

ALKOHOLFREIES

Bad Liebenwerda Mineralwasser		
	0,25 l	2,10 €
	0,75 l	4,70 €
Tonic Water		
Ginger Ale		
Fanta, Coca-Cola, Sprite, Spezi		
Apfelschorle		
	0,20 l	2,10 €
	0,40 l	4,20 €

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft		
Apfelsaft		
Kirschsafte		
Banansafte		
Kirsch-Banansafte		
Tomatensafte		
	0,20 l	2,30 €

HEISSGETRÄNKE

Tasse Bohnen-Kaffee	2,00 €
Pott Bohnen-Kaffee	2,40 €
Latte Macchiato	2,80 €
Cappucino	2,60 €
Tee (div. Sorten)	2,00 €
Kakao	2,40 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	2,80 €
Glühwein	2,50 €

BIERE

Hasseröder Pils	0,30 l	2,50 €
vom Fass	0,50 l	3,50 €
Franziskaner Hefeweizen	0,30 l	2,50 €
vom Fass	0,50 l	3,50 €
Staropramen Schwarzbier	0,30 l	2,50 €
vom Fass	0,50 l	3,50 €
Franziskaner Kellerbier	0,50 l Fl.	3,50 €
Franziskaner Alkoholfrei	0,50 l	3,20 €
Franziskaner Hefeweizen	0,33 l	2,50 €
Zitrone, Holunder oder Blutorange		
Beck's Alkoholfrei	0,33 l	2,50 €

SEKT

Rotkäppchen Sekt	0,10 l	2,20 €
trocken oder halbtrocken	0,75 l Fl.	15,00 €
Rotkäppchen Flaschengärung	0,75 l Fl.	21,00 €

WEINE

WEINBAU AM GEISELTALSEE
VOM BERGBAU ZUM WEINBAU

Müller-Thurgau trocken	0,25 l	5,30 €
DQW, Goldener Steiger, mild, feinfruchtig	0,75 l Fl.	18,90 €



Weißburgunder trocken oder halbtrocken, Deutscher Qualitätswein, Bukett von Apfel, Aprikose, Ananas und Zitrone

	0,25 l	5,50 €
	0,75 l Fl.	19,80 €

Kerner lieblich, Deutscher Qualitätswein

	0,25 l	5,40 €
	0,75 l Fl.	19,20 €

Zweigelt Rosé trocken, Deutscher Qualitätswein

	0,25 l	5,50 €
	0,75 l Fl.	19,80 €



Riesling Muschelkalk trocken, Deutscher Qualitätswein, feine Mineralik, Minze, Grapefruit

	0,25 l	6,20 €
	0,75 l Fl.	21,80 €

Grüner Silvaner trocken, Deutscher Qualitätswein, filigrane Frucht, gelber Apfel

	0,25 l	5,80 €
	0,75 l Fl.	20,60 €

Regent trocken, Deutscher Qualitätswein, tiefrot, warm, Cassis, Holunder, volles Bukett

	0,25 l	5,80 €
	0,75 l Fl.	20,60 €

SPIRITUOSEN

Goldbrand	4 cl	1,35 €
Wiltener Goldkrone 28%	4 cl	1,50 €
Hennessy V.S. 40%	2 cl	3,80 €

Jonnie Walker red Label 40%	4 cl	4,00 €
Jim Beam 40%	4 cl	4,00 €
Glenfiddich 40%	4 cl	6,00 €
The Glenlivet Single Malt 43%	4 cl	7,00 €

Altmeister	4 cl	1,50 €
Kümmerling	2 cl	2,00 €
Jägermeister	4 cl	2,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,20 €
Ramazotti	2 cl	2,00 €
Radeberger	4 cl	2,80 €

