

Winterkarte 2019

Unsere Aperitif Empfehlung:

Christkindl Glühwein

3,20 €

die passende Einstimmung zum winterlichen Menü

Klein, aber fein—serviert in der Suppentasse

Maronensüppchen *mit gerösteten Apfel-Walnuss Topping*

4,90 €

auch eine Empfehlung für Liebhaber veganer Gerichte

Wahlweise Vegetarisch oder mit krossem Speck serviert:

Sauerkraut—Piroggen *ein Familienrezept*

8,80 €

Serviert auf winterlichem Rahmgemüse

ergänzt mit krossem Speck +2,50 €

Unser Schlaubetal Teller 2019

11,80 €

Schinken-Hackröllchen

mit würzigem Kürbis-Rahm-Kraut und knusprigen Butterkartoffeln

Unsere Lieferanten: Früchtequelle Neuzelle, Bauernhof Schulz Atterwasch,
Pinnower Gartenbesitzer, Krügermann Spreewaldkonserven

Abwechslungsreiche Begleitung zum Fisch:

Gebratenes Zanderfilet

13,70 €

serviert mit Kürbis-Rahmkraut und knusprigen Butterkartoffeln

Etwas Süßes zum Dessert? Nur in der Winterzeit:

Riesling—Zabaione auf warmen Himbeeren

4,90 €

Das Rezept aus Italien bekannt—bei uns auch als Weinschaumsauce.

Zubereitung ab einer Mindestbestellmenge von 2 Portionen

*Für weitere süße Leckereien oder Kaffee
empfehlen wir die Eis,- Gebäck-und Kaffeekarte.*

Alkoholfreie Getränke

Auf Wunsch zimmertemperiert serviert!

Bad Liebenwerda spritzig, medium, naturell

Mineralwasser	0,25 l	2,50 €		
Mineralwasser	0,7 l	3,50 €		
Ginger Ale ⁽¹⁾ —mit Ingwerauszug—	0,25 l	2,90 €		



Bauer Säfte und Nektare



Apfelsaft	0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,70 €
Apfelschorle	0,2 l	1,80 €	0,4 l	3,50 €
Multivitamin — Nektar	0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,70 €
Orangensaft (100% Fruchtanteil)	0,2 l	2,60 €	0,4 l	5,10 €
Schw. Johannisbeer-Nektar	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,20 €
Sauerkirsch-Nektar	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,20 €
Bananen Nektar ⁽⁵⁾	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,20 €
KIBA <i>Kirsch — Bananen Nektar</i> ⁽⁵⁾	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,20 €
Saftschorlen (verschiedene Sorten) (Orange, Multivitamin, Sauerkirsch, Schwarze Johannisbeere)	0,2 l	2,10 €	0,4 l	4,10 €
Tomatensaft —gesalzen—	0,2 l	3,00 €		(in kleinen Flaschen)
Bad Liebenwerda Tonic ⁽⁷⁾	0,2 l	1,80 €	0,4 l	3,10 €
Coca-Cola ^(1,9) , Sprite, Fanta ^(1,3)	0,2 l	1,80 €	0,4 l	3,10 €
Coca-Cola light ^(1,8,9)	0,2 l	1,80 €	0,4 l	3,10 €
Spezi (Coca-Cola ^(1,9) und Fanta ^(1,3))	0,2 l	1,80 €	0,4 l	3,10 €

Himbeer-Kirsch-Fassbrause **aus Neuzelle**

In der Sommerzeit—das Original

Neuzeller Himmelspforte

(rote Brause in der Flasche)



	0,2 l	1,90 €		
	0,4 l	3,70 €		
	0,5 l	3,70 €		

(1 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmitteln, 7 Chinin haltig, 8 mit Süßungsmittel, 9 koffeinhaltig)

Biere vom Fass

Radeberger Pils aus Radeberg (Sachsen)		0,2 l	2,10 €
		0,3 l	2,70 €
		0,5 l	4,30 €
Königsbräu Pils * aus Oggenhausen (schwäbische Alb)		0,25 l	2,10 €
		0,3 l	2,40 €
		0,5 l	3,90 €
Potsdamer (Fassbier und rote Brause)		0,3 l	2,30 €
		0,5 l	3,90 €
Radler (Fassbier und Sprite)		0,3 l	2,30 €
		0,5 l	3,90 €
Diesel (Fassbier und Coca-Cola ⁽¹⁾)		0,3 l	2,30 €
		0,5 l	3,90 €

