mit Farbstoff ; 2) mit Konservierungsstoff ; 3) mit Antioxidationsmittel ; 4) mit Geschmacksverstärker ; 5) geschwefelt ; 9) Koffeinhaltig ; 10) Chininhaltig ; 11) mit Süßungsmittel ; 12) enthält Phenylalaminquelle ;

BIO Limonade & Schorle

Proviant
NATÜRLICH LECKER SCHNELL

Diese Limonaden sind FREI nach Omas Rezept hergestellt.
Frisch gepresster Orangensaft, frischer Ingwer, frische Zitrone, frische Maracuja &
frischer Rhabarber. Quellwasser & Rohrzucker. Keine Aromastoffe, keine Extrakte & keine Zitronensäure.
Reine Natur macht diese Limonade sooooo schmackhaft & nicht so süß.

Kirsche - Granatapfel - Schorle

Limette & Minze

Zitronen Ingwer - Limonade

Rhabarber - Limonade

Frisch & Frech, aber sehr lecker
Basilikum & Zitrone Limonade



Alle BIO Limonaden werden in der Flasche mit 0,33L ausgeschenkt und kosten 4.90.- €



Schwarzer Johannisbeer-Nektar
Ananas- Saft
Apfel-Saft BIO naturtrüb
Bananen-Nektar
Orangen-Saft
Sauerkirsch-Nektar
Tomaten-Saft



Alle Saft- & Nektarsorten werden in 0,2l / 3,95€ & 0,35l / 4,85€ ausgeschenkt.







Das flambierte Steinbier

Leikeim

Dieses Bier ist anders als alle anderen Biere. Es schmeckt nicht nur anders und sieht anders aus, es wird auch anders gebraut - ganz anders! Nach dem ältesten und faszinierendsten Brau-verfahren der Biergeschichte: dem Steinbierbrauen. Mit diesem uralten, der Vergessenheit entrissenem Brauverfahren ist es den Brauern gelungen, in der derzeit einzigen Steinbierbrauerei der Welt zwei der kostbarsten und teuersten Bierspezialitäten der Gegenwart herzustellen:



In einer speziell gemauerten Esse (in Kärnten vormals Grummettl genannt) entfachen wir ein höllisch heißes Buchenholzfeuer, Grauwackesteine (aus unserem Steinbruch in den Hohen Tauern) werden darin erhitzt, bis sie rotglühend aufblühen. Wir verwenden diese spezielle Granitsorte, da nur sie Temperturstürze von über 1.000°C auf ca. 100°C aushält, ohne zu zerbersten.
In einem spektakulären Akt versenken unsere Steinbierbrauer mit schweren Eisen-zangen die glühenden Steine in der Bierwürze, dem Ritual entsprechend mit dem Gruß: "Soll das Werk den Meister loben, doch der Segen kommt von oben".
Unter gewaltigem Zischen und Dampfen karamelisiert der Malzzucker und dringt in die Poren der Grauwackesteine ein. Nach der Abkühlung werden die Steine mit dem anhaftenden Malzzucker dem Sud entnommen und in die tiefliegenden Lagertanks verbracht. Das Jungbier wird eingefüllt. In einer explosionsartigen Nachgärung wandelt sich der Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um. In Ruhe und eisiger Kälte reifen die Biere heran. So werden aus Feuer und Stein, mit Dampf und Kälte unsere einzigartigen Steinbier geboren.

Hopfen & Malz - Gott erhalt's



Das gibt es nur bei uns!
Gasthof Goldener Hirsch zu Dölzig
Wir bieten Ihnen den einzigartigen Geschmack :
Flambiertes Weizen zu 14.65 Euro
Es wird Feuerwasser flambiert im Kelch & abgelöscht mit einem Steinbier









