

Speise - Karte

Werter Gast, sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Personal, unsere separate Allergiker Karte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergenen Zutaten.

Vorneweg oder Zwischendurch

Salatteller

Variation aus frischen Salaten und Gemüse der Saison mit Käsestreifen, Ei und hausgemachten Joghurt Dressing

Großer Salatteller

11,50 €

Kleiner Salatteller

7,50 €

Gurkensalat

4,50 €

„Soljanka“ nach Rezept vom Seniorwirt

mit Jagdwurst, Kapern, Paprika, Gewürzgurke

6,00 €

Trendsetter

Wildtränken Burger

Frisch und Hausgemacht, 100 % Wildhackfleisch (Hackbraten) aus eigener Produktion
Salat, Zwiebeln, Tomate, Gurke und Snackdressing

12,50 €

Pulled Pork im Brezel-Brioche Sesamburger

mit hausgemachter Barbecue Sauce, Salat und rotem Zwiebel Chutney

13,50 €

Wahlweise mit Pommes „Super Crunch Pure & Rustic“

4,00 €

Wildgerichte

Hackbraten vom Wild

aus heimischen Wäldern

mit hausgemachten Apfelrotkohl

15,50 €

Wildfeuerfleisch vom Rotwild

mit Tomatenmark, Paprika, Gurke, Zwiebeln– pikant abgeschmeckt –

und Salatbeilage

15,50 €

„Unser Wildbraten der Woche“

mit hausgemachten Apfelrotkohl

vom Glück des Jägers und Laune des Küchenchefs,
erfahren Sie auf unserer Tafel oder der freundlichen Empfehlung unserer Bedienung

18,50 €

Medaillons vom Wildschweinerücken

an Preiselbeer Rahmsoße mit frischen Kräuterchampignons

Exklusiv und aus der Pfanne

22,50 €

Abseits vom Wild Pfad

Hausgemachte Rinderroulade

mit Apfelrotkohl

18,50 €

Schweinerückensteak nach „Steakhouse Art“

mit knackig frischem Gemüse, etwas Sahne und Orangensaft, dazu Salatbeilage

15,50 €

Schnitzel vom Schwein

mit Gurkensalat

14,50 €

Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen

Variation aus frischen Salaten und Gemüse der Saison
mit Ei und hausgemachten Joghurt Dressing

14,50 €

Aus dem Gewässer

Zanderfilet mit Rote Bete Meerrettichsoße

und Gurkensalat

18,50 €

dazu empfehlen wir Kartoffel- Mascarponepüree

Vegetarisch

Bunte Sommerpasta mit mediterranem Gemüse

Linguine mit Tomaten, Paprika, Lauch, Oliven,
etwas Knoblauch, Parmesan und frittierten Rucola on top

14,50 €

*Bitte wählen Sie selbst folgende
Sättigungsbeilagen zu Ihrem Gericht*

Kartoffel- Mascarpone Püree

4,00 €

Bratkartoffeln

4,00 €

Kroketten

4,00 €

Pommes „Super Crunch Pure & Rustic“

4,00 €

Kartoffelrösti, hausgemacht

5,50 €

(Seniorenportionen berechnen wir mit 75 % vom Verkaufspreis)

Abends ab 17.00 Uhr bieten wir zusätzlich:

Bauernfrühstück

Röstkartoffeln mit Zwiebeln, Wurst und Ei, Spreewälder Gurken, dazu Gurkensalat

12,50 €

Kalte Abendplatte

mit Aufschnitt von Schinken und Wurst aus hauseigener Produktion,
Käse, Spreewälder Gurken und Meerrettich

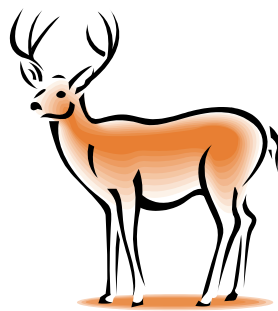
13,50 €

Nutzen Sie auch unseren Partyservice für Ihre Feier zu Hause

z. B.:

- gebackenes Wildschwein, Spanferkel oder Pute aus dem Holzbackofen
- verschiedene Büfets
- und vieles mehr

Wir und unser Team beraten Sie gern!!!



Zwergen Karte

**Leckere Gerichte
nur für unsere „kleinen Gäste“**



**„Zwergen-Schmaus“ 6,50 €
Rot/Weiß**

Pommes „Super Crunch Pure & Rustic“ mit
Ketchup & Majo

„Tick, Trick und Track“ 7,50 €

Hausgemachte Nuggets mit leckeren
Pommes „Super Crunch Pure & Rustic“
& Ketchup Klecksen

„Schweinchen Wutz“ 7,50 €

Schnitzel vom Schweinchen mit leckeren
Pommes „Super Crunch Pure & Rustic“,
etwas Gurkensalat, Majo & Ketchup

„Quatsch mit Soße“ 4,50 €

Kartoffeln mit Soße und Rotkohl

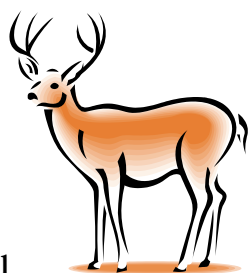
„Tinkerbell“ 4,00 €

Linguine Pasta mit Werderketchup

„Räuberteller“ 1,50 €

Ein leerer Teller und Räuberbesteck,
damit du bei den Erwachsenen
räubern kannst

**Gern könnt Ihr die
Sättigungsbeilagen auch ändern.**



Wer sich gern verwöhnen will mit einem guten Essen,
der sollte auf dem Speiseplan das Damwild nicht vergessen.