Flaschenbiere

Ur-Krostitzer Pils	feinherb	0,5 l	3,90 €
Ur-Krostitzer Schwarzes		0,5 l	3,90 €
Schöffelhofer — spritzig. obergärig- Hefeweizen		0,5 l	4,10 €
Dunkles Hefeweizen		0,5 l	4,10 €
Schöffelhofer alkoholfreies Weizenbier		0,5 l	4,10 €
Bananen-Hefeweizen		0,2 l & 0,5 l	6,10 €
Berliner Weiße			
mit Himbeersirup ⁽¹⁾		0,33 l	3,70 €
mit Waldmeistersirup ⁽¹⁾		0,33 l	3,70 €
Klosterbrauerei Neuzelle Schwarzer Abt		0,5 l	3,90 €
Braumeisters Kraftmalz		0,33 l	2,90 €
Clausthaller Classic Alkoholfrei		0,33 l	3,10 €
Krombacher alkoholfreies Pilsner		0,5 l	3,90 €

(1 mit Farbstoff, 5 mit Antioxidationsmitteln, 6 mit Süßungsmittel)

Aperitifs

Sherry Mendez Jerez de la Frontera — halbtrocken—	15%	5 cl	3,50 €
Cinzano Bianco serviert mit Eis und Zitrone	14%	0,1 l	4,60 €
Martini extra dry serviert mit Eis und Zitrone	15%	0,1 l	5,60 €
Glas Rotkäppchen Sekt halbtrocken— trocken— mild—Rose trocken — alkoholfrei		0,2 l	4,60 €
Orangensekt (Sekt mit Orangensaft aufgefüllt)		0,2 l	3,90 €
Peach Royal (2 cl Pfirsichlikör 18%, Orangensaft, Sekt)		0,2 l	4,90 €
Für die Kleinsten empfehlen wir Kindersekt		0,1 l	2,20 €

Longdrinks

Campari ⁽¹⁾ Orange (4cl Campari 25%, mit Orangensaft)		0,2 l	6,90 €
Gin Tonic (4cl London Dry Gin 37,5%, mit Tonicwater)		0,2 l	6,10 €
Cola Whiskey (4cl Jim Beam 40%, mit Coca-Cola ⁽¹⁾)		0,2 l	5,50 €
Bacardi Cola (4cl Barcardi Superior 37,5%, mit Coca-Cola ⁽¹⁾)		0,2 l	5,50 €
<u>>Empfehlung für Abende in geselliger Runde</u>		2,0 l	38,50 €
Fruchtige Pfirsichbowle mit leichtem Weiß- und Perlwein, spritziges Mineralwasser, duftender Pfirsichlikör 18%, gemischte Früchte			

Offene Weine von Winzern aus der Pfalz & von der Mosel **0,2 l**

Weißwein— oder Rotweinschorle halbtrocken oder trocken	4,30 €
Riesling, trocken —Qualitätswein von der Mosel	5,80 €
Riesling halbtrocken Qualitätswein vom Ferienweingut Winnebeck	5,50 €
Silvaner lieblich — Qualitätswein aus der Pfalz	5,20 €
Weißherbst Portugieser mild—Hambacher Rebstockel Qualitätswein	5,20 €
Portugieser Rotwein trocken — Hambacher Rebstockel Qualitätswein	5,80 €
Trollinger halbtrocken Württembergische Weingärtner Zentralgen.	5,80 €

***Es liegt doch jeglicher Arznei, ein ernster Beipackzettel bei.
Der zeigt uns wie viel Tropfen man, damit sie helfen nehmen kann.
Weil sonst die Wirkung ohne Kraft, befolge dies gewissenhaft.
Genauso ist es auch beim Wein: Stets muss das Quantum richtig sein.***

(Ein Rat unseres Pfälzer Winzers)

Gern reichen wir Ihnen auch die Weinkarte.

(1 mit Farbstoff)

Weinbrände — und eine regionale Spezialität

Koks (2cl Wilthener Goldkrone, 3 Kaffeebohnen und Würfelzucker)	28%	2 cl	2,20 €
Wilthener Goldkrone harmonisch abgerundetes Bouquet	28%	4 cl	2,40 €
Mariacron Weinbrand charaktervoll mild	36%	4 cl	3,50 €
Chantré Weinbrand berühmt für seine Weichheit	36%	4 cl	3,90 €
Asbach Uralt aus Rüdesheim am Rhein	38%	4 cl	4,20 €
Wilthener No.1 XO 8 Jahre Reifung in Limousin-Eichenholzfässern	38%	4 cl	4,90 €
Rémy Martin VSOP Cognac fruchtige Noten von Pfirsich & Aprikose	40%	2 cl	4,20 €

