

*Regional.
Ehrlich.
Gastfreundlich.*

Landgasthof Goldener Hirsch

Traditionelle deutsche Gastlichkeit seit 1789

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 Jahrzehnte den Saal, den oberen Anbau,
die Stallung und den großen hinteren Biergarten gebaut.

In Dölzig gab es zwei große Wirtshäuser, den **Weißten 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 **3000**qm als Eigentum. Die restlichen **7000**qm 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 bis 1990** 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 aber 1989 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



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.



Regional.
Ehrlich.
Gastfreundlich.

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 Wirtfamilien ist leider nicht mehr zu finden. Die alte Lehmstaahe 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 Wirtstradition 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.



Wo Tradition auf Nordseeluft trifft

Wagyu-Rind mit Handwerk und Charakter

REGIONAL.
NATÜRLICH.
BESONDERS.

NORDSEE-INSEL
PELLWORM



ARTGERECHT & FREI AUF DER WEIDE

Unsere Tiere leben im Sommer auf 45 Hektar Weide und im Winter im Laufstall mit viel Bewegungsfreiheit.



NATÜRLICH REGIONAL

Futter von eigenen Wiesen, Heu statt Kraftfutter – frisch von der Nordseeinsel und ein mildes, feuchtes Klima, das dem Wagyu seinen einzigartigen Geschmack verleiht.



FAMILIENTRADITION SEIT 200 JAHREN

Auf dem Peterssen Hof steht das Tier im Mittelpunkt – nicht das Produkt, sondern die Lebensweise.



ZUKUNFT MIT VERANTWORTUNG

Solar-Technik produziert den kompletten Strom. So verbinden wir Tradition, Handwerk und Moderne.



Peterssen Hof
Pellworm

NUR DONNERSTAG'S

350 Gr. Wagyu
- HEU-BEEF TAG -



ONLINE
RESERVIERUNG
& BESTELLUNG

Wagyu - Heu - Beef a la Hirsch

Eigentlich auf dem Mist des Chefs gewachsen.

Warum nicht das Fleisch in dem garen, was das Tier täglich frisst?

Nieriggaren bedeutet, wir überschreiten nicht die Temperatur von 85°C, verlängern aber um 12 Stunden die Garzeit! Das Fleisch kann in Ruhe reifen beim Garen und die Marmorierung (Fetteinlagerung) kann langsam durch das Fleisch ziehen.

Die Gewürze, verbunden mit den Kräutern im Alpen-Heu, verleihen diesem Stück Fleisch seine Einzigartigkeit. Wir produzieren dieses wunderbare Stück Fleisch nur in ganzer Größe des Zungenstücks (Beef-Nackenfleisch).

Es geht abends 23 Uhr in den Ofen und am nächsten Tag 11 Uhr kommt es wieder raus. Abkühlen lassen, zerteilen in schöne 350g Stücke; aus dem Braten-Fond eine tolle Soße ziehen und **FERTIG!**

Wir servieren das Heu-Beef auf einer kräftigen Portion Schmorkraut „Köhler Art“ aus Wirsing- & Weißkohl.

Dazu reichen wir noch ein aromatisches, überragend schmeckendes, **Krustenbrot** aus **Roggenmehl** mit 250g Teigwert, lange gezogen und mit 200g Fertig-Gewicht. Hergestellt nach unserer Rezeptur in Handarbeit von der Back-Manufaktur unserer Partnerfirma Back & Frost Leipzig.

Können Sie sich vorstellen, warum es nur möglich ist, dieses Gericht an einem Tag in der Woche anzubieten?

Die Handarbeit mit diesem wunderbaren Stück Fleisch braucht einfach viel Zeit, besondere Aufmerksamkeit & Ruhe. Diese gönnen wir uns immer Donnerstags und garantieren Ihnen damit aber auch einen einzigartigen Geschmack.

Portion für nur
28,90 €

Handwerk.
Heimat.
Hochgenuss.



Dazu unser
Tiroler Landbrot
von Back & Frost Leipzig
✓ aus Roggenmehl
✓ 250 g Teigwert
✓ 200 g Fertig-Gewicht
✓ lange gezogen
✓ nach unserer Rezeptur
✓ in Handarbeit hergestellt



Suppen & ä bissl was für den kleeenen Hunger

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

Frische Fleisch-Tomaten, gerösteter Knoblauch, Lauch, Zwiebel, Sellerie und Pastinakenwurzel 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 Legggger.



