

Salate

Gurkensalat „Oberlausitzer Art“
mit hausgemachter Dill- Leinöl- Senfvinaigrette
5,65€

Kirschtomatensalat
mit hausgemachter Himbeer- Honig- Senfvinaigrette,
geröstete Sonnenblumenkernen und Mozzarellakugeln
6,55€

Kleiner Salat
mit Joghurtdressing und Croutons
5,95€

Kleiner Salat
mit Joghurtdressing, Croutons und Hirtenkäse
7,25€

Kleiner Salat
mit hausgemachter Kräuter- Honig- Senfvinaigrette und Croutons
5,95€

Kleiner Salat
mit hausgemachter Kräuter- Honig- Senfvinaigrette,
Croutons und Hirtenkäse
7,25€

Aus dem Suppentopf

Käsesuppe „Schützenhaus Art“,
hausgemachtes Kräuterpesto und Croutons
4,95€

Ukrainische Soljanka,
Zitronenscheibe und Sauerrahmdip
4,55€

Wildsuppe „Hubertus“,
5,95€

Zwiebelsuppe,
Käsebaquette
4,65€

Kleine Gerichte **für Zwischendurch**

Feines Würzfleisch im Nöpfchen,
überbacken mit Käse, Baguette und Zitronenecke
4,95€

Gouda- Kochschinkenknusperröllchen,
mit Kräuterfrischkäsefüllung,
im Cornflakesbröselmantel gebacken,
dazu ein hausgemachter Tomaten- Chilidip, Baguette
7,35€

Gebackener Weichkäse,
mit Honig, Rosmarin und Granatapfelkernen,
gebackene Baconstreifen, Baguette
5,85€

Vegetarische Gerichte

Kartoffel- Gemüsesteak,
dazu Blattspinat- Kirschtomatengemüse, geröstete Pinienkernen,
Hirtenkäsebrösel, Schupfnudeln
12,55€

Schupfnudelpfanne,
Schupfnudeln geschwenkt mit Lauch, Brokkoli, Kirschtomaten
und Champignons, Rahmsoße, Rasperkäse
12,15€

Gärtneromelett,
von drei Eiern, gerösteten Minikartoffeln, Blattspinat,
Kirschtomaten, Zwiebel, Knoblauch und Hirtenkäsebrösel
9,95€

Eierspeisen

Bauernfrühstück,
von drei Eiern, Kartoffeln, Zwiebel und Schinken,
garniert mit Gewürzgurke
9,75€

Große Salatplatte
mit Kräuter- Honig- Senfvinaigrette,
dazu Bratkartoffeln und drei Setzeier
9,85€

Omelett
mit Würzfleisch gefüllt, dazu Baguette und Salatgarnitur
9,55€

Aus Meeren und Teichen

Gebratenes Zanderfilet,
garniert mit Kräuterbutterhäubchen
auf Kartoffel- Möhren- Lauchrahmgemüse
15,85€

Gebratenes Zanderfilet,
garniert mit Kräuterbutterhäubchen
dazu Grillgemüse und Kräuterbandnudeln
15,95€

Gebratene Forelle „Müllerin“,
garniert mit Kräuterbutterhäubchen
dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln
13,35€

Hähnchengerichte

Gebratenes Hähnchensteak
in Cornflakesbrösel paniert, auf Rahmsoße, dazu bunte Gemüseauswahl
und Petersilienkartoffeln
13,95€

Gebratenes Hähnchensteak „Elsässer Art“,
belegt mit Schinken-, Zwiebelwürfeln und Lauch, überzogen
mit Creme fraiche, überbacken mit Käse,
dazu Grillgemüse und kleine Röstkartoffeln
14,25€

Gebratenes Hähnchensteak,
überzogen mit einem hausgemachten Tomatenchutney,
dazu Kräuterbandnudeln und kleine Salatbeilage
13,25€

