

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		
Kirschsaft		
Banansaft		
Kirsch-Banansaft		
Tomatensaft		
	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

Becks Pils vom Fass	0,30 l	2,50 €
pur, frisch, herber Ausklang	0,50 l	3,50 €
Spaten München hell vom Fass	0,30 l	2,50 €
feinwürzige Blume, süffig	0,50 l	3,50 €
Franziskaner Weissbier vom Fass	0,30 l	2,90 €
frisch, fruchtig, Zitrus- & Bananennote	0,50 l	3,90 €
Leffe Blonde	0,33 l	3,00 €
voller, weicher, fruchtiger Geschmack, würziger Abgang		
Leffe Brune	0,33 l	3,00 €
reichhaltiger und weicher Geschmack mit einer leicht bitteren Note und süßem Nachgeschmack nach Karamell		
Franziskaner Kellerbier	0,50 l Fl.	3,50 €
direkt aus dem Lagerkeller, vollmundig, wenig CO ₂		
Franziskaner Alkoholfrei	0,50 l	3,20 €
Franziskaner Alkoholfrei	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

Alle Weine enthalten Sulfide.

WEINBAU AM GEISELTALSEE
VOM BERGBAU ZUM WEINBAU

Müller-Thurgau trocken 0,25 l 5,90 €
DQW, Goldener Steiger, mild, feinfruchtig 0,75 l Fl. 17,70 €

WEINGUT
THÜRKIND

Weißburgunder trocken oder halbtrocken, Deutscher
Qualitätswein, Bukett von Apfel, Aprikose, Ananas und Zitrone
0,25 l 5,90 €
0,75 l Fl. 17,70 €

Kerner lieblich, Deutscher Qualitätswein
0,25 l 5,80 €
0,75 l Fl. 17,40 €

BERNARD
PAWIS

Rosalie rosé, trocken, Deutscher Qualitätswein, leuchtend rosa,
frisch, Himbeere, rote Johannesbeere 0,25 l 6,20 €
0,75 l Fl. 18,60 €

Cabernet Blanc trocken, Deutscher Qualitätswein,
kräuterwürzig, Stachelbeere, Cassis 0,25 l 6,90 €
0,75 l Fl. 20,70 €

Blauer Zweigelt trocken, Deutscher Qualitätswein
Brombeere, Pflaume, weiche Gerbstoffe 0,25 l 6,90 €
0,75 l Fl. 20,70 €

FÜRSTENFASS
HOHENLOHE

Dunkelgraf Dornfelder trocken, Deutscher Qualitätswein,
im Holzfass gereift 0,25 l 7,20 €
0,75 l Fl. 21,60 €

SPIRITUOSEN

Kirsch-/ Pfeffi-Likör	4cl	2,00 €
Kümmerling	2cl	2,00 €
Jägermeister	4cl	3,50 €
Fernet Branca	2cl	2,40 €
Ramazotti	4cl	4,00 €
Radeberger Kräuterlikör	4cl	3,50 €
Johnnie Walker red Label 40%	4cl	6,00 €
Glenfiddich 40%	4cl	7,00 €
The Glenlivet Single Malt 43%	4cl	8,00 €
Jameson Irish Whiskey 40%	4cl	6,50 €
Obstler	4cl	3,50 €
Grappa	2cl	2,00 €
Baileys Irish Cream	2cl	2,20 €
Malteser Aquavit 40%	2cl	2,50 €
Fischergeist	2cl	2,50 €
Absolut Vodka	4cl	3,80 €

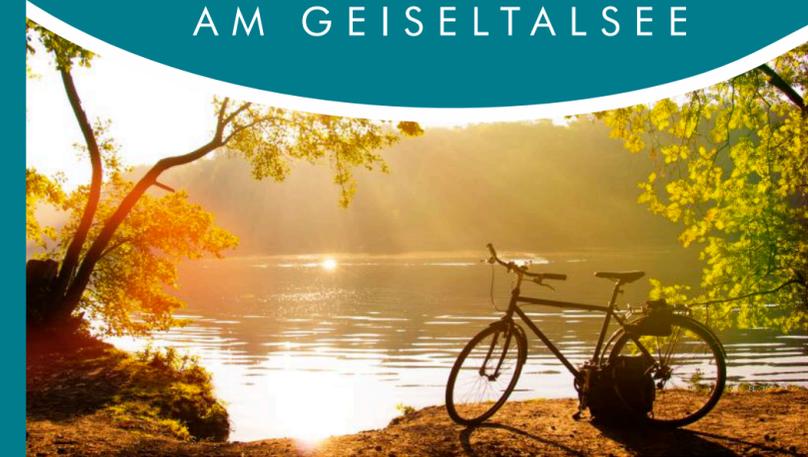
Zusatzstoffe:

- mit Farbstoff
- konserviert
- mit Antioxidationsmittel
- mit Geschmacksverstärker
- geschwefelt
- geschwärzt
- gewachst
- mit Phosphat
- coffeinhaltig
- mit Süßstoff

Allergene:

- glutenhaltiges Getreide
- Krebstiere- und -erzeugnisse
- Eier und -erzeugnisse
- Fisch- und -erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- Erdnüsse und -erzeugnisse
- Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- Milch und -erzeugnisse (inkl. Laktose)
- Schalenfrüchte und -erzeugnisse
- Sellerie und -erzeugnisse
- Senf und -erzeugnisse
- Sesam-Samen und -erzeugnisse
- Schwefeldioxid
- Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

GASTSTÄTTE Neumark AM GEISELTALSEE



SPEISEKARTE

www.gaststaette-neumark.de



VORSPEISEN & SALATE

Tagessuppe nach Laune der Küche 3,90 €
(Das tagesaktuelle Angebot erfragen Sie bitte beim Servicepersonal)