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.



Unsere legendäre Lachs-Suppe *Finnische Art* 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. Diese Suppe ist einfach geschmacklich eine richtig GUTE Lachssuppe.



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.



Gebackener FETA ein großartiges Gericht 14,95€

Rischdisch Legggger. 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.



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 NIZZA-Baguette. Nicht zu dick, nicht zu schwer, nicht zu trocken! Frisch gebacken wird es dann mit unserer hauseigenen Knoblauch – Kräuterbutter bestrichen und nochmal im Ofen fertig gegrillt.

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.





Back to Basic

Wer hat wieder einmal Appetit auf Heimat-Küche?



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.

(Z - 69)

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 *rischdisch legggger*

19,90€

Königsberger Klopse, auch saure Klopse, 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.

(Z - 95)



Thüringer Rostbrätel

*nach unserer *HIRSCH* Rezeptur*

19,95€

Wer kennt es nicht?

2 Steaks vom Schweinekamm, mit Kräutern, Bier, Zwiebeln, Salz und Zucker mariniert.

Ordentlich auf dem Steak - Bräter gebraten, dazu gebratene Zwiebeln, frische Bratkartoffeln und eine saisonale Salatbeilage.

(Z - 60; 61)

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



Vegetarisch

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)



21,75 €

Garnelenpfanne *Leichte Kost zur Sommerzeit*

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)

17,95€



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

an kräftiger & sehr schmackhafter Orangensoße

Serviert auf frischem, in Butter geschwenkten Pfannengemüse der Saison sowie gebutterten **La Ratte** Kartoffeln.

(Z - 3; 7; 52; 60)



26,75€

Frische PASTA-Veggie a la Dolce

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

Frische italienische Pasta, verfeinert mit einer hausgemachten Olivenöl-Kräutermischung, gestoßenem Pfeffer, Salzflöckchen 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)



19,95€





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 Salzflöcken, 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 Salzflöcken, 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, Eiviertel 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-Möhrrchen. Und, wie soll es anders sein, als im Allgäu üblich? Scheiben von gebratenen Serviettenknödeln.

(Z - 95,52, 54,51)

Spezial



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.

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

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)



27,85€

Gegrilltes Lachsrückenfilet mit pikanter Paprika-Kräuter-Salza

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)



28,75€

Steak vom Zanderfilet Fisch gut? ... alles gut! *

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)

29,35€

*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 Blumenkohlroschen (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 Schweinelachs*

German Food

Liebe Freunde des deutschen Schnitzels!

Unsere Schnitzel werden ausschließlich frisch plattiert und paniert mit einem ordentlichen Semmelmehl, welches aus verschiedenen Brotsorten, Knusperflakes & Pankomehl hergestellt wird. Alle Schnitzel werden mit einem fruchtig marinierten Wildkräutersalat und den angezeigten Soßen serviert.

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

Schnitzel nach Jäger Art ca. 220 g 18,95 €

Schweineschnitzel mit einem leckeren Pilzrahm, hergestellt aus verschiedenen Sorten von frischen Pilzen. Wir verfeinern mit frischer Sahne und einem Hauch von Trüffel. Dazu servieren wir ein fruchtig mariniertem Salat-Bukett.

Italiener Schnitzel ca. 220 g 17,95 €

Paniertes Schweinsschnitzel, belegt mit frischen Perltomatenhälften und gratiniert mit Gouda-Reibekäse, serviert auf Sc. Tomato al Gusto. Dazu reichen wir ein fruchtig mariniertes Salat-Bukett.

Schnitzel *Schuhgröße 43* ca. 220 g 16,95 €

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

Hamburger Schnitzel ca. 220 g 17,95 €

Paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern abgedeckt und serviert auf Schweinebratensoße. Wir servieren mit fruchtig mariniertem Salat-Bukett.