Gebratene Hähnchenbruststreifen,
dazu einen großen Salat mit Kräuter- Honig- Senfvinaigrette
überzogen, Croutons
14,75€

Wildgerichte

Wildschweingulasch
nach guter altsächsischer Art,
gereicht mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
15,95€

Hausgebeizter Rehbraten,
gereicht mit Rotkohl und gebratenen Champignons,
dazu hausgemachte Kartoffelklößen
16,35€

250g Wildburgersteak,
belegt mit Ananas, Preiselbeerchutney und gebratenem
Bacon, überbacken mit Käse, dazu Süßkartoffelstäbchen
18,95€

Aus Pfanne & Topf: **Schwein & Kalb**

Geschmorte Schweinsleber „Berliner Art“
mit gebratener Zwiebel, geschmorten Apfelscheiben
und Kartoffelbrei
10,95€

„Original Königsberger Klopse“
...vom Kalbsfleisch gemacht, gereicht mit der typischen Rahmsoße aus
dem Kochfond, Sahne und Milch, einem Spritzer Zitronensaft und auf
Wunsch Kapern, dazu gebutterte Möhren und Petersilienkartoffeln
13,95€

Kalbstafelspitz mit RotweinsöÙe
Kalbstafelspitz mit Gewürzen, Butter, Zwiebel, Sellerie und frischem
Meerrettich im Vakuumbbeutel schonend über lange Zeit bei niedriger
Temperatur zart gegart und anschließend scharf angebraten, dazu
Prinzessbohnen und Petersilienkartoffeln
15,95€

Gepökelte und gekochte Schweinezunge
mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln
11,95€

Gepökelte und gekochte Schweinezunge
mit Buttermöhren und Petersilienkartoffeln
11,65€

Aus Pfanne & Topf: **Lamm & Rind**

In Buttermilch und Weißwein
gebeizter Lammkeulenbraten,
gereicht mit Prinzessbohnen und hausgemachten
Kartoffelklößen
15,75€

Oberlausitzer Sauerbraten vom Rind,
garniert mit Sahnehäubchen, verfeinert mit Pulsnitzer
Soßenpfefferkuchen, gereicht mit Rotkohl
und hausgemachten Kartoffelklößen
13,95€

Rinderbäckchen mit Rotwein geschmort,
gereicht mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln
18,95€

Rinderroulade „Hausfrauen Art“,
gestopft mit Spreewaldgurken, Zwiebel, Speck
und Bautzner Senf, gereicht mit Rotkohl
und hausgemachten Kartoffelklößen
13,95€

Steaks vom Kasselerkamm, Schweinerücken und Schweinekamm

250g Kasselerkammsteak,
garniert mit Kräuterbutterhäubchen, dazu Prinzessbohnen
und Bratkartoffeln²
12,25€

250g Kasselerkammsteak „Schützenhaus“,
belegt mit gebratener Zwiebel, darauf ein Setzei,
gereicht mit kleinen Röstkartoffeln
11,85€

200g Schweinerückensteak „au four“,
überzogen mit Würzfleisch, überbacken mit Käse¹,
dazu Erbsen und Kartoffelkroketten
12,95€

Edelschimmelsteak „Schützenhaus“,
200g Schweinerückensteak mit geschmorten Zwiebeln und Birnenfächer
belegt, überbacken mit einem Weißschimmelkäse, dazu Prinzessbohnen
und Kartoffelkroketten
13,75€

Rostbrät¹ „Thüringer Art“,
250g Schweinekammsteak gewürzt mit Salz, Pfeffer und Kümmel,
mariniert mit Bautz´ner Senf und anschließend gebraten, dazu
Bratkartoffeln
10,95€

Steaks vom Lamm & Rind

Gebratene Steaks von der Lammhüfte,
dazu Prinzessbohnen, kleine Röstkartoffeln
und Sauerrahmdip
18,65€