Radeberger Pilsner *vom Fass*	0,25l oder 0,4l	3,95€ / 5,60€
Staropramen Dark *vom Fass*	0,3l oder 0,4l	4,55€ / 5,85€
DAS SÜFFIGSTE, was der Schwarzmarkt bietet!		
Allgäuer Büble Weizen *vom Fass*	0,3l oder 0,5l	4,55€ / 5,90€
Radeberger Alkoholfrei	0,33l *(Flasche)*	4,55€
Oberdorfer Hell 0,0% Alkoholfrei	0,5l *(Flasche)*	5,85€
Allgäuer Büble Weizen Alkoholfrei	0,5l *(Flasche)*	5,85€
Allgäuer Büble RADLER naturtrüb	0,5l *(Flasche)*	4,95€
Radler gemixt Fass & Flasche	0,3l	4,55€
Allgäuer Büble MIX	0,5l	5,95€
Diesel gemixt von Flasche & Fass	0,3l oder 0,4l	4,45€ / 5,35€



Unser Hauswein für 2026 kommt aus Westkap

Westkap ist eine südafrikanische Provinz im Südwesten der Republik.
Sie grenzt sowohl an den Atlantik als auch an den Indischen Ozean.
Genau diese Paarung macht den Wein besonders.



SUN of AFRICA *Cape White* *weiß / trocken*

Ein Cuveè aus Chenin Blanc & Colombelle, harmonischer Fülle
und sehr sehr fruchtig im Geschmack.
Kraftvolle Beeren mit der Sonne Afrikas!

SUN of AFRICA *Cape Red* *rot trocken*

Ein Cuveè aus Shiraz & Cabernet Sauvignon, kraftvoll & fruchtig.
Ein Korb voller saftiger Kirschen und dunklen Beeren,
gepaart mit weichen Tanninen.



Dieser Wein ist im Ausschank
0,2 l 7,65 €
0,5 l 14,50 €
1,0 l 19,50 €

Weinschorle gespritzt rot & weiß
0,2 l 6,90 €

Unsere Haus-Sekt, für den entspannten Anlass.



SÜFFIG & PERFEKT

Hirsch - Sekt extra trocken 11,5%Vol.

Deutscher Sekt *Riesling* Flaschengärung
Exklusiv nur über Landgasthof *Goldener Hirsch*
0,1 l 4,40 €
0,75 l 28,00 €

Secco Vinision trocken 10,0%Vol.

Gastronomie-Abfüllung
0,1 l 3,90 €
0,75 l 19,50 €



Piccolo Sekt trocken

WG *Bernard Massard*
Spritzig, süffig, fruchtig & trocken
0,2l 7,90

BORN TO BE WINE

**Seit 2016 haben wir eine neue Linie. Jung, neues Design, aber gleiche Qualität.
Einfach mal nicht so klassisch, ein bisschen verrückt und Lust auf mehr.**

**Warum wir Wein machen?
Weil wir Spaß haben und Lust an unserem Tun.
Es ist für uns eine Selbstverständlichkeit, unsere Weinberge ökologisch zu bewirtschaften und daraus nachhaltige und facettenreiche Weine zu machen.
Es erfordert Sorgfalt im Weinberg und Passion im Keller, aus jedem individuellen Jahrgang dem charakterstarken Getränk gerecht zu werden, aber das Ergebnis soll Spaß machen und dies möchten wir mit Euch teilen.
Mit viel Herzblut und Liebe zur Region und zum Weinberg, ist es auch in der 5. Generation seit 2009 gelungen, uns zu etablieren.**

Familie Born



Born to be white - weißer Cuvèe - QW / trocken 0,75l / Fl. 26,90€
0,20l / Glas 7,30€

Ein Cuvée aus Sauvignon Blanc,
Weißburgunder, Traminer & Riesling
Er passt zur Nacht der Nächte.
Davor, dazu, danach und schmeckt nach Lust auf Leben, Genuss pur ist trinkig und leicht erfrischend.





Born to be pink wine - Pink Ponny - QW / trocken 0,75l / Fl. 26,90€
0,20l / Glas 7,30€

Ein Cuvée aus Zweigelt & Portugieser.
Rosige Pferdestärken - frisch & fruchtig.
Eisgekühlt zum Grillen oder zur leichten Küche.
Ein Geschmack nach roten Beeren und saftigen Kirschen in einem seidigen Geschmack





Born to be red wine - Roter Cuvèe - QW / trocken 0,75l / Fl. 26,90€
0,20l / Glas 7,30€

Vollmundig mit der kräftigen Frucht von Kirsche und dunklen Beeren mit einen seidigen Geschmack.
Herrliche Würznoten mit Anklängen von Kakao und Vanille.
Passt hervorragend zur kräftigen deutschen Küche, zur Zweisamkeit oder als Absacker.