Kräuterliköre — wohltuend nach einem guten Essen

Kümmerring —im kleinen Fläschchen	35%	2 cl	2,00 €
Fernet Branca seit 1845 in Mailand nach Familienrezept hergestellt	40%	2 cl	2,50 €
Wilthener Gebirgskräuterlikör —eine herzhaft Harmonie	30%	4 cl	2,70 €
Underberg —mit erlesenen Kräutern aus 43 Ländern	44%	2 cl	3,00 €
Schöllnitzer Spreewaldbitter —eine würzig-bittere Note	32%	4 cl	3,00 €
Jägermeister herzhaft und belebend	35%	4 cl	3,30 €
Ramazzotti — seit 1815 Ausdruck italienischer Lebensfreude	30%	4 cl	4,10 €

Liköre — empfehlenswert zum Kaffee

Kleiner Feigling —im kleinen Fläschchen	20%	2 cl	2,00 €
Nordhausen Pfefferminzlikör und Saure Kirsche	18/16%	4 cl	2,00 €
Eierlikör Advocaat Felix Rauter Essen im Waffelbecher	20%	2 cl	2,20 €
Berentzen — reiches Aroma vollreifer Früchte und ein milder Weizenkorn			
Saurer und Süßer Apfel sowie Beerenfrüchte	16/20%	4 cl	2,40 €
Eckes Edelkirsch —Genuss voller Sommersonne	20%	4 cl	3,00 €
Meadows Sahne Cream ¹⁾ aus Sahne, Whiskey, Schokolade	32%	4 cl	2,70 €
Baileys — Original Irish Cream Liqueur	17%	4 cl	3,90 €

Klare Spirituosen in geeisten Gläsern & Obstbrände

Malteser Aquavit — seit 1924 nach dänischem Rezept	40%	2 cl	2,70 €
Echter Nordhäuser Doppelkorn —Brenntradition seit 1507	38%	4 cl	2,90 €
Wodka Gorbatschow	37,5%	4 cl	3,30 €
Williams Christ Birne —Brand aus sonnengereiften Früchten	40%	2 cl	2,50 €
Empfehlung aus Österreich—Feinbrennerei Prinz <i>seit 1886</i>			
Williams Birnen Schnaps (Lagen Cuvee), Marillen Schnaps	40%	2 cl	2,70 €
Grappa di Prosecco aus La Gioiosa, Venezia	40%	2 cl	2,90 €

Whiskey — pur oder auf Eis

Jim Beam Straight Bourbon Whiskey	40%	4 cl	4,50 €
Ballantines Finest Scotch Whisky	40%	4 cl	4,80 €
Sierra Tequila Silver „Temperamento“ Ritual mit Salz, Zitrone	38%	2 cl	2,60 €

Suppen und Vorspeisen

Soljanka mit Zitrone und Sahnehäubchen 4,40 €
Ein Traditionsgericht in unserer Heimat, zubereitet wie in der guten alten Zeit mit Jagdwurst ^(2,3), Zwiebelringen, Paprikastreifen, Spreewälder Gewürzgurken⁽⁸⁾, Tomatenketchup und Fleischbrühe

Geflügelsuppe mit Spargel - die Festtagssuppe des Hauses 4,70 €
Die Vorspeise schlechthin zu allen Anlässen im Lebenslauf von Taufe bis Hochzeit

Geflügelwürzfleisch mit Edamer-Käse überbacken 5,50 €
dazu Toastecken

Gebackener Rahm-Camembert in knuspriger Cornflakes-Panade 5,80 €
dazu Preiselbeeren, eine kleine Salatgarnitur und Toastecken

Unsere jahreszeitlichen Empfehlungen finden Sie auf der Saisonkarte.

Vielfältige Salatideen—liebevoll angerichtet

Kleiner Beilagen-Salatteller vielfältige Winterkohl-Salate 4,80 €
als erfrischende Ergänzung zu Ihrem Hauptgang oder kleine Vorspeise

Bunter Salatteller fruchtig—leicht & vielseitig kombiniert 6,20 €
verschiedene Blattsalate mit Orangen-Vinaigrette, Paprika- und Möhrenstreifen, geröstete Kürbiskerne, ergänzt mit Orangen- & Apfelspalten

Großer Salatteller mit —Wählen Sie Ihren Lieblingssalat:

...**Thunfischfilets** in Sonnenblumenöl & Zwiebelringen 12,90 €

...**kurzgebratenen Hähnchenbruststreifen** 13,60 €

...**naturell gebratenem Zanderfilet** 15,10 €

verschiedene Blattsalate mit Orangen-Vinaigrette, Paprika- und Möhrenstreifen, geröstete Kürbiskerne, angerichtet mit Orangen- & Apfelspalten
Ergänzt mit winterlichem Kohlsalat und verschiedenem eingelegtem Gemüse
serviert mit selbstgemachter Kräuterbutter und Toastecken

(2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Süßungsmittel)

Traditionelle Gerichte

seit Jahrzehnten beliebt bei unseren Gästen!

