



SCHÜTZENHAUS PULSNITZ

SPEISENKARTE





– **Schützenhaus** –
PULSNITZ



Uwe Steimle
im „Schützenhaus“ Pulsnitz
Samstag, 30. Januar 2027
Einlass: 18:30 Uhr Beginn: 19:30 Uhr

Karten ab sofort für 40,50€ hier erhältlich



Rudy Giovannini
im „Schützenhaus“ Pulsnitz
Mittwoch, 14.04.2027
Einlass: 14:00 Uhr Beginn: 14:30 Uhr

Karten inklusive Kaffeegedeck
und Abendessen für 60,00€ ab sofort erhältlich



– Schützenhaus –

PULSNITZ

Herzlich Willkommen im „Schützenhaus“ Pulsnitz

Das „Schützenhaus“ Pulsnitz wurde 1663 durch die hiesige Schützenbruderschaft als Waffenarsenal in Form eines einfachen Fachwerkbau erschaffen. Während des Siebenjährigen Krieges wurde das Schützenhaus im Jahre 1758 zerstört. Der Wiederaufbau begann sofort nach Kriegsende und zog sich über viele Jahrzehnte hin und wurde erst 1845 im einfachen klassizistischen Baustil beendet. Fortan diente das Schützenhaus nun auch als Gasthaus. An der Nordseite entstand eine Lindenpflanzung, die schon damals den Gästen des Hauses als schattiger Biergarten zur Verfügung stand. Mit den Erweiterungs- und Umbaumaßnahmen im Jahre 1905 hielt der Jugendstil als weiteres architektonisches Element Einzug. Es entstand der Eckturm und der Saalkomplex. Durch weitere Umbauten waren fortan auch Übernachtungen möglich. Zwanzig Jahre später wurde das Schützenhaus um die Vereinsdielen erweitert. Dabei wurde eine kleine Autotankstelle mit eröffnet. Nach dem zweiten Weltkrieg nutzte man das Schützenhaus vorübergehend als Materiallager. 1952 baute man das Schützenhaus zum städtischen Kulturhaus um, es entstand eine HO- Gaststätte und ein kleiner Bühnenanbau. Ab diesem Zeitpunkt verschwand auch die Bezeichnung „Schützenhaus“ für die nächsten 38 Jahre.

Nach der Wende erwarb 1990 eine Familie Kühne das Gebäude. Die Gasträume wurden umgebaut und es entstand der heutige Pensionskomplex. Das Haus erhielt nun wieder seine ursprüngliche Bezeichnung „Schützenhaus“. Doch schon 1995 endete der Betrieb des Hauses.

Seit 1997 bewirtschaftet Familie Busch das „Schützenhaus“ Pulsnitz. Zunächst pachtete Gerd Busch das Objekt für zwei Jahre, um es 1999 unter nicht ganz einfachen Umständen zusammen mit seinem Sohn Dirk Busch zu erwerben. Seitdem arbeiten wir daran, dieses historische Gebäude den Anforderungen und Bedürfnissen der Zeit und unserer Gäste beständig anzupassen.

Egal, ob wir Sie als Gast in unserer Pension, unseres Gasthauses oder als Besucher einer unserer vielen Veranstaltungen begrüßen dürfen, wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im „Schützenhaus“ der Pfefferkuchenstadt Pulsnitz!

Gerd Busch & Dirk Busch



– Schützenhaus –

PULSNITZ

Haxentag

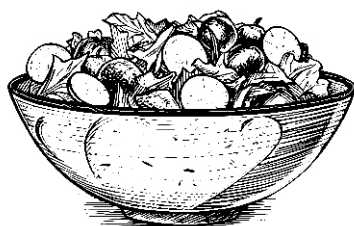
...jeden Donnerstag



17,99€

„Pulsnitzer Schmorhaxe“,

gereicht mit Sauerkraut, hausgemachten Kartoffelklößen und Bautz´ner Senf, inklusive einem 0,5l Bier aus folgender Wahl: Radeberger Pils, Feldschlößchen Pils, Rubin, Schwarzer Steiger



SALATE

Kleiner Salat mit verschiedenen **7,95€**
Blattsalaten, Kirschtomaten, Gurke, Beeren und
mariniert mit einer Himbeer- Honig- Senfvinaigrette

Kleiner Salat mit verschiedenen **8,95€**
Blattsalaten, Kirschtomaten, Gurke, Beeren und
Hirtenkäsebrösel, mariniert mit einer Himbeer- Honig-
Senfvinaigrette

Oberlausitzer Gurkensalat **5,99€**
angemacht mit roter Zwiebel und einer
Leinöl- Senf- Apfelessig- Vinaigrette

AUS DEM SUPPENTOPF

Ukrainische Soljanka **5,95€**
garniert mit Zitronenscheibe und Sauerrahm

Tomaten- Mangosuppe, **6,59€**
mit Hirtenkäsebrösel, Kräutern und
gerösteten Sonnenblumenkernen



KLEINE GERICHTE

Feines Würzfleisch im Nöpfchen, **7,95€**
überbacken mit Käse, Baguette, Zitronenecke

Gebackene Edamerecken **7,95€**
in Semmelbröselpanade, dazu Chilisoßendip
und Baguette

VEGETARISCH UND VEGAN

Hausgemachte Spitzkohl- Möhrentaler, **19,95€**
gereicht mit kleiner Salatbeilage,
Süßkartoffelstäbchen und Joghurt- Quarkdip

Veganes, hausgemachtes „Schnitzel“ **19,95€**
aus Kichererbsenmehl und Seitan in
veganer Panade, dazu buntes Gemüse und
kleine Röstkartoffeln

EIERSPEISEN

Omelett mit Würzfleisch gefüllt, **16,95€**
dazu eine Salatbeilage und Pommes frites

FISCH

Gebratenes Lachsfilet, **22,95€**
auf lauwarmen Gurken- Kartoffelsalat

GESCHMORTES UND GEKOCHTES

Oberlausitzer Sauerbraten, **20,95€**
garniert mit Sahnehäubchen, dazu Rotkohl
und hausgemachte Kartoffelklöße

Rinderroulade „Hausfrauen Art“, **20,95€**
mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

Zart geschmorter Hirschbraten, **22,95€**
dazu Rotkohl und gebratene Champignons,
hausgemachte Kartoffelklöße

Gepökelt und gekochte Schweinezunge **18,95€**
dazu buntes Gemüse und Kartoffeln

Gebratene Kaninchenleber „Berliner Art, **19,95€**
mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffelstampf und
geschwenkten Apfelscheiben

AUS PFANNE & TOPF

Schweinerückensteak „au four“, 19,95€
überzogen mit Würzfleisch, überbacken mit
Käse, dazu Erbsengemüse und Kartoffelkroketten

200g* Rumpsteak 23,95€
garniert mit Grillbutterhäubchen,
gereicht mit Grillgemüse und kleinen
Röstkartoffeln, dazu Joghurt- Quarkdip

„Schützenhaus- Burgersteak“, 20,95€
hausgemachtes 250g- er Rinderhacksteak belegt mit
Ofentomate, gebratener Zwiebel und Gewürzgurke,
überbacken mit Käse, garniert mit Grillwürstchen, Bacon
und Grillbutter, dazu Pommes frites und Sauerrahmdip

„Stadtschützenplatte“, 22,95€
je ein kleines Hähnchensteak, Rumpsteak,
Lammhüftsteak und ein Schweinefiletsteak auf
Bratkartoffeln, dazu gebratene Zwiebel, garniert mit
Grillwürstchen, gebratener Bacon und hausgemachten
Grillbutter- und Kräuterbutterhäubchen

Drei zart gebratene Schweinefiletmedaillons 21,95€
nach „Art des Hauses“, garniert mit Kräuterbutter,
gebratenen Champignons und Würzfleisch mit Käse
überbacken, dazu Brokkoli mit Sauce Hollandaise
überzogen und Kartoffelkroketten

*Rohgewichtsangabe



SCHNITZELGERICHTE

„Bulgarisches Schnitzel“, **18,95€**
Schweineschnitzel in Semmelbrösel paniert und anschließend im Ei gewendet und ausgebacken, dazu Erbsengemüse und Pommes frites

...übrigens: Laut Pulsnitzer Erzählung wurde diese Zubereitung eines Schnitzels im „Schützenhaus“ Pulsnitz während der Ära des ehemaligen Kulturhausleiters Arno Alschner eingeführt und startete damit seinen Siegeszug durch die ostsächsische Gastronomie....

„Spanisches Schnitzel“ **20,95€**
gebratenes Schweineschnitzel gefüllt mit Serranoschinken und Hirtenkäse, dazu Grillgemüse, Bandnudeln und ein hausgemachtes Kräuterpesto

Gebratenes Schweineschnitzel **19,95€**
mit zwei Setzeiern, auf lauwarmen Gurken- Kartoffelsalat

Gebratenes Hähnchenbrustschnitzel, **19,95€**
in Cornflakesbröselpanade, dazu Grillgemüse, kleine Röstkartoffeln und Joghurt-Quarkdip



**AB 17:00 UHR
ZUSÄTZLICH
AUS DER KALTEN KÜCHE**

**Frisch durchgelassenes Tatar vom Rind,
dazu ein Eigelb, gehackte Zwiebel,
Butter und Brot**

17,95€



DESSERT & EIS

- | | |
|--|--------------|
| Heidelbeereisbecher, | 7,95€ |
| zwei Kugeln Vanilleeis ^{12 16} , frische Heidelbeeren,
Waldbeertopping, Sahne, Pistazienstreusel,
Minze und Waffeln ¹² | |
| Fruchtig & Knusprig, | 8,95€ |
| Stracciatellaeis und Karamelleis, frische Beeren,
Cornflakes, Karamelltopping, Sahne, Waffeln | |
| „Schwedeneisbecher“ | 6,95€ |
| Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne,
Schokostreusel und Waffeln | |
| Warmes Schokoküchlein | 8,55€ |
| mit einer Kugel Vanilleeis, Waffel, Vanille- und
Schokosoße, Beeren, Minze | |

„GROSSER GÄNSESCHMAUS IM SCHÜTZENHAUS“

Es ist nur schon eine sehr lange Tradition im „Schützenhaus“ Pulsnitz, dass wir jährlich zu Sankt Martin unsere Gänsesaison eröffnen. Bis nach den Weihnachtsfeiertagen können Sie nach Herzenslust knusprige Gänsekeulen und zarte und saftige Gänsebrüste, unsere absoluten Renner, genießen. Dazu bieten wir Ihnen weiterhin geschmorte Gänseleber, unser hausgemachte Gänserillette und unsere Gänsebrühe "Auguste" an. Selbstverständlich bereiten wir Ihnen auf Wunsch Ihre ganz persönliche Gans frisch am Tag Ihres Kommens zu und tranchieren Ihnen diese am Tisch. Wir reichen dazu auf Wunsch geschmorten Rotkohl, Rosenkohl, Grünkohl, Kartoffeln - und natürlich unsere sächsischen Klöße halb und halb; ... und bei uns sind diese noch selbstgemacht!! ... also auch in 2026 nicht vergessen: "Gänseschmaus ist im Schützenhaus"