200g Rumpsteak,
mit dem typischen Fettrand gegrillt, garniert mit Kräuterbutterhäubchen,
gereicht mit Grillgemüse, kleinen Röstkartoffeln und Sauerrahmdip
20,95€

200g Rinderfiletsteak,
garniert mit Kräuterbutterhäubchen, gereicht mit Prinzessbohnen,
kleinen Röstkartoffeln und Sauerrahmdip
25,55€

- Hausgerichte - **„Evergreens“, Klassiker und Neuigkeiten**

Drei zart gebratene Schweinefiletmedaillons
nach „Art des Hauses“,
garniert mit Kräuterbutterhäubchen, gebratenen Champignons
und Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Brokkoli mit Sauce
Hollandaise⁶ und Kartoffelkroketten
13,95€

„Pulsnitzer Pfanne“,
drei gebratene Medaillons vom Schweinefilet, garniert mit
Zigeunersauce, gebratenen Champignons und
Zwiebeln, auf Bratkartoffeln angerichtet
13,25€

„Pulsnitzer Pfefferkuchenbrät'l“,
ein Hähnchensteak unter Weichkäse- Granatapfel- Walnusskernhaube,
auf Pfefferkuchensoße, dazu Möhrengemüse und im Weinteig
gebackene Pfefferkuchenkroketten
15,85€

- Hausgerichte -
„Evergreens“, Klassiker und Neuigkeiten

250g „Schützenhaus- Burgersteak“,
gegrilltes Rinderhacksteak nach eigener Rezeptur, belegt mit
Ofentomaten, Gewürzgurke und gebratener Zwiebel, überbacken mit
Käse, garniert mit knusprigem Bacon und Grillwürstchen,
dazu Pommes frites und Sauerrahmdip
16,75€

„Siebenbürger Holzplatte“,
ein Kasslerkammsteak, ein Rumpsteak und ein Schweinerückensteak
mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln angerichtet, garniert mit
Grillwürstchen und Kräuterbutterhäubchen
14,85€

Schnitzel vom Kalb & Schwein & Hähnchen

„Braumeisterschnitzel“,
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, garniert mit
Kräuterbutterhäubchen, Erbsengemüse und Pommes frites
12,95€

„Bulgarisches Schnitzel“,
Schweineschnitzel doppelt mit Ei paniert und anschließend
gebacken, dazu Erbsengemüse und Pommes frites
12,75€

Kalbsschnitzel „Wiener Art“,
gereicht mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln
13,75€

„Oberlausitzer Schnitzel“,
Schweineschnitzel mit Gartenkräutern, Zwiebel-, Schinkenwürfeln und
einer Messerspitze Bautz´ner Senf gefüllt, dazu Prinzessbohnen
und kleine Röstkartoffeln
12,95€

„Ochsenaugenschnitzel“,
Schweineschnitzel mit zwei Setzeiern, gebratener Zwiebel und
Bratkartoffeln
12,55€

Hähnchenschnitzel „Alfonso“,
gefüllt mit Tomatenscheiben und Mozzarellakäse, dazu
Spinatrahmbandnudeln, geröstete Pinienkerne und Hirtenkäsebrösel
13,75€

Beilagen

| Gemüsebeilagen: | | Gemüsebeilagen: | |
|--|-------|---------------------------------------|-------|
| Apfelscheiben, geschmort | 1,55€ | Grillgemüse | 4,30€ |
| Blattspinat, natur | 3,35€ | Kapern | 1,20€ |
| Blattspinat mit Pinienkernen | 3,55€ | Kartoffel- Möhren- Lauchrahmgemüse | 4,85€ |
| Blattspinat- Kirschtomaten- gemüse | 4,90€ | Kirschtomatengemüse | 2,85€ |
| Blattspinat- Kirschtomaten- gemüse mit Pinienkernen und Hirtenkäsebrösel | 9,95€ | Möhrengemüse | 2,65€ |
| Brokkoli, natur | 2,00€ | Paprika, geschmort | 3,95€ |
| Brokkoli mit Sauce Hollandaise ⁶ | 3,45€ | Paprika- Zwiebelstreifen geschmort | 3,55€ |
| buntes Gemüse | 2,60€ | Prinzessbohnen | 2,70€ |
| Champignons, gebraten | 4,30€ | Rahmchampignons | 5,65€ |
| Erbsengemüse | 2,00€ | Rotkohl | 2,75€ |
| Gewürzgurke (groß) | 1,95€ | Sauerkraut | 2,20€ |
| Kapern | 1,20€ | Zwiebel, gebraten | 2,45€ |
| | | Zwiebel, gehackt | 2,45€ |

