

Hauptspeisen

Hähnchensteak Gartenfreude

15,00 €

ein gegrilltes Steak mit Kräuterbutter an grünen Salaten mit etwas Gurke, Tomate und Paprika u.a., Hausdressing aus Olivenöl und Balsamico, dazu gebackene Kartoffelspalten mit einem Kräuterquark – Dip g, i

gefülltes Braumeistersteak Biergartenart

13,50 €

ein Schweineschnitzel mit Kochschinken und Edamer Käse gefüllt, paniert mit Semmel und Ei, dazu Pommes frites und ein Kräuterquark - Dip a, c, g, j

Muldentaler Hirtenplatte

17,50 €

gegrillte Scheiben von der Lammhüfte auf gebratenen Kartoffel - spalten mit grünen Bohnen und Kirschtomaten, mit Knoblauch - Kräuterbutter, geriebener Schafskäse a, g, i

Leipziger Stadtsäckchen

16,50 €

zwei gegrillte Schweinsmedaillons, geschmorte Champignons mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Kräuter und Wurstkrone, kleiner Saucen - spiegel, mit goldgelb gebackenen Kartoffeltaler a, g, i

Wildschweingeschnetzeltes mit Linguine **16,50 €**

*gebratene Streifen vom regionalem Wildschwein – Rücken
mit Zucchini und Tomaten in einer Sauce mit Rotwein und Kräuter,
angerichtet mit Linguine, überbacken mit Edamer Käse a, g, i*

Black Wildbret Burger **14,50 €**

*frisches Wildfleisch gegrillt, mit Birnenspalten, Preiselbeeren
und roter Zwiebel im Rotweinsud, mit Salat und Bergader Schmelzkäse
in einem Schwarzem Brot angerichtet,
dazu Süßkartoffel Pommes und ein Kräuterquark – Dip a, b, g, i*

gebratenes Zanderfilet in der Kräutereihülle **17,00 €**

*Gemüse nach Art Leipziger Allerlei mit Blumenkohl, Spargel,
Karotten u.a., sc. Hollandaise, Walnuss - Stampfkartoffeln a, c, d, g, i, j*

Gern sticht die Gabel in den Braten, der in dem Ofen gut geraten.

zünftiger Braten vom heimischen Wildschwein **16,00 €**

*in feiner Sauce mit Pilzen, Rotwein und Preiselbeeren,
dazu grüne Bohnen und Kartoffelklöße a, g, i, j*

für den kleinen Appetit mit einem Kloß **14,00 €**

geschmorte Ochsenbäckchen in Meerrettich-Bratenjus **16,50 €**

mit Gemüse nach Art Leipziger Allerlei, Kartoffelklöße a, g, i, j, n

für den kleinen Appetit mit einem Kloß **14,00 €**

Suppen, Salate und kleine Speisen

- Gemüserahmsuppe mit Spinat, Spargel, Karotten** 4,50 €
glutenfrei c, g, i
- schwarze Wildbret – Gulaschsuppe vom Wildschwein** 6,50 €
mit Gemüse, Kartoffelstücken, etwas Knoblauch und Rotwein, Brot
a, g, i, j
- kleiner Vorspeisen oder Beilagensalat der Saison** 3,80 €
grüne Salate mit Tomate, Gurke, Paprika u.a.,
mit unserem Hausdressing aus Olivenöl und Balsamico bianco,
dazu ital. Weißbrot a, c, e
- Gourmetsalat Salat** 12,80 €
grüne Salate mit Tomatenspalten, etwas Paprika und Gurke,
dazu gebratene Hähnchenbruststreifen mit Champignons,
Mandelblättchen, Dressing aus Olivenöl und Balsamico, Weißbrot a, h, j
- vegetarisch - Salat Herkules** 12,50 €
gebackener Schafskäse im Bierteig, mit roten Zwiebeln
und Oliven an grünen Salaten mit Tomatenspalten und Paprikastücken,
Hausdressing aus Olivenöl und Balsamico, gebackene Kartoffel -
spalten mit hausgemachtem Kräuterquark
a, g, i, j,
- Bruschetta – feine Tomatenwürfel auf ital. Weißbrot** 4,50 €
Tomatenwürfel mit Olivenöl, Balsamicocreme, Oregano,
etwas Knoblauch, gehobelter Hartkäse a, g
- Leipziger Scherbelberg** 11,00 €
ein gegrilltes Schweinsmedaillon auf Gemüse nach Art Leipziger
Allerlei, dazu zwei gebackene Kartoffeltaler a, i, j