Gehören Sie auch zu den Menschen, die gerne ein leckeres Wildgericht essen, besonderen Wert auf gute Fleischqualität legen oder die nur ganz mageres Fleisch essen dürfen oder möchten?

Dann sind Sie bei uns richtig!!!

Wir züchten seit einigen Jahren Damhirsche, diese kleine, aus Asien stammende Hirschart, die schon seit dem 15. Jahrhundert als Parkwild gehalten wurde.

Solange schon ist bekannt:

Damhirsche sehen nicht nur sehr schön aus, sie schmecken auch ganz besonders lecker! Da wir nur sehr junge Tiere vermarkten, haben Sie die Gewähr, nicht nur sehr leckeres, sondern auch sehr junges Fleisch einzukaufen. Die Fleischschau und Hygienevorschriften garantieren, dass Sie nur bestes Fleisch von gesunden Tieren erhalten.

Sein Eiweißgehalt liegt bei 23%. Der besonders geringe Fettgehalt macht Damwildfleisch zu einem idealen Bestandteil einer kalorienbewussten Ernährung. Es ist nicht nur, wie andere Fleischarten auch, ein guter Vitaminträger, insbesondere an Vitamin B, sondern enthält auch alle wichtigen Mineralstoffe, wobei die gute Verfügbarkeit von Eisen aus Fleisch ja bekannt ist. Neuere Untersuchungen am Institut für tierärztliche Nahrungsmittelkunde der Universität Gießen belegen, dass Damwildfleisch nicht nur besonders fettarm ist, sondern auch einen besonders niedrigen Cholesteringehalt aufweist und für eine Diätkost bestens geeignet ist.

Nährwertgehalt:

Nährwerttabelle
in 100 g essbarem Anteil (Rücken) sind enthalten:

		Energie		Eiweiß	Fett	Eisen
		Kcal	KJ	g	g	mg
Eiweiß = 23 %						
Fett = ca. 2 % im Fleisch						
Mineralstoffe = 1,4 – 2 %	Damwildfleisch	122	512	22,4	3,6	3,0
Vitamin B ² = 0,2 mg	Rindfleisch	174	731	20,6	10,2	2,5
	Schweinefleisch	336	1411	15,2	30,6	2,3

All das Bangen, das Hungern und die Pein, aus Angst um die Taille,
das muss doch nicht sein!

Fröhlich genießen, bei guter Figur, denn Damwild ist mager, von Fett keine Spur.

Heiße Getränke

Kaffee ⁹	Tasse	2,80 €
	Kännchen	4,50 €
Cappuccino ^{G, 9}	Tasse	3,90 €
Latte Macchiato ^{G, 9}	Glas	4,50 €
Café au Lait ^{G, 9}	Tasse	4,50 €
Espresso ⁹	Tasse	2,50 €
Espresso ⁹ , doppelt	Tasse	4,80 €
Heiße Schokolade ^G	Tasse	3,90 €
Tee (verschiedene Sorten)	Glas	2,80 €
Heiße Zitrone	Glas	3,50 €
Grog	Glas	5,50 €
„Burghof“ - Glühwein Rot oder Weiß aus den Weinbergen der Familie Oswald	Tasse	5,00 €

Und dazu etwas Süßes

Eiskalter Hund

Schokoladiger Keks-Kuchen

6,00 €

mit Vanilleeis & Sahne 7,50 €

Eierkuchen

nach hauseigenem Rezept

mit

Zucker-Zimt 6,00 €

Apfelmus 7,00 €

Heiße Kirschen, 8,00 €
1 Kugel Vanilleeis & Sahne

Auszeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene

Sehr geehrte Gäste,

auf diese Seite können Sie die auszeichnungspflichtigen Zusatzstoffe, die durch Zahlen an den Getränken und Speisen gekennzeichnet sind, erfahren.

Buchstaben an den Getränken weisen auf Allergene hin.

In unseren Speisen enthaltene Allergene können Sie in unserer Allergiker Karte nachlesen. (Bitte beim Personal erfragen)

A	Glutenhaltiges Getreide	1	Farbstoff
B	Krebstiere	2	Konservierungsstoff
C	Eier	3	Antioxidationsmittel
D	Fisch	4	Geschmacksverstärker
E	Erdnüsse	5	Geschwefelt
F	Soja	6	Geschwärzt
G	Milch und Milchprodukte	7	Gewachst
H	Schalenfrüchte	8	Süßungsmittel
I	Sellerie	9	Koffein
J	Senf	10	Chinin
K	Sesamsamen	11	Phosphat
L	Schwefeldioxid und Sulfite	12	Taurin
M	Lupinen		
N	Weichtiere		