Born to bee free - alkoholfrei - trocken 0,75l / Fl. 26,90€
0,20l / Glas 7,30€

Dieser alkoholfreie Wein überzeugt mit einer frischen, fruchtigen Aromatik und einer ausgewogenen Struktur.
Durch die schonende Entalkoholisierung bleiben die typischen Rebsortenaromen weitgehend erhalten.
Am Gaumen präsentiert er sich leicht, harmonisch und erfrischend mit einem angenehmen Nachhall.

Handwerk mit Leidenschaft

JUWEL

Juliane Eller





Winzerin. Gründerin. Unternehmerin
JUWEL Weine
Alsheim / Rheinhessen
2013 gegründet
mit 23 Jahren das Weingut der Eltern übernommen
20 Hektar
8 Weine / 1 alkoholfreie Alternative
Von maschineller Ernte zur Selektiven Handlese und biologischen Bewirtschaftung
Seit 2023 Fair & Green zertifiziert



RHEINHESSEN

JuWel Cuvèe Finesse

Jahrgang 2025
Alk. ca.12.0%
Trinktemperatur 10-12°C
0,75L zu 24,90€
0,20L zu 6,95€

exclusiv im







Saftigkeit gepaart mit Frische - perfekt ausbalanciert. Ein Wein mit spritziger Frucht und schönem Schmelz. Im Duft elegante und präsente gelbe Aromen, super vollmundig und im Abgang eine schöne Länge. Ein zeitloser Wein als perfekter Begleiter für gesellige Runden. Ein präzises Süße-Säurespiel verleiht dem Cuvèe Finesse und Leichtigkeit. Moderat im Alkohol.







Mein Fluss, die **Elbe**, die mir als **REBSTOCK** ein wunderbares Klima schenkt, entspringt im **Riesengebirge Tschechiens**, durchfließt wundervolle Landschaften, bis sie in die **Nordsee** mündet.
Das **Schloss Proschwitz** befindet sich dabei am **Kilometer 454.**



Elb-Kilometer 454 Weisswein - trocken

Ein wirklich perfekter Cuveè

0,75 l 28,50 €
0,20 l 8,90 €

Ein bunter Strauß an herrlichen Aromen wie Lindenblüte, weißer Honig und Margeriten, begleitet von animierender Leichtigkeit und Saftigkeit.



Elb-Kilometer 454 Rosè - rocken

Ein richtig süffiger Rosè

0,75 l 28,50 €
0,20 l 8,90 €

Der Rosé-Wein überrascht im Bouquet mit feinen Walderdbeer- und Orangenblütenaromen, die auf das Milde, Runde und Süffige im Geschmack treffen.
Ein Wein der zu allen Jahreszeiten begeistert.

*Der absolute *Super Sachse**

Elbling Qualitätswein - trocken

Spitzenweingut Weingut Schloss Proschwitz Dresden am Elb - Kilometer 454

0,75 l 32,50 €

Kein Glas-Ausschank



Blumig - herrlich floral nach Rosen mit den feinen Aromen von Aprikosen und tropischen Früchten präsentiert er sich perfekt auf der Zunge.





HIRSCH

Die Familie Hirsch betreibt im württembergischen Leingarten, in der dritten Generation Weinbau. Die Familie besitzt rund 10 Hektar Rebfläche und verfügt über rund 35 Hektar einer angeschlossenen Erzeugergemeinschaft. Das Weingut wird von Artur Hirsch und seiner Frau Rita geführt. Seit 2013 wirbelt jetzt auch Christian Hirsch im Familienweingut mit und hat hier seine eigene Weinlinie bekommen, Hirsch by Christian Hirsch. Davor hat Christian schon nebenbei im heimischen Weingut als "Wochenendwinzer" sein Unwesen getrieben. Und dabei, so praktisch im Vorbeigehen, einige sehr renommierte Preise eingeheimst. Sein Studium an der Hochschule Geisenheim führte ihn unter anderem für ein Jahr nach Kalifornien, an das Robert Mondavi Institute der University of California Davis. Christian Hirsch hat das Weingut Hirsch in neue Spähren geführt und dies belegt nun nicht nur der Gewinn des deutschen Rotweinpreises.