Dessert, Eis, Kaffee und Tee

Walnuss Becher	6,50 €
<i>je eine Kugel Schokoladeneis und Vanilleeis mit Walnüssen, Eierlikör und Sahne a, c, e, g, h</i>	
kleiner Traum – Schokoladeneis mit Sahne und Schokosoße	4,50 €
<i>eine Kugel cremiges Schokoladeneis mit frischer Sahne e, g, h</i>	
Vanille Spezial – eine Kugel cremiges Vanilleeis mit Kürbiskernöl	3,50 €
ofenwarmer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	4,70 €
<i>a, c, e, g, n</i>	
zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne, dazu heiße Himbeeren	6,00 €
<i>a, c, e, g</i>	
Eisschokolade – Schokomilch mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne	4,50 €
<i>c, g, e</i>	
zwei hausgemachte Quarkkeulchen mit Zimt und etwas Zucker, dazu Apfelmus und Vanillesauce	5,50 €
<i>a, c, g</i>	

Teespezialitäten von Eiles **je** **2,80 €**

<i>Kräutergarten</i>	
<i>Rooibos Vanilla</i>	<i>– Kräutertee aromatisiert</i>
<i>Pfefferminze</i>	
<i>Sommerbeeren</i>	<i>– Früchtetee aromatisiert</i>
<i>Sonne Asiens</i>	<i>– Grüner Tee aromatisiert</i>
<i>Darjeeling Royal</i>	<i>- Schwarzer Tee</i>

Kaffeespezialitäten von Darboven

<i>Tasse Bohnenkaffee</i>	2,50 €
<i>große Tasse Kaffee oder gemütliches Kännchen</i>	4,50 €
<i>Tasse Espresso</i>	2,50 €
<i>doppelter Espresso</i>	4,50 €
<i>Milchkaffee</i>	4,00 €
<i>Cappuccino mit Milchschaum</i>	3,90 €
<i>Tasse Kakao – von Suchard</i>	3,50 €

Getränke - alkoholfrei

Grapos Tafelwasser spritzig, mit Co2	Glas	0,3 l	2,60 €
Grapos Tafelwasser still	Flasche	0,3 l	2,60 €
Lichtenauer Mineralwasser medium	Flasche	0,75 l	5,50 €
Lichtenauer Giner Ale 2, 10	Flasche	0,25 l	3,00 €
Apfelsaftschorle	Glas	0,3 l	3,00 €
Apfelsaftschorle	Glas	0,5 l	4,50 €
Grapos Tonic Water – Limonade 2, 10	Glas	0,3 l	3,20 €
Orangenlimonade	Glas	0,3 l	3,20 €
Zitronenlimonade 3, 10	Glas	0,3 l	3,20 €
Grapos Cola / Cola light 1, 3, 10	Glas	0,3 l	3,20 €
Grapos Apfellimonade 3, 10, ohne Co2	Glas	0,2 l	2,80 €
Grapos Himbeerlimonade – Fassbrause	Glas	0,3 l	3,00 €
alle Limonaden und Cola	Glas	0,5 l	5,00 €
Sachsenobst Orangensaft 100 % Frucht, ohne Zuckerzusatz	Glas	0,2 l	3,00 €
Sachsenobst Bananennektar 25 % Frucht, 12	Glas	0,2 l	3,00 €
Sachsenobst Tomatensaft 12	Flasche	0,2 l	3,30 €

1- koffeinhaltig, 2- chininhaltig, 3- Farbstoff, 10- Süßungsmittel, 12- Antioxidationsmittel
alle Schankbiere enthalten Gerstenmalz und Hopfenextrakt, Weizenbier und Gose zusätzlich Weizenmalz

