

# Zum Gründ'l

Er soll zuerst ein warmes Essen zu sich nehmen, und kein kaltes Essen; denn wenn er zuerst ein kaltes Essen zu sich nimmt, macht er dadurch seinen Magen kalt, so daß er später kaum mehr durch warme Speisen warm werden kann.  
(Hildegart von Bingen)

## Süpplin und Vorspeisen

### Tomatensüppchen nach Adeles Kochbuch

Passierte Tomaten zu einem lecker Süppchen geköchelt, mit Basilikum und Oregano abgeschmeckt. Krusteln daraufgegeben

3,95 € (K, F)

### Hühnersüppchen

Eine kräftige Brühe vom Hühnchen zum Süppchen köchelt, mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen serviert.

4,25 € (P, F, K)

### Kleiner Sommersalat

Ein kleiner Salat aus allerlei Grünzeug, verfeinert mit mit getrockneter Tomate und Parmesan.

4,95 € (P, K, F)

### Würzfleisch wie es der Sachse schon immer mochte

Hausgemachtes Würzfleisch vom Hühnchen, mit Käse überbacken und weißes Brot dazu gereicht.

4,95 € (K, F, P)

# Vegatarisches

## Gemüsevesper

Diverse Gemüse abgewürzt mit Muskat,  
Salz und Pfeffer, in der Eisenpfanne geschwenkt.  
Dazu gegeben Kartoffeln und Bechamelseße.

10,45 € (K, F, P)

## Für Gesellen mit schmalen Geldbeuteln gerichtet

## Kaltes Bratenbrot

Scheiben vom kräftigem Schweinebraten auf mit  
Butter und Senf und bestrichens Landbrot getan , dazu gegeben Meerrettich  
sowie Gewürzgürkchen

10,55 € (K, F, P)

## Hausschweinerei

Hausgemachte Schweinesülze mit  
Remolade und Zwiebel.

Mit Brodt 7,95 € (K, F, P)

Mit Bratkartoffel 10,95 € (K, F, P)

## Bauernfrühstück

Lecker Bratkartoffeln und Schinkenwürfel  
dazu Champignon in Eihülle.  
In der Eisenpfanne gebraten.

10,55 € (K, F, P)

Es wird mit Recht ein guter Braten gerechnet zu den guten Taten. Und dass man ihn gehörig mache, ist des Kochs Charaktersache

## Aus Pfeffersacks Gasthausküche feil geboten

### Landmanns Abendmahl

Deftiger mit Hackfleisch & Frischkäse gefüllter Schweinebraten, Schwarzwurzelgemüse und hausgemachte Semmelknödel zugegeben.