Der leichte & süffige Rote

Schwarz - Riesling Qualitätswein - Cuveè - rot - halbtrocken

1,00 l	32,50 €
0,20 l	8,25 €

Die zarte Seite der Schwaben - feinfruchtig mit den Aromen von Himbeere, Erdbeere und süßlichen Kirschen präsentiert er sich am Gaumen. Deutliche Würznoten im herzhaften Abgang. - feinherber Genuss für jedermann



Der kräftige weiße Hirsch

Weiss & Wild Qualitätswein - trocken

0,75 l	26,90 €
0,20 l	8,45 €

trocken - süffig und saftig mit der vollen Frucht von Apfel, Aprikose und Ananas in aregender Exotik. Dezente Gewürznoten mit süßlichen Anklängen von Vanille und Honig - es ist die Schwester von Rot & Wild.



Der kräftige rote Hirsch

Rot & Wild Cuvée Qualitätswein - trocken

0,75 l	28,90 €
0,20 l	8,95 €

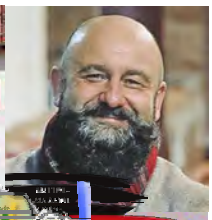
Cuvée aus Lemberger, Merlot und Cabernet
Nomen ist Omen - Beeren, Kirschen, Pflaume und ein Hauch Rhabarber im Mund. Würzig mit Kaffee, Karamell und Tabak im rauchigen Finale - Schwaben international.



HIRSCH IST WILD.








HAMMEL
& CIE // WEIN SEIT 1723

In 8. Generation wird das 1723 gegründete Weingut Hammel mittlerweile betrieben. Die Brüder Christoph und Martin Hammel ergänzen sich dabei bestens und führen die nächste Generation langsam heran. Als "schönsten Arbeitsplatz der Welt" bezeichnen sie ihren Familienbetrieb und legen entsprechend viel Leidenschaft in ihre Arbeit. Bei diversen Weinpreisen haben die Hammel Weine mehrfach Preise geholt und sowohl Falstaff als auch Eichelmann zeichnen das Weingut Hammel regelmäßig aus.
Die wertvollen und teilweise sehr alten Reb - Anlagen weiß man auf dem Weingut Hammel zu schätzen und pflegt sie entsprechend sorgsam. Insbesondere bei den Weinen aus besten Lagen erfolgt die selektive Lese per Hand exakt zum optimalen Reifezeitpunkt. Kellermeister Christoph Hammel verarbeitet die gesunden Trauben schonend im Natursteinkeller, dem pfälzischer Buntsandstein ein optimales Klima verleiht. Die überwiegend im Holzfass ausgebauten Weine bestechen durch gebietstypische Aromen.
Reichlich Sonnenstunden und eine große Bodenvielfalt bieten dem Weingut Hammel beste Bedingungen für klassische und moderne Rebsorten gleichermaßen. Mit rund 60 Prozent überwiegen weiße Rebsorten. Aus der "Fruit Box"-Kollektion kommt er knackig-frisch daher, das Gewächs vom Kalkstein im "Mühlheimer Hochgericht" zeigt sich vielschichtig-saftig mit cremigem Abgang. Diese Weine sind in ihrem Geschmack vollständig ausgebaut und man schmeckt die Liebe des Winzers zum Wein. 8 Generationen sprechen da ein klares Wort.