Kleiner Bauernsalat ^{a,c,g,m} 5,90 €
frische Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika, gut angemacht mit unserem Hausdressing

Würzfleisch ^{1,8,a,b,c,d,g,l} 6,20 €
zartes Schweinefleisch in herzhafter Sauce, mit Käse überbacken & frischem Baguette

Große Portion Süßkartoffelpommes 4,90 €
dazu eine Sour Creme

Champignon-Omelett 8,60 €
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, gut angemacht mit unserem Hausdressing

VEGETARISCHES

Großer bunter Gemüseteller ^{a,c,i,g,l,o} 11,80 €
mit gedünsteten Brokkoli, Blumenkohl sowie frischen gebratenen Champignons, dazu Semmelbrösel und Wildreis



HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Schüssel-Sülze ^{2,3,8} 9,80 €
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 Gewürzgurken, dazu Rotkohl und Klößen „Thüringer Art“

Bayrischer Krustenbraten ^{1,2,3,4,n,l} 13,90 €
in einer Dunkelbiersoße mit Specksauerkraut und Klößen „Thüringer Art“

DONNERSTAG IST EISBEINTAG

Großes Eisbein XXL (> 1kg) 16,90 €
deftiges Eisbein mit Speck-Sauerkraut und Petersilienkartoffeln, nur am Donnerstag erhältlich

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.



STEAKS

Zartes Putenbruststeak ^{3,4,10,a,b,d,l} 14,90 €
mit frischen gebratenen Champignons, einer Sour-Creme und herzhaften Country-Kartoffelspalten

Black-Angus-Steak 200g: 19,80 €
300g: 26,90 €
zartes argentinisches Rumpsteak, gebraten nach Ihrem Wunsch, mit einer hausgemachten Kräuterbutter, buntem Pfeffer und BBQ-Salz, dazu servieren wir herzhaftes Country-Kartoffelspalten ^{bl,m,o}

Gebratene Geflügelleber 11,20 €
mit Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf

Grillteller „Bergmanns-Schmaus“ 19,90 €
für dem großem Hunger, Medaillon von der Schweinelende, Putenbruststeak und saftige Geflügelleber, dazu eine rauchige BBQ-Sauce und Pommes

BURGER

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



FISCHGERICHTE

Pasta & Lachs ^{3,4,10,a,b,d,l} 14,90 €
Penne mit gebratenen Lachswürfeln und Scampi in einer mediterranen Tomatensoße

Gebratenes Lachsfilet ^{4,d,g,l} 18,90 €
mit Speck-Rosenkohl und Kartoffelstampf

Zanderfilet (auf der Haut gebraten) ^{a,c,d,g,l} 15,80 €
an Rahmwising, dazu servieren wir Wildreis

Große Fischplatte ^{4,a,c,d,g,h,l,m,r} 19,90 €
gebratenes Lachs- und Zanderfilet, eine Black-Tiger-Riesengarnele, dazu servieren wir Wildreis

SCHNITZELGERICHTE

Champignon-Schnitzel ^{4,a,c,g,h,l,o} 12,80 €
knusprig gebratenes Schweineschnitzel mit frischen gebratenen Champignons, dazu Pommes

Zigeuner-Schnitzel ^{4,a,c,g,h,l,o} 12,60 €
knusprig gebratenes Schweineschnitzel mit einer pikanten Paprikasauce, dazu Pommes

Schnitzel „au four“ ^{1,4,a,c,g,h,l,o} 14,90 €
knusprig gebratenes Schweineschnitzel mit hausgemachtem Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes

Hamburger-Schnitzel ^{4,a,c,g,h,l,o} 13,20 €
knusprig gebratenes Schweineschnitzel mit einem Spiegelei und Buttererbsen, dazu Pommes



KINDERGERICHTE

Kids-Menü 6,90 €
ein Crunchy-Chicken-Burger, Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise, eine rote Fassbrause

Dino-Schnitzelchen ^{4,1a,m} 5,20 €
mit Pommes

Vulkan ^{4,a,c,l} 4,90 €
Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße

Süßer Zwerg ^{3,g} 4,50 €
Milchreis mit Zucker und Zimt sowie Apfelmus

NACHTISCH

Warmer Apfelstrudel 6,90 €
mit einer Kugel Vanille-Eis und frischer Schlagsahne

Mit Nougat gefüllter Knödel 5,90 €
dazu Beerengrütze und frische Schlagsahne

Hausgebackener Kuchen Stück 2,50 €
mit Schlagsahne Stück 3,00 €

Eiskaffee 3,90 €

Eisschokolade 3,90 €

Eine Kugel „Carte D’or Walnuss“-Eis 4,20 €
an Beerengrütze und frischer Schlagsahne

Schwarzwaldbecher 5,90 €

Stracciatella-Becher 6,20 €
mit Eierlikör



WINTER-DRINKS

Irish Coffee 5,50 €
4cl irischer Whiskey, Kaffee, brauner Zucker, Sahne

Smirnoff White Russian 6,50 €
5cl Vodka, 2cl Bailey’s, 50ml Sahne, 1 Prise Muskat

Glühwein mit Amaretto 3,80 €

Feuerzangenbowle 4,50 €
Glühwein mit Schuss und brennendem Zuckerhut

Grog 3,50 €
Stroh-Rum, Zucker, heißes Wasser

COCKTAILS

Swimming Pool 6,50 €
Wodka, Curacao, Sahne, Ananassaft

Aperol Spitz 6,00 €
Aperol, Prosecco, Soda

Gin Tonic 5,50 €
Tanqueray 4cl, Tonic