Schnitzel *Cordon Bleu v. Hähnchen* ca. 250g 18,95 €

*Paniertes Hähnchen-Filet-Schnitzel *Cordon Bleu*, gefüllt mit Kochschinken, Gouda & Camembert, serviert an einem fruchtig marinierten Salat-Bukett.*

Susländer





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 herausuchen.

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 Romanesco - Röschen mit Butter-Brösel überzogen

Feines buntes Gemüse mit Butter verfeinert (Art Kaisergemüse)

FrISChe braune Wiesenchampignons

Bohnenbukett mit Bacon ummantelt

Feine Blumenkohlroschen mit gebutterten Semmelbrösel

FrISChe Zuckerschoten in Butter & Chili geschwenkt

Feine zarte gebutterte Erbsen

FrISChe 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)

Lamm-Soße (hergestellt aus Lammfond)

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)

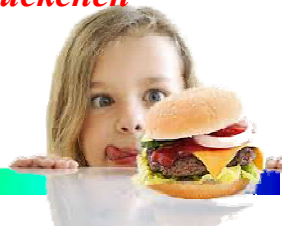




FOOD 4 KIDS



*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 legggger!!!



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 Ciocolata) 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 8,95€

*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 Nussplitt.*





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 Zwetschenröster oder Apfelmus.



Leipziger Rübchen 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 Dörripflaume, 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 *Rübchen* 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**



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



tee
AUSGESUCHTE SPEZIALITÄTEN

alle Tee's zu 3,95€



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
spicy
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

Ein Cremekaffee sanft mit 84° C gebrüht und über Kolbensystem zubereitet. Herzhaft und kräftig im Geschmack.

3,75 €

Der Pott Kaffee Crema

Es ist halt ein richtig großer Pott Creme - KAFFEE.

4,65 €

Der Espresso der Spitzenklasse *einfach / doppelt*

Er ist der Beste aller Zeiten, kräftig, süffig und voller Aroma. Starker Kaffee entzieht dem Körper mindestens die doppelte Menge an Wasser, deshalb reichen wir Ihnen dazu ein Glas *Stilles Wasser*.

4,25 € / 5,95€

Cappuccino

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.

4,25 €

Latte Macchiato

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 Milkschichten geleitet.

4,95 €

Cafe' au lait

Der sanfte Franzose wird in einer typischen großen Schälchentasse serviert. Er besteht aus einer Fifty-fifty-Mischung frischem Creme - Kaffee und heißer aufgeschäumter Milch.

4,95 €

Heiße Schokolade *weiß oder braun*

3,95 €

Der absolute Genuss eine heiße Schokolade mit Espresso

5,95 €

Feinste Belgische Schokolade - so trinkt man Qualität.



Helle Bohne

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



Farbenlehre des Kaffees

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)

Schwipp – Schwapp (3)

7 up (3)

Pepsi Cola / Fanta / Mirinda & 7up

Spezi (Cola & Mirinda auf Eis)

Coca Cola Gold Ohne Koffein & Zucker (1, 9, 12)



0,20 l

3,85 €

0,20 l

3,85 €

0,20 l

3,85 €

0,35 l

4,25 €

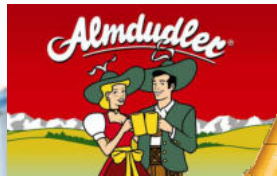
0,35 l

4,25 €

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

Ginger Ale (1, 10)

Spicy Ginger (1, 10)

Tonic Water

Lemon / Ginger's & Tonic



0,20 l

0,20 l

0,20 l

0,20 l

0,35 l



3,50 €

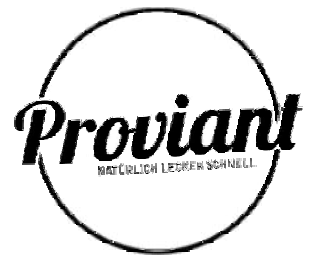
3,50 €

3,50 €

3,50 €

4,55 €

BIO Limonade & Schorle



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

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 Eisenzangen 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€

Überdorfer 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.