Biere

<i>Urkrostitzer Pilsner</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Urkrostitzer Pilsner</i>	<i>Glas</i>	<i>0,4 l</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Urkrostitzer Schwarzbier</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Urkrostitzer Schwarzbier</i>	<i>Glas</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Schöffelhofer Hefe vom Fass</i>	<i>Glas</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Schöffelhofer alkoholfrei</i>		<i>0,5 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>echte Döllnitzer Rittergutsgose</i>		<i>0,5 l</i>	<i>5,80 €</i>
<i>plus Sirup - Waldmeister oder Himbeer</i>		<i>4 cl</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Claustaler alkoholfrei</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,80 €</i>

Weine im Ausschank

<i>Rosewein Veranza – Cabernet Sauvignon</i>	<i>trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Spanien</i>			
<i>Weißwein Müller Thurgau – Winzerverein</i>	<i>trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Freyburg</i>			
<i>Weißwein Pinot Grigio – Venetien</i>	<i>trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Weißwein Riesling - Alfons Stoffel</i>	<i>halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Mosel</i>			
<i>Weißwein Blanc de Blanc – Landwein</i>	<i>trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Frankreich</i>			
<i>Rotwein Merlot – Sizilien</i>	<i>trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Rotwein Portugieser – Winzerverein</i>	<i>trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Freyburg</i>			
<i>Rotwein Trollinger/Lemberger – Schozachtal</i>	<i>halbtr.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Württemberg</i>			
<i>Rotwein Dornfelder – Rheinhessen</i>	<i>trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Weißweinschorle</i>	<i>trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50 €</i>

Sommergetränke

ohne Alkohol

Mangocktail

Mangosirup, Limetten, Minze und Soda 0,3 l 5,00 €

Hogolino

Holunderblütensirup, Limetten, Minze und Soda 0,3 l 5,00 €

mit Alkohol

Hugo – Sekt, Holundersirup, Limettensirup 0,3 l 6,70 €

Aperol Spritz – Sekt, Aperol, Soda 0,3 l 6,70 €

Gin-Tonic Long Horn / Leipzig 0,3 l 7,00 €
Leipziger Gin mit einer Note von Lindenblüten

Aperitifs / Sekt / Prosecco

Martini Bianco/ Rosso oder D`oro 5 cl 4,00 €

Spanischer Sherry Williams & Humbert 5 cl 4,00 €
trocken, medium oder süß

Leoff Sekt trocken oder halbtrocken Glas 0,1 l 3,50 €
Schloss Wachenheim, Deutschland Flasche 0,75 l 24,00 €

Prosecco Superiore DOCG Glas 0,1 l 5,00 €
Flasche 0,75l 30,00 €

Spezialitäten aus der Handwerksküche

schwarze Wildbret – Gulaschsuppe **6,50 €**
mit Bohnen, Pilzen und Kartoffelstückchen, Brot a, g, i, j

sächsisches Vesperbrettl – Wurst und Käse aus der Region **12,00 €**
Schildauer Knackwurst, Leberwurst und Blutwurst, Käse der Leipziger Firma Lehmann, dazu Butter und Bäckerbrot a, b, e, h, i, j
und ein Leipziger Kräuterlikör von Horn

sächsische Zunftpfanne **15,00 €**
eine halbe Grillhaxe gekocht mit viel Gemüse und Kräutern, serviert ohne Knochen, dazu eine gebratene Scheibe vom Kassler, ein kleines Bratwürstchen, mit Sauerkraut und deftigen Bratkartoffeln
c, g, h, i, j, Nitritpökelsalz

sächsische Rindsroulade mit Apfelrotkohl und Klößen **15,50 €**
die Roulade ist nach Tradition gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln und saurer Gurke, im Ofen zart geschmort mit einer kräftigen Soße
a, e, i, j, Nitritpökelsalz

Schweineschälrippchen mit Spreewälder Sauerkraut und Kartoffeln **14,50 €**
zarte Rippchen aus dem Ofen mit feiner Bratensoße a, g, i, j

Krostitzer Bierkutscherbraten in Schwarzbiersoße **14,00 €**
ein saftiger Braten aus dem Schweinenacken, mariniert mit Senf, Honig und Tomate, mit vielen Kräutern, Gewürzen und Wurzelgemüse eine feine Soße gezogen, dazu ein Gemüse Art Leipziger Allerlei und ein Meerrettichkloß a, g, i, j, n

Bitte haben Sie Verständnis, einzelne Gerichte können aufgezehrt sein.

Guten Appetit