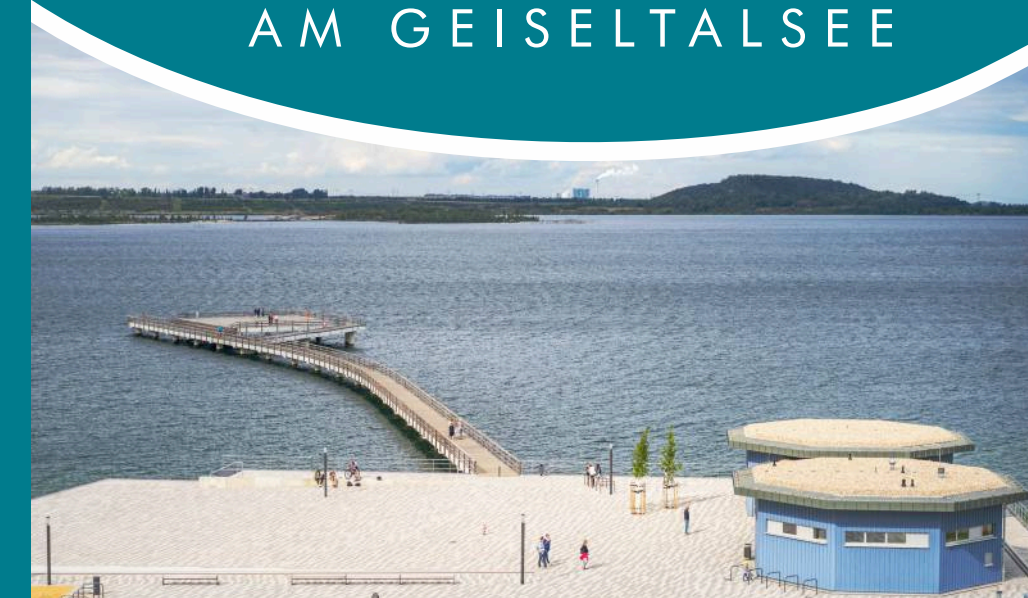
Obstler	4 cl	2,50 €
Grappa	2 cl	2,50 €

Kirschlikör	4 cl	1,50 €
Pfefferminzlikör	4 cl	1,50 €
Baileys	2 cl	2,20 €

Korn	4 cl	1,90 €
Tequila Clasico 38%	2 cl	1,90 €
Tequila Gold	2 cl	2,20 €
Ouzo 38%	2 cl	2,00 €
Absolut Vodka 40%	4 cl	1,90 €
Malteser Aquavit 40%	4 cl	2,50 €
Fischergeist	2 cl	2,50 €

Aperol Spritz	5,50 €
Campari-Orange	5,00 €
Goldkrone-Cola	4,00 €
Havana-Cola	5,50 €
Gin-Tonic	5,00 €
Whisky-Cola	5,50 €

GASTSTÄTTE Neumark AM GEISELTALSEE



SPEISEKARTE



VORSPEISEN & SALATE

Tagessuppe nach Laune der Küche 3,00 €
(Das tagesaktuelle Angebot erfragen Sie bitte beim Servicepersonal)

Kleiner bunter Salateller ^{a,c,g,m} 6,90 €
frische Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika, Hausdressing

Würzfleisch ^{1,8,a,b,c,d,e,l} 5,80 €
zartes Schweinefleisch in herzhafter Sauce,
mit Käse überbacken & frischem Baguette

Schale Süßkartoffelpommes 4,20 €
dazu Sour Creme

Champignon-Omelett 8,40 €
Omelett von frischen Landeiern, gefüllt mit
gebratenen Champignons, dazu ein Salatbouquet

Großer Fitness-Salat „Pute“ ^{1,2,a,c,g,h,l,m,o} 11,80 €
frische Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika, dazu knusprig
gebratene Putenbruststreifen, Mozzarella-Bällchen, Hausdressing

Bunter Wintersalat ^{1,2,a,c,g,h,l,m,o} 11,20 €
Frischer Feldsalat, rote Linsen, Feta, Avocado, Granatapfel-Kerne
und Orangenfilets, dazu ein fruchtiges Dressing



UNSERE KLASSIKER

Zarte Geflügelleber ^{1,3,5} 10,80 €
mit Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf

Hausgemachte Schüssel-Sülze ^{2,3,8,11} 9,40 €
deftige Sülze mit Remoulade, Zwiebelwürfeln
und knusprigen Bratkartoffeln

Hausgemachte Kohlroulade 10,80 €
herzhaft gefüllt mit Schweine-Hackfleisch,
dazu Petersilienkartoffeln

Zarte Rinderroulade ^{1,5,m} 14,20 €
herzhaft gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgerken,
dazu Rotkohl und Klößen „Thüringer Art“

Deftigen Spanferkelbraten ^{1,2,3,4,5} 12,40 €
mit hausgemachtem Sauerkraut
und Klößen „Thüringer Art“

Eisbein XXL (> 1kg) 14,80 €
deftiges Eisbein mit hausgemachtem
Sauerkraut und Kartoffeln



STEAKS & BURGER

Zartes Putenbruststeak ^{a,g,l,m,o} 14,60 €
mit frischen gebratenen Champignons, einer Sour-Creme
und herzhaften Country-Kartoffelspalten

