

---

## *Spezialitäten der regionalen Küche*

---

### *Vorspeise*

*Schlesische Linsensuppe* 3,50 €

### *Hauptgerichte*

*Wildgulasch mit Rotkraut und Salzkartoffeln* 11,90 €

*Schlesisches Himmelreich - Kasslerscheiben, gedünstet mit Backobst, dazu helle Soße und hausgemachte Klöße* 9,90 €

*Rinderzunge mit zerlassener Butter, Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln* 9,90 €

*Rinderroulade mit Rotkraut und hausgemachten Klößen* 12,50 €

### *Nachspeise*

*Rote Grütze mit Vanilleeis* 3,20 €

---

### *Rezept für unser hausgemachtes Schlesisches Himmelreich:*

*Mageres Kasslerfleisch in Salzwasser kurz dünsten. Das in kaltem Wasser eingeweichte Backobst (Pflaumen und Aprikosen) dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Aus Butter und Mehl, im Verhältnis 1 zu 1, eine helle Mehlschwitze herstellen und diese mit dem Fleischfond ablöschen und leicht aufkochen. Mit Zitronensaft, Zucker und gegebenenfalls Salz abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden, die Früchte mit der hergestellten Soße und mit gestreutem Zimt anrichten.*

---

## Vorspeisen

Baguette mit Kräuterbutter

2,90 €

Bruschetta

3,50 €

Crostini - getrocknete Tomate, Pesto, mit Mozzarella überbacken

3,90 €

Crostini - italienischer Schinken, Pesto, mit Parmesan überbacken

3,90 €

„Dreierlei“ - je zwei Bruschetta, CrostTomate und CrostSchinken

4,90 €

Carpaccio - hauchdünne Scheiben von rohem Rindfleisch mit Olivenöl,  
Parmesan, Balsamicocreme und Rucola, dazu Baguette

7,90 €

Vitello tonnato - rosa gegrilltes, dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit einer  
Thunfisch-Sardellen-Kaperncreme und Baguette

8,90 €

Ein Dutzend Riesengarnelen mit Kopf und Schwanz,  
dazu Aioli-Creme und Knoblauchbaguette

9,50 €

## Suppen

Tomatensuppe mit Mozzarellawürfeln

3,10 €

Suppe der Woche

3,30 €

## Salate

Kleiner gemischter Salat mit Baguette

3,90 €

Salat „Destille“ - gemischter Salat mit Putenbruststreifen oder Thunfisch  
mit Oliven, Parmesan und verschiedenen gerösteten Nüssen, Baguette  
klein 5,90 € bzw. groß 8,50 €

Rapunzel-Rucola-Salat mit feinem Olivenöl und Balsamicocreme,  
dazu Räucherlachs, Kirschtomaten und Parmesan, Baguette

8,90 €

Rapunzel-Rucola-Salat mit feinem Olivenöl und Balsamicocreme,  
dazu Parmaschinken, getrocknete Tomaten und Parmesan, Baguette

7,90 €

Salat Caprese - Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella, frischer Basilikum,  
mit feinem Olivenöl und Balsamicocreme, Baguette

7,90 €

## Hauptgerichte

### Schweine- und Putensteaks

Schweinesteak „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken

9,70 €

Schweinesteak mit Pfeffersoße

9,70 €

Schweinemedallions mit Steinpilzsoße

12,90 €

Schweinelende mit Balsamico-Scharlotten

12,90 €

Putensteak mit Parmaschinken, Pesto und Mozzarella überbacken

9,90 €

Putensteak mit Tomaten, Pesto und Mozzarella überbacken

9,90 €

Putensteak mit gebrillter Zucchini, Aubergine, Paprika  
in leichter Tomatensoße und gehobeltem Parmesan

10,90 €

### Argentinische Rindersteaks

Hüftsteak mit Balsamicoscharlotten

ca. 200g 14,50 €

ca. 300g 17,50 €

Filetsteak mit Kirschtomaten, abgelöscht mit Rotwein und Himbeeressig

ca. 150g 16,50 €

ca. 200g 19,50 €

Wie möchten sie ihr Steak gebrillt? *englisch/medium/durch*  
(Rohgewichtsangaben!)