Bauernfrühstück mit kleiner Salatgarnitur und Spreewälder Gewürzgurken⁽⁸⁾

Für den kleinen Hunger mit 2 Eiern 6,60 €

Für den großen Appetit mit 3 Eiern 8,60 €

Bauernfrühstück—vegetarisch ohne Speck und Schinken ^(2,3)
servieren wir mit zusätzlichen Gewürzgurken

Wildschweingulasch aus Brandenburger Wäldern 14,60 €

mit Apfelrotkohl und Klöße halb & halb ^(2,3) oder Salzkartoffeln

(Seniorenportion: 9,90 €)

Rinderroulade traditionell & handgewickelt 16,80 €

(gefüllt mit Bautzener Senf, Spreewälder Gewürzgurken ⁸, Zwiebeln, Speck)

mit Apfelrotkohl und Klöße halb & halb ^(2,3) oder Salzkartoffeln

Empfehlungen aus der vegetarischen & veganen Küche

Mini Gemüse Knödel 6,90 €

auf cremiger Frischkäse-Sahnesoße mit kleinen Gemüsegewürfelchen

Bandnudeln mit Pfannengemüse in Frischkäse-Sahnesoße 7,10 €

(frisches Marktgemüse nach Tagesangebot u.a. Möhren, Rosenkohl

Paprika, Champignons, Lauch, Gemüsemais, Chicorée, Brokkoli, Sellerie)

Als vegane Variante mit Dinkelnudeln 7,10 €

dazu Gemüse-Allerlei kurzgeschwenkt in Olivenöl

Vegane Möhren-Kartoffel-Rösti mit Mango-Chutney 8,30 €

Angerichtet mit bunten Blattsalaten mit Orangen-Vinaigrette,

geröstete Kürbiskerne, ergänzt mit Orangen- & Apfelspalten

(2 mit Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 8 mit Süßungsmittel)

Fisch auf jeden Tisch

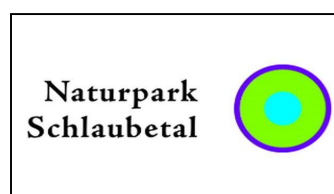
Wir können auch bei Fischfilets leider keine Gräten ausschließen.

Zanderfilet, naturell gebraten (meliert) 14,70 €
an Kräutersoße, gern mit Salzkartoffeln oder Kroketten (Sen.port. 10,90 €)
Dazu reichen wir einen kleinen Beilagen-Salatteller.

Zanderfilet, pochiert (*sanft gegart im Fischfond bei ca. 90°C*) 14,70 €
an Kräutersoße mit Möhren-Rahmgemüse und Salzkartoffeln (Sen.port. 10,90 €)

Regionale Produkte aus dem Schlaubetal

von Fischer Gürtler in Kieselwitz



Kieselwitzer Forellenfilet naturell gebraten (meliert) 15,10 €
mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln,
Dazu reichen wir einen kleinen Beilagen-Salatteller.

Der NAME verpflichtet:

Karpfen Müllerin Art (gebraten) mit zerlassener Butter 17,10 €

Karpfen blau (pochiert) mit Meerrettichsoße ⁽⁵⁾ 17,10 €
serviert mit Salzkartoffeln und kleinen Beilagen -Salatteller (Sen.port. 13,90 €)

*Die Zubereitungszeit vom Karpfen ist portionsbedingt,
länger als bei anderen Fischfilets. Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

**Unsere Karpfen beziehen wir nach Verfügbarkeit;
aus dem Schlaubetal vom Fischer Gürtler in Kieselwitz
oder aus den Glinziger Teichen, bei Kolkwitz,
bewirtschaftet von der Peitzer Edelfisch GmbH.**

**Eine Empfehlung von langjährigen Stammgästen
—Fisch muss schwimmen!**

Eiskalter Wodka Gorbatschow mit einer Kugel Zitroneneis 5,50 €

(5 geschwefelt)

Rustikales aus der Pfanne

Schnitzel vom Schweinerücken
mit Schwarzwurzel-Rahmgemüse und Salzkartoffeln 10,90 €
(Sen.port. 8,60 €)

Sahnegeschnetzeltes mit buntem Gemüse 12,70 €
Geschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet mit Curry abgestäubt in feiner Sahnesoße,
Gemüseallerlei serviert auf Bandnudeln (Sen.port. 9,20 €)