Medaillons von der Schweinelende 16,20 €
an einer Sherry-Pilzrahmsauce, dazu grüne Bohnen
im Speckmantel und Herzoginkartoffeln

Feinstes Rumpsteak vom Jungbullen (250g) 19,80 €
mit einer hausgem. Kräuterbutter, buntem Pfeffer sowie
einer rauchigen BBQ-Sauce, dazu servieren wir
herzhafte Country-Kartoffelspalten ^{g,l,m,o}

Grillteller „Bergmanns-Schmaus“ (350g) 21,90 €
Medaillon von der Schweinelende, Rumpsteak sowie
Putenbruststeak, dazu eine rauchige BBQ-Sauce und Pommes

Homestyle-Burger „Deluxe“ 14,90 €
Fleisch vom irischen Weiderind, Salat, Zwiebeln, Bacon, Gurke,
Tomate, Käse, Spezialsoße, dazu Pommes

Unsere Steak- und Burger-Gerichte sind wahlweise auch
mit Süßkartoffel-Pommes erhältlich! (zzgl. 2,00 €)



FISCHGERICHTE

Gedünstetes Kabeljau-Filet ^{a,c,g,d,e,l} 15,80 €
an Rahmwirsing und Wildreis

Paniertes Schollenfilet ^{a,c,g,d,e,l} 13,80 €
an Pilzrahmsauce und Kartoffelstampf

Tagliarini verde (grüne Bandnudeln) 14,90 €
mit Lachs & Scampi in einer mediterranen Tomaten-Soße

Große Fischplatte „Geiseltalsee“ ^{a,c,d,b,g,l,o,m,h} 19,80 €
Gedünstetes Kabeljau-Filet, gebratenes Schollenfilet
Calamaris & Tomatenreis

SCHNITZEL

Champignon-Schnitzel ^{4,a,c,g,h,l,o} 12,60 €
knusprig gebratenes Schweineschnitzel
mit frischen gebratenen Champignons, dazu Pommes

Zigeuner-Schnitzel ^{4,a,c,g,h,l,o} 12,20 €
knusprig gebratenes Schweineschnitzel
mit einer pikanten Paprikasauce, dazu Pommes

Schnitzel „au four“ ^{1,4,a,c,g,h,l,o} 13,80 €
knusprig gebratenes Schweineschnitzel mit hausgemachtem
Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes

Hamburger-Schnitzel ^{4,a,c,g,h,l,o} 12,40 €
knusprig gebratene Schweineschnitzel
mit einem Spiegelei, dazu Pommes



KINDERGERICHTE

Dino-Schnitzelchen 4,20 €
mit Pommes

Kleines Putensteak 4,40 €
mit Erbsen, Möhren und Kartoffelstampf

Nudeln mit Tomatensoße 4,20 €

„Räuberteller“ 0,00 €
mit Besteck von den anderen Tellern stibitzen



VEGETARISCHES

Großer bunter Gemüseteller ^{a,c,g,l,o} 10,80 €
mit gedünsteten Brokkoli, Blumenkohl
sowie frischen gebr. Champignons, dazu Wildreis



NACHTISCH

Crème brûlée 3,80 €

Warmer Apfelstrudel 5,20 €
mit Vanille-Eis & Schlagsahne

Warmer Topfenknödel 5,20 €
mit Kirschgrütze, auf Vanille-Soße und Schlagsahne

Hausgebackener Kuchen Stück 2,50 €

Eiskaffee 3,90 €

Eisschokolade 3,90 €

Schwarzwaldbecher 5,80 €

Stracciatella-Becher 5,80 €

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 konserviert
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewächst
- 8 mit Phosphat
- 9 coffeinhaltig
- 10 mit Süßstoff
- 11 ????

Allergene:

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere- und -erzeugnisse
- c Eier und -erzeugnisse
- d Fisch- und -erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- e Erdnüsse und -erzeugnisse
- f Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- g Milch und -erzeugnisse (inkl. Laktose)
- h Schalenfrüchte und -erzeugnisse
- l Sellerie und -erzeugnisse
- m Senf und -erzeugnisse
- n Sesam-Samen und -erzeugnisse
- o Schwefeldioxid
- p Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- r Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Hinweise für unsere Gäste:

Grundsätzlich können alle Speisen als Seniorenportion bestellt werden. Sie erhalten einen Rabatt von jeweils 2,00 €. Für jede Zutatenänderung o. Sonderwünsche berechnen wir Ihnen einen erhöhten Aufwand i.H.v. 1,00 €. Wir akzeptieren Bargeld und EC-Karte.