Wir empfehlen es *medium* zu bestellen, da es dadurch *saftig und weich* bleibt.

### Fisch

Gebratene Doradenfilets auf gebrilltem Gemüse in leichter Tomatensoße

13,90 €

Gebratenes Tilapiafilet auf Zuckerschoten mit Aprikosen-Lauch-Butter

11,90 €

### Für die Unentschlossenen

Grillplatte - 3 kleine Steaks vom Schwein, Rind und Pute mit Pfeffersoße

14,90 €

## Beilagen nach Wahl:

---

Rosmarinkartoffeln    Salzkartoffeln    Herzoginkartoffeln  
Pommes                    Pasta                    Baguette

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir einen kleinen Salat mit Baguette und Kräuterbutter.

## Pasta

---

Fettuccine Aglio Olio al Peperocini mit gehobeltem Parmesan  
7,90 €

Fettuccine mit Basilikumpesto und fruchtiger Tomatensoße  
7,90 €

Fettuccine mit Steinpilzen in Sahnesoße  
7,90 €

Fettuccine mit Knoblauchgarnelen, Olivenöl, Kirschtomaten und Rucola  
8,90 €

Fettuccine mit Parmaschinken,  
getrockneten Tomaten in Sherry-Sahne-Soße und Rucola  
8,90 €

## Für unsere kleinen Gäste

---

Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
2,50 €

Nudeln mit Tomatensoße  
2,50 €

kleines Schnitzel mit Pommes  
3,50 €

Räuberteller  
0,00 €

## Desserts

---

Weißer und Dunkler Creme treffen Mango-Maracujá Ragout  
4,20 €

Panna Cotta an Honig-Aprikosen  
4,50 €

Espresso-Dessert - einfacher Espresso mit einem kleinen Espressotörtchen  
3,20 €

Fragen Sie auch nach unseren Kuchen- und Tortenangeboten.

## Getränke

	0,2l	0,4l
Cola	1,80 €	3,30 €
Fanta	1,80 €	3,30 €
Sprite	1,80 €	3,30 €

## Lausitzer Säfte

	0,2l	0,4l
Apfel	1,80 €	3,30 €
Orange	1,80 €	3,30 €
Sauerkirsch	1,80 €	3,30 €
Banane	1,80 €	3,30 €
Grapefruit	1,80 €	3,30 €
Multivitamin	1,80 €	3,30 €
Ananas	1,80 €	3,30 €
Tomate	1,80 €	3,30 €
Saftschorle	1,80 €	3,30 €

## Oppacher Mineralquellen

	0,25l	0,7l
Mineralwasser classic / medium (nur 0,25l) / still	2,00 €	4,20 €
Tonic Water	2,00 €	
Bitter Lemon	2,00 €	
Ginger Ale	2,00 €	

## Bier

	0,25l	0,4l
vom Fass		
Landskron Pilsner	1,90 €	2,70 €
Radler / Diesel	1,90 €	2,70 €
St. Marienthaler Klosterbräu	(0,3l)	2,10 €

## aus der Flasche

	0,5l
Landskron Pupen-Schultzes Schwarzes	3,00 €
Landskron Kellerbier - würzig naturbelassen, süffig 5,0% vol.	3,00 €
Landskron Hefeweizen hell	2,90 €
Paulaner Hefe hell / dunkel / kristall / alk.frei	3,00 €
Clausthaler alkoholfrei	(0,33l) 2,40 €
Berliner Weiße	(0,33l) 2,80 €

## Kaffee, Tee und Schokolade

Espresso	1,80 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	2,10 €
Kaffee	2,00 €
Milchkaffee, Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,70 €
Heiße Schokolade	2,00 €
Grog	3,00 €
Heiße Zitrone	2,00 €
Glühwein	2,50 €
Tee (Früchte, Schwarz, Kräuter, Grün, Pfefferminze, Rooibos Vanille)	1,80 €