Lieblich & super süffig



Sissi & Franz Qualitätswein - lieblich / weiß — 0,75 l — 27,90 €
Cuvée aus Rivaner, Kerner und Scheurebe — 0,20 l — 8,75 €

So wie Sissi & Franz zusammengehören, vereint dieser lieblich funkelnde Weißwein Trinkvergnügen und Lebensfreude in besonderer Weise. Harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüße macht diesen Wein zum idealen Begleiter für alle schönen Gelegenheiten.



Sissi & Franz Qualitätswein - lieblich / rosé — 0,75 l — 27,90 €
Cuvée aus Portugieser, Dornfelder & Spätburgunder — 0,20 l — 8,75 €

So wie Sissi & Franz zusammengehören, vereint dieser lieblich funkelnde Weißwein Trinkvergnügen und Lebensfreude in besonderer Weise. Harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüße macht diesen Wein zum idealen Begleiter für alle schönen Gelegenheiten.







LERGENMÜLLER
SEIT 1538

SANKT ANNA

Die Lergenmüllers sind eine Pfälzer Winzerfamilie in der 15. Generation, die mit viel Herzblut und Hingabe Weine von besonderer Klasse vinifiziert. Wer Lergenmüller Wein trinkt spürt den Reiz des unendlichen Willens, neue vinophile Charakterköpfe zu entwickeln, die man jederzeit als "echt Lergenmüllers" wiedererkennt.
Die hohen Ansprüche der Winzer zeigen sich schon in der Lese der Trauben. Hier wird sehr auf ein gesundes und vollreifes Lesegut geachtet. Zudem vergärt das Weingut Lergenmüller seine Rotweine traditionell auf der Maische. Das Endprodukt besticht durch eine klare Frucht, unbändige Kraft und eine Eleganz, die jeden Wein zu einem Highlight macht. Zum eigenen Betrieb in Hainfeld wurde 1998 das Weingut Sankt Annagut hinzugefügt, dass jedoch weiterhin eigenständig geführt wird.
Das Weingut Sankt Annagut ist das höchstgelegene Weingut der Pfalz. Nicht nur dieser Fakt macht diesen Betrieb zu einem hoch angesehen Weinhersteller, sondern auch die jahrhundertelange Tradition. Mitten im Naturschutzgebiet „Haardtrand-Pfälzer Wald“ auf einem Ausläufer des „Teufelsbergs“ Burrweiler wird eine große Auswahl an verschieden Rebsorten angebaut. Namensgeber des von Lergenmüller übernommenen Weingut Sankt Annagut, ist die nahegelegene Wallfahrtskapelle St. Anna, die ursprünglich von diesem versorgt wurde.
Typische Weine des Weingut Sankt Annagut zeigen sich mit einer kühlen mineralischen Note sowie einer edlen Frucht.



Merlot Qualitätswein - trocken

Weingut Lergenmüller

0,75 l	28,90 €
0,20 l	8,85 €

Die französische Seite der Pflanz - weich und vielschichtig, mit deutlichen Noten von Pflaume, präsentiert sich dieser Merlot im Glas. Körperreich mit Nuancen von Veilchen und Schokolade im Finale - schmackhaft und würzig.



Dornfelder Qualitätswein - halbtrocken

Weingut St. Annagut„ Burrweiler

0,75 l	28,90 €
0,20 l	8,85 €

Ein dunkelroter Dornfelder mit einer besonders großen Fruchtigkeit. Kraftvolle Aromen dunkler Waldbeeren. Ein warmer Rotwein mit hoher Bekömmlichkeit. Einfach zum Genießen. .



Gelber Muskateller Qualitätswein - halbtrocken

Weingut Lergenmüller

0,75 l	28,90 €
0,20 l	8,85 €

Die trendige Renaissance - eindrucksvoll aromatisch mit der charakteristischen Frucht von Holunder und Litschis im zarten Schmelz. Körperreich mit viel Extrakt und reifer Säure, schlichtweg die Neuentdeckung.



Grauburgunder Qualitätswein - trocken

Weingut St. Annagut, Burrweiler

0,75 l	28,90 €
0,20 l	8,85 €

Eleganz pur mit einer wunderbarenen Finesse und der typischen Würze eines Grauburgunders. Frisch mit saftigen Aromen von Apfel, Aprikose und Ananas.