Hähnchenbruststeak mit fruchtigem Mango-Chutney 13,80 €
dazu passen wunderbar Pommes frites und ein kleiner Beilagen-Salatteller
(Sen.port. 9,70 €)

Schweinerückensteak Spreewälder Art 10,90 €
mit gerösteten Zwiebelringen, Spreewälder Meerrettich und Gewürzgurken
serviert mit kleiner Salatgarnitur und Bratkartoffeln (Sen.port. 8,60 €)

Schnitzel vom Schweinerücken **mit Spiegelei** 12,90 €
dazu reichen wir unsere beliebten Bratkartoffeln mit Zwiebelwürfelchen und Speck
und ein kleiner Beilagen-Salatteller (Sen.port. 9,40 €)

Schweinerückensteak au four 13,40 €
überbacken mit Geflügelwürzfleisch und Edamer-Schnittkäse
dazu servieren wir eine kleine Salatgarnitur und Kroketten (Sen.port. 10,90 €)

Passende Gerichte (nicht nur) zur Abendbrot-Zeit

Strammer Max mit Spreewälder Gewürzgurken 8,60 €
1 Scheiben Brot, gebuttert mit kurzgebratenem Schinkenspeck,
2 Spiegeleiern und serviert mit kleiner Salatgarnitur

Schnitzel auf Brot mit Spreewälder Gewürzgurken 8,60 €
1 Scheibe Brot, gebuttert, serviert mit kleiner Salatgarnitur
und Spreewälder Gewürzgurken

Hähnchenbruststeak mit Mango-Chutney 9,20 €
auf geröstetem Toast mit kleiner Salatgarnitur serviert

Herzlich Willkommen

im Hotel & Restaurant



Im Namen aller Mitarbeiter begrüßen wir Sie herzlich am Pinnower See.



(Bild: „Karpfenschänke“ 1972)

In 3. Generation bewirbt unsere Familie Gäste auf diesem schönen Fleckchen Erde. Mit einem kleinen Ausflugslokal begannen Reta & Günter Lehmann 1964 auf etwa 25 m². Die Gästezahl wuchs und damit wurde auch beständig ausgebaut. Sohn Dieter mit Margitta übernahm das Gasthaus und es folgte 1995 die Erweiterung mit Hotelbetrieb.

10 hell und gemütlich eingerichtete Doppel- und Familienzimmer laden zum Verweilen ein. Besonders beliebt am Wochenende bei Festlichkeiten —deshalb bitte rechtzeitig vorreservieren.

Im Restaurant können, *abhängig von der Tafelform*, bis zu 80 Gäste platziert werden. Das Jagdzimmer, mit Zugang zur Sonnenterrasse, ist für bis zu 14 Personen ideal. Wir empfehlen unsere Saisonkarten - vielfältig im Wechsel der Jahreszeiten. Wildbret von heimischen Jägern sowie Forelle & Karpfen aus dem Schlaubetal wird in guter Tradition vom Küchenteam zubereitet.

Unsere kleinen Gästen bieten wir eine eigene Karte auch zum Ausmalen und Rätseln an. Viele Gerichte servieren wir auf Wunsch auch als Seniorenportion.

Natürlich möchten wir Sie auch bei speziellen Ernährungswünschen oder Nahrungsunverträglichkeiten kompetent beraten.

Bitte sprechen Sie uns an. Eine Karte mit Allergenkennzeichnungen erhalten Sie auf Wunsch vom Servicepersonal.

Zur Kaffeezeit sind Plinse in vielfältigen Variationen sehr beliebt, weiterhin verwöhnen wir Sie mit selbstgebackenen Kuchen und Torten.

An manchen Tagen ist unser Haus sehr ausgebucht. Um allen Bestellungen in angemessener Zeit gerecht zu werden, bieten wir eine Festtags-Menükarte an. Alle Gerichte werden frisch zur Bestellung zubereitet, deshalb ist eine Wartezeit manchmal leider nicht vermeidbar. Danke für Ihr Verständnis.

Die herrliche Natur am Pinnower See lädt zum Wandern, Rad fahren und natürlich Baden ein. Ein Erlebnis zu jeder Jahreszeit ist der 5,8 km lange Rundwanderweg. Auch für Radler ist unser Haus idealer Ausgangspunkt für Tagestouren direkt am Radweg „Tour de Brandenburg“.

Eine angenehme Zeit in der „Karpfenschänke“ und ein baldiges Wiedersehen
Ihre Doreen Noack (geb. Lehmann)
-Restaurantmeisterin-