# Schnäpse & Liköre

---

	2cl	4cl
Smirnoff Vodka	2,00 €	3,50 €
Grasovka (polnischer Wodka)	2,00 €	3,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,00 €	3,50 €
Malteser Aquavit	2,00 €	3,50 €
Linie Aquavit	2,00 €	3,50 €
Ramazzotti	2,00 €	3,50 €
Averna	2,00 €	3,50 €
Fernet Branca	2,00 €	3,50 €
Underberg	2,00 €	
Jägermeister	2,00 €	3,50 €
Oybin Bitterlikör	2,00 €	3,50 €
Karlsbader Becher	2,00 €	3,50 €
Wilthener Gebirgskräuter	2,00 €	3,50 €
Echter Stonsdorfer	2,00 €	3,50 €
Batida de Coco	2,00 €	3,50 €
Eierlikör im Schokobecher	2,00 €	3,50 €
Baileys Irish Cream	2,00 €	3,50 €

	2cl	4cl
Slivovitz (Pflaumenbrand)	2,00 €	3,50 €
Grand Marnier Cordon	2,00 €	3,50 €
Cointreau	2,00 €	3,50 €
Aprikot	2,00 €	3,50 €
Amaretto	2,00 €	3,50 €
Sambuca	2,00 €	3,50 €

Havana Rum 3 Jahre	2,00 €	3,50 €
--------------------	--------	--------

Grappa di Chardonnay	2,00 €	4,00 €
Grappa Miranda	2,00 €	4,00 €
Grappa di Prosecco Barrique	3,00 €	6,00 €

italienischer Walderdbeerlikör	2,50 €	4,00 €
--------------------------------	--------	--------

## Schladerer Obstbrände

---

Williams-Birne	2,50 €	4,00 €
Mirabellenbrand	2,50 €	4,00 €

## Sächsische Spezialitätenbrennerei Schloss Proschwitz

---

Quittenlikör	3,00 €	6,00 €
Stollenlikör	3,00 €	6,00 €
Apfelbrand	3,00 €	6,00 €
Himbeergeist	3,00 €	6,00 €

## Weinbrand, Cognac und Whiskey

4cl

Asbach Uralt		3,60 €
Feiner alter Wilthener Weinbrand		3,60 €
Remy Martin V.S.O.P.		4,90 €
Johnnie Walker Red Label	Scotch Whiskys	3,60 €
Dimple 15 Jahre		4,70 €
Tullamore Dew	Irish Whisky	3,90 €
Jim Beam	American Whiskys	3,60 €
Jack Daniels		4,20 €

## Longdrinks

0,4l

Bacardi Razz, Rum Cola, Campari Orange / Campari Gin Tonic ...	4,50 €
--	--------

## Aperitifs

5cl

Martini Vermouth Bianco / Rosso / Extra Dry	3,00 €
Sherry Pale Dry / Rich Golden (lieblich)	3,00 €
Aperitif „Destille“ (15cl) - Martini, Apricot, Sekt, Cocktailkirsche	3,90 €
Sprizz Campari (15cl) - Campari & Sekt	4,50 €
Kir Royal (15cl) - Cassis & Sekt	4,50 €
Sprizz Martini (15cl) - Martini & Sekt	4,50 €

## Weinkarte

### Deutsche Weißweine

#### Bischoffinger - Weine vom Kaiserstuhl (Baden)

Rivaner	- 2008		
	trocken, feines, zartes Bukett, gute Struktur, dezenzte Fruchtnote, nicht zu herb		
		0,2l 4,50 €	0,75l 15,90 €

Weißer Burgunder - 2008			
	halbtrocken, hellgelb, reines fruchtbetontes Bukett, angenehme Säure		
		0,2l 4,60 €	0,75l 16,30 €

Riesling	- 2007 - Winzergenossenschaft Meissen / Sachsen		
	trocken, mit toller Frucht, lebendige Frische, duftige Blume mit Hauch von Pfirsich		
		0,2l 6,50 €	0,75l 22,90 €

Kerner Spätlese	- 2007 - Weinkellerei Josef Drahten / Rheinhessen		
	lieblich, saftig, vollmundig und reif		
		0,2l 4,50 €	0,75l 15,90 €

*Cuvée* - 2008 - Schloß Wackerbarth / Sachsen  
halbtrocken, aus Riesling und Müller-Thurgau,  
anregend fruchtig, leichte Frische und harmonisch  
0,75l 24,90 €