Beilagen

| Sättigungsbeilagen: | | Sättigungsbeilagen: | |
|---|-------|--|-------|
| Bandnudeln | 1,75€ | Spinatrahmnudeln | 5,95€ |
| Bandnudeln mit Kräutern | 2,05€ | mit gerösteten Pinienkernen und Hirtenkäsebröseln | |
| Bandnudeln mit Rahmsoße | 2,25€ | Süßkartoffelstäbchen | 4,80€ |
| Bratkartoffeln | 3,70€ | | |
| Kartoffelbrei | 2,15€ | Soßen & Dips | |
| Kartoffelklöße (2Stück) mit Semmelbutter überzogen | 3,35€ | Bratensoße vom Schwein | 1,45€ |
| Kartoffelkroketten | 1,15€ | Butter, zerlassen | 1,60€ |
| Makkaroni | 1,75€ | Dill- Leinöl- Senfvinaigrette | 2,35€ |
| Petersilienkartoffeln | 2,05€ | Himbeer- Honig- Senf- vinaigrette | 2,95€ |
| Pfefferkuchenkroketten | 4,95€ | Joghurtdressing | 1,65€ |
| Pommes frites | 1,75€ | Kalbs- Rotweinssoße | 2,75€ |
| Röstkartoffeln von kleinen, jungen Kartoffeln | 2,95€ | Ketchup | 0,95€ |
| Schupfnudeln | 3,85€ | Kräuterpesto | 2,85€ |
| Spinatrahmnudeln | 3,85€ | Lammbratensoße | 2,75€ |
| | | Mayonnaise | 0,95€ |

Beilagen

| | | | |
|---------------------------|-------|---|-------|
| Soßen & Dips: | | Baguette, 3 Scheiben | 1,10€ |
| Meerrettichdip | 1,75€ | Butter, Port. | 1,30€ |
| Pfefferkuchenrahmsoße | 1,95€ | Ei, gekocht | 0,65€ |
| Preiselbeerchutney | 3,65€ | Eigelb | 0,65€ |
| Rahmsoße | 1,85€ | Grillspeck | 1,90€ |
| Rinderbäckchensoße | 2,05€ | Grillwürstchen | 2,55€ |
| Rinderrouladensoße | 2,05€ | Hirtenkäsebrösel | 2,30€ |
| Sauce Hollandaise | 2,85€ | Kräuterbutterhäubchen | 0,75€ |
| Sauerbratensoße | 1,40€ | Mozzarellakugeln | 2,35€ |
| Sauerrahmdip | 2,05€ | Raspelkäse | 2,05€ |
| Senf | 0,85€ | Roggenmischbrot, Scheibe | 0,80€ |
| Tomaten- Chilidip | 2,85€ | Rührei, 2 Eier | 1,55€ |
| Tomatensoße | 1,65€ | Rührei, 2 Eier mit Bacon | 2,55€ |
| Wildbratensoße | 2,70€ | Setzei | 0,90€ |
| Zigeunersoße | 2,15€ | Setzei mit Bacon | 2,80€ |
| Sonstige Beilagen: | | Weichkäse- Granatapfel- Walnusskernhaube | 2,95€ |
| Apfelmus | 2,80€ | Würzfleisch mit Käse | 4,05€ |
| Baconscheiben, gegrillt | 1,90€ | | |