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

0,2 l 7,90

SÜFFIG & PERFEKT



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 Cuvée - 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



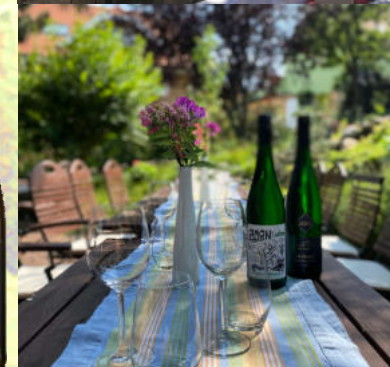
Born to be red wine - Roter Cuvée - QW / trocken 0,75l / Fl. 26,90€
0,20l / Glas 7,30€

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 be 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



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



**Saftigkeit gepaart mit Frische - perfekt ausbalanciert.
Ein Wein mit spritziger Frucht und schönem Schmelz.
Im Duft elegante und präsenste 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 Cuvée Finesse und Leichtigkeit.
Moderat im Alkohol.**

Meissen / Sachsen



Weingut
Schloss Proschwitz
Prinz zur Lippe

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 Cuvee

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 - trocken

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.



Elbling Qualitätswein - trocken

*Der absolute *Super Sachse**

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.

Schwarz - Riesling Qualitätswein - Cuveè - rot - halbtrocken

Der leichte & süßliche Rote

1,00 l
0,20 l

32,50 €
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



Weiss & Wild Qualitätswein - trocken

Der kräftige weiße Hirsch

0,75 l
0,20 l

26,90 €
8,45 €

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



Rot & Wild Cuvée Qualitätswein - trocken

Der kräftige rote Hirsch

0,75 l
0,20 l

28,90 €
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.



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
Cuvée aus Rivaner, Kerner und Scheurebe

0,75 l

27,90 €

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
Cuvée aus Portugieser, Dornfelder & Spätburgunder

0,75 l

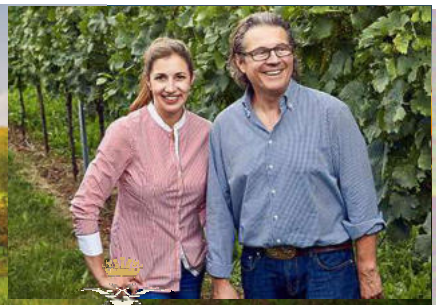
27,90 €

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

LERGENMÜLLER

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 verschiedenen 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

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.

0,75 l

28,90 €

0,20 l

8,85 €



Dornfelder Qualitätswein - halbtrocken

Weingut St. Annagut,, Burrweiler

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

0,75 l

28,90 €

0,20 l

8,85 €



Gelber Muskateller Qualitätswein - halbtrocken

Weingut Lergenmüller

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.

0,75 l

28,90 €

0,20 l

8,85 €



Grauburgunder Qualitätswein - trocken

Weingut St. Annagut, Burrweiler

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

0,75 l

28,90 €

0,20 l

8,85 €





Ramazzotti oder Aversa Siciliano 4 cl // 5,50 Euro.

Diese Spirituosen werden mit 2cl in Ausschank zu 3,95 € gebracht.

Underberg & andere viele leckere Schluckis

Aquavit Linie

Baileys Irish Cream

Karlsbader Becherbitter original

Eierlikör

Vodka Absolut & Iordanov Vodka

Nordhäuser Korn / Doppelkorn

Besondere Sherry's für Sie als Digestif oder Aperitif
genießen Sie einen **besonderen Sherry**

San Emilio von Petro Ximénez WG Lustau 4cl zu 5,90€

Fast schwarz in der Farbe. Ein ausgeprägter und köstlicher Duftstrauß nach Rosinen, Toffee und Bitterschokolade zieht durch die Nase. Der Geschmack ist sehr süß, tief, ausgeprägt und deliziös, gerade wie köstliches Nektar rinnt der Wein durch die Kehle. Dieser P.X. hat neben seiner Süße, auch eine aparte Note, was ihn attraktiv macht.



Der perfekte Portwein aus Deutschland

genießen Sie einen **besonderen Portwein**, der aber genau diesen Namen nicht tragen darf! Er ist vom WG Winning Deutschland und somit nicht aus der Region Porto!

TROP (Port) vom WG Winning 4cl zu 6,95€



***Ob im Holzfass gereift – oder im Kessel destilliert – er wird immer mit Zimmertemperatur serviert! Er ist meistens schon viele Jahre alt, man trinkt ihn als Kenner niemals eiskalt! ***
Der heimliche Traum eines jeden Mannes, Ballantines zur feinen Stunde!