### Weißweine anderer Regionen

---

*Soave* - 2008 - Italien  
trocken, harmonisch und weich, wenig Säure  
0,2l 3,00 €  
0,5l 7,00 € 1,0l 13,00 €

*Chenin Blanc* - 2008 - Culemborg / Western Cape, Südafrika  
trocken, fruchtig, vollmundig, hervorragende Bekömmlichkeit,  
klare blassgelbe Farbe  
0,2l 4,20 € 0,75l 14,90 €

### Der ideale Sommerwein

---

*Vinho Verde* - 2007 - Antonio Lopes / Portugal  
(halb)trocken, überzeugt mit seiner Spritzigkeit,  
feine Aromen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten,  
fruchtig, frisch und leicht  
0,2l 4,70 € 0,75l 16,90 €

*Yarden* - 2009 - Golan Heights Winery / Mount Hermon, Israel  
trocken, mild, Aromen von Äpfeln, Birnen, Mandarinen  
0,2l 6,50 € 0,75l 22,90 €

*Bianco di Toscana* - 2008 - Villa Antinori / Toscana, Italien  
trocken, strohgelb, intensiver, blumiger Duft, frisch und weich  
0,75l 24,90 €

*Gavi di Gavi* - 2008 - Tenuta Trere / Piemont, Italien  
trocken, Duft von Aprikose und Vanille, elegant im Abgang  
0,75l 21,40 €

### Roseweine

---

*Zinfandel Rosé* - 2008 - Copperidge / Californien, USA  
halbtrocken, frisch und fruchtig, intensiver Geschmack,  
Aromen von Wassermelone, Preiselbeeren und Himbeeren  
0,2l 5,30 € 0,75l 18,90 €

*Cape Rosé* - 2010 - Laurensford / Stellenbosch, Südafrika  
trocken, blumiger Duft nach Mango, pikant fruchtig  
0,2l 5,30 € 0,75l 18,90 €

### Deutsche Rotweine

---

*Dornfelder* - 2007 - Weinkellerei Josef Drakten / Rheinhessen  
lieblich, kräftig im Geschmack, tief-dunkle Farbe, süffig  
0,2l 4,50 € 0,75l 15,90 €

## Rotweine anderer Regionen

---

- Chianti* - 2008 - Toscana, Italien  
trocken, lebhaftes Rubinrot, harmonisch, herb, würzig,  
leichte Tannine mit samtigem Abgang
- |  |      |        |      |         |
|--|------|--------|------|---------|
|  | 0,2l | 3,00 € |      |         |
|  | 0,5l | 7,00 € |      |         |
|  |      |        | 1,0l | 13,00 € |
- Merlot* - 2007 - Cave de Bastions / Roussillon, Frankreich  
trocken, sanft, üppige Frucht, weich und elegant
- |  |      |        |       |         |
|--|------|--------|-------|---------|
|  | 0,2l | 4,50 € |       |         |
|  |      |        | 0,75l | 15,90 € |
- Montepulciano d'Abruzzo* - 2006 - Terrepicene / Marken, Italien  
trocken, Aroma reifer, roter Früchte, elegant und harmonisch
- |  |      |        |       |         |
|--|------|--------|-------|---------|
|  | 0,2l | 4,70 € |       |         |
|  |      |        | 0,75l | 16,90 € |
- Sembrador Reserva* - 2001 - La Mancha, Spanien  
trocken, kräftig, abgerundet, ausgeprägte Tannine
- |  |      |        |       |         |
|--|------|--------|-------|---------|
|  | 0,2l | 4,90 € |       |         |
|  |      |        | 0,75l | 17,90 € |
- Chianti Classico* - 2005 - Villa Lorenza / Toscana, Italien  
trocken, intensives Aroma reifer Sauerkirschen und Tannine
- |  |  |  |       |         |
|--|--|--|-------|---------|
|  |  |  | 0,75l | 24,90 € |
|--|--|--|-------|---------|
- Barolo* - 2005 - Il Pozz / Piemont, Italien  
trocken, Aromen von Vanille, Gewürz und dunklen Wald-  
früchten, kräftig mit feinem Tannin, intensive Frucht
- |  |  |  |       |         |
|--|--|--|-------|---------|
|  |  |  | 0,75l | 32,40 € |
|--|--|--|-------|---------|