SEIT 1845

– Schützenhaus –

PULSNITZ

Haxentag

...jeden Donnerstag



„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

AUS DEM SUPPENTOPF

Ukrainische Soljanka 5,95€
garniert mit Zitronenscheibe und Sauerrahm

„Käse- Lauchrahmsuppe“, 6,25€
mit gebratenem Rinderhackfleisch und
kleinen Gewürzgurkenwürfeln

Gänsebrühe „Auguste“, 6,55€
mit Möhre, Petersilienwurzel, Lauch und
kleinen Kartoffelklößchen

KLEINE GERICHTE

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

Gebackene Edamerecken, 7,95€
in Semmelbröselpanade, 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, 17,95€
dazu eine Salatbeilage und Pommes frites

Omelett mit Grillgemüse gefüllt, 18,95€
dazu Süßkartoffelstäbchen und Joghurt- Quarkdip

Bauernfrühstück von drei Eiern, 16,95€
Bratkartoffeln, gebratene Wurst und Zwiebel,
garniert mit Gewürzgurkenfächer

FISCH

Gebratenes Zanderfilet, 23,95€
feine Senfrahmsoße, geschwenkte Möhrenstifte
und rote Bete- Kartoffelstampf

Gebratenes Karpfenfilet, 21,95€
gereicht mit zerlassener Butter, dazu Rotkohl
und Kartoffeln

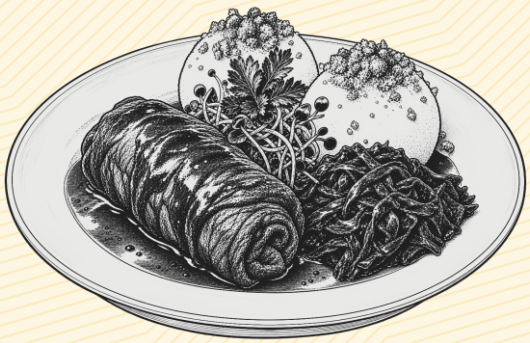
GESCHMORTES UND GEKOCHTES

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 Möhrenstifte, Kartoffeln und zerlassene Butter



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....

„Schnitzel Isländische Art“, 20,95€
paniertes und gebratenes Schnitzel von der Lammhüfte, garniert mit Preiselbeeren, dazu Rosenkohl und rote Bete- Kartoffelstampf

„Essig- Müller´s Senfschnitzel“, 19,95€
paniertes und gebratenes Schweineschnitzel gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebel und Gewürzgurke, dazu fein- milde Senfrahmsoße, geschwenkte Möhrenstifte und Kartoffeln

...übrigens: „Ess´sch Müller“ war zu meiner Kindheit eine Institution in Pulsnitz. Mindestens zweimal im Jahr fuhr mein Großvater dorthin, um in seinen großen Keramiktöpfen Senf zu holen. Natürlich wurde dort auch Branntweinessig, Sauerkraut und auch das ein oder andere „hochgeistige Getränk“ gekauft...

HÄHNCHENGERICHTE

Gebratenes Hähnchenbrustschnitzel, 19,95€
in Cornflakesbröselpanade, dazu Grillgemüse und Bandnudeln mit hausgemachtem Kräuteröl

Gefülltes Hähnchenbruststeak „Spanische Art“, 19,95€
gefüllt mit Serranoschinken und Hirtenkäse,
dazu Mandelbrokkoli und Süßkartoffelstäbchen mit Joghurt- Quarkdip

AB 17:00 UHR ZUSÄTZLICH AUS DER KALTEN KÜCHE

Frisch durchgelassenes Tatar vom Rind, 17,95€
dazu ein Eigelb, gehackte Zwiebel,
Butter und Brot

„Kaltes Bratenbrot“, 18,95€
Roggenmischbrot mit Butter und Bautz´ner Senf bestrichen, belegt mit Gewürzgurke und kaltem Schweinebratenaufschnitt, garniert mit gekochtem Ei, Meerrettich und Salatbukett





DESSERT & EIS

Heidelbeereisbecher, 7,95€
zwei Kugeln Vanilleeis[12] [16], frische Heidelbeeren, Waldbeertopping, Sahne, Pistazienstreusel, Minze und Waffeln[12]

Pfefferkucheneisbecher, 8,95€
hausgemachtes Pfefferkucheneis, gelierte Kirschen, Dominostein, Sahne, Waffeln

„Schwedeneisbecher“ 7,95€
Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne, Schokostreusel und Waffeln

Warmes Schokoküchlein 8,55€
mit einer Kugel Vanilleeis, Waffel, Vanille- und Schokosoße, Beeren, Minze