Ballantines	Scotch Whisky	Blended		40% / 2cl	3,25 €
Ballantines	Scotch Whisky	12 Jahre	Special	40% / 2cl	4,45 €
Ballantines	Scotch Whisky	17 Jahre	Reserve	40% / 2cl	6,50 €

*Meine Heimat * Erzgebirge **



2cl / 3,65€

4cl / 4,55€

inkl. 19% Mwst. & Brandweinsteuer

****Ein Brunfti muss sein, er macht den Magen wieder fein****
Die Gastwirt - Hausapotheke hat für ganz schwere Fälle wie:

- 1. Überfressen***
- 2. Ich kann mich vor Fülle nicht mehr bewegen***
- 3. Ich möchte aufs Dessert verzichten und was *Gutes* anrichten***
- 4. Einfach nur einen *Guten* trinken***

Brunftschweiß vom Hirsch - Hausspezialität
Ein eleganter rischdisch legggerer KRÄUTER.

*(Eine Rezeptur des Gastwirts, in Zusammenarbeit mit der Likör-Manufaktur *Max Sonntag* aus Neudorf im Erzg.. Der Stammtisch *Alte Dölziger* hat diesen Kräuterlikör & den Vogelbeerbrand über mehrere Stammtischsitzungen geprüft und nach vielen Mixturen für SEHR GUT befunden.)*

Flasche (0,75L) für die Apotheke zu Hause kostet im ToGo 18,90 €

Na denne *PROSIT*



Tradition aus Kreta –
für Genießer!

Unser kleiner Oliven-Öl-Shop

Die traditionelle Olive Green Mill
der Familie Lyrakis aus Sissi auf Kreta.



NATUR. TRADITION. ECHTER GENUSS.

Seit Generationen entstehen auf Kreta
mit Wissen, Sorgfalt und Respekt vor der Natur
außergewöhnliche Olivenöle. Die Familie Lyrakis
vereint jahrhundertealte Tradition mit moderner Technik
und höchster Qualität – und das schmeckt man.

Entdecken Sie die Vielfalt unserer Produkte
und bringen Sie ein Stück kretische Lebensfreude
mit nach Hause!



Mit Leidenschaft
und Familientradition. ♥



100%
NATÜRLICH



AUS
KRETISCHEM
ANBAU



MIT
LEIDENSCHAFT
PRODUZIERT



ZERTIFIZIERTE
QUALITÄT



EINZIGARTIGE
GESCHMACKS-
VIELFALT



Unsere Produkte finden Sie bei unserem Personal.
Fragen Sie einfach – wir beraten Sie gerne!

Kreta im Geschmack –
für besondere Momente. ♥

GENUSS
VERBINDET
MENSCHEN



GOLDENER HIRSCH



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

Landgasthof
Goldener Hirsch
Gutschein
FÜR BESONDERE MOMENTE
für
.....
Mit einem gemütlichen Essen im Landgasthof *Goldener Hirsch*
möchten wir Dir, liebe, alles Liebe zum Geburtstag wünschen.
Kein Einkauf, keine Arbeit & kein Abwasch.
Einfach mal die Seele baumeln,
sich bekochen und bedienen lassen.
Ist das nicht herrlich?
Es grüßt ganz lieb,

Gute Zeiten
VERSCHENKEN

Dieser Gutschein hat einen Wert von-€ und ist bis zum 31.10.2027 gültig.

Liebe Gäste,
jeder Gutschein wird ganz individuell nach Ihren Wünschen
im Laserdruck hergestellt und extra laminiert.
Sie können auch einen ganz persönlichen Text verfassen.
Wir fertigen Ihren ganz persönlichen und einmalige Gutschein,
genau wie von Ihnen gewünscht, innerhalb von 24 Stunden für Sie an.
Sie können auch jederzeit per Mail anfragen unter info@goldener-hirsch.eu.

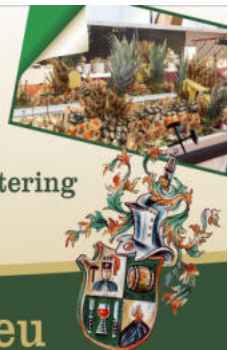




HIRSCH catering

modern cuisine

- ◆ Privatkatering
- ◆ Eventcatering
- ◆ Hochzeitscatering
- ◆ Sport- und Vitalcatering



Service-Telefon: 034205 87 415  www.goldener-hirsch.eu



GUT Mößnitz



Schloss Schönefeld



MDR Riverboot



Wasserschloß Schleinitz



Firmenfeier



Kletterwald Nova Eventis



Torhaus Markleeberg





HIRSCH catering

modern cuisine

- ◆ Privatcatering
- ◆ Eventcatering
- ◆ Hochzeitscatering
- ◆ Sport- und Vitalcatering



Service-Telefon: 034205 87 415  www.goldener-hirsch.eu

Historisches *Torhaus* Markkleeberg

Während der Völkerschlacht bei Leipzig 1813 lag das damalige Schloß Markkleeberg im Zentrum der erbitterten Kämpfe um nur wenige Meter entfernten Pleißenübergang.

Im Jahre 1998 öffnete der Förderverein *Historisches Torhaus Markkleeberg 1813* ein kleines, aber anspruchsvolles Museum mit der Ausstellung zu Markkleebergs Rolle in der Völkerschlacht zu Leipzig.

Zwei Tonnengewölbe, Kaminzimmer (Rußküche) & Kaunitzstube sind jetzt kulturelle Orte die auch zu privaten Zwecken genutzt werden können.





Wußten Sie schon?

Kennzeichnung der Zusatzstoffe & Allergene

Kennziffer Verkehrsbezeichnung

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 7 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 8 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 9 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- 12 mit Farbstoff
- 13 geschwefelt
- 14 gewachst
- 15 geschwärzt
- 16 mit Phosphat +
- 17 mit Milhpulver +
- 18 mit Molkenpulver +
- 19 mit Milcheiweiß +
- 20 mit Eiklar +
- 21 unter Verwendung von Milch +
- 22 unter Verwendung von Sahne +
- 25 chininhaltig
- 26 koffeinhaltig ++
- 27 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet +++
- 28 Rinde zum Verzehr geeignet
- 29 Rinde nicht zum Verzehr geeignet
- 30 unter Verwendung von Alkohol
- 50 genetisch verändert
- 51 Glutenhaltiges Getreide -und Erzeugnisse
- 52 Laktose
- 53 Krebstiereerzeugn. Thermi. ohne Kühlung haltbar
- 54 Eier und -Erzeugnisse

Kennziffer Verkehrsbezeichnung

- 55 Fisch und -erzeugnisse
- 56 Erdnüsse und -erzeugnisse
- 57 Soja und -erzeugnisse
- 58 Milch und -erzeugnisse
- 59 Schalenfrüchte und -erzeugnisse
- 60 Sellerie und -erzeugnisse
- 61 Senf und -erzeugnisse
- 62 Sesam und -erzeugnisse
- 63 Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg)
- 64 Lupine und -erzeugnisse
- 65 Weichtiere und -erzeugnisse
- 66 Weizen und Weizenerzeugnisse
- 67 Dinkel und Dinkelerzeugnisse
- 68 Kamut und Kamuterzeugnisse
- 69 Roggen und Roggenerzeugnisse
- 70 Gerste und Gersteerzeugnisse
- 71 Hafer und Hafererzeugnisse
- 72 Hybridstämme
- 73 Mandeln und Mandelerzeugnisse
- 74 Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse
- 75 Walnüsse und Walnusserzeugnisse
- 76 Cashewnüsse und Cashewnusserzeugn.
- 77 Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse
- 78 Paranüsse und Paranusserzeugnisse
- 79 Pistazien und Pistazienerzeugnisse
- 80 Macadamia – Queenslandnüsseerzeugn.
- 94 Allergene in Bearbeitung / nicht analysiert
- 95 frei von kennzeichnungspfl. Allergenen
- 97 enthält keine deklarationspfl. Zusatzstoffe
- 98 enthält keine deklarationspfl. Zusatzstoffe
- 99 das Produkt enthält keine Zusatzstoffe



*Ernährung ist und bleibt, ein ewiger Streit
zwischen Geist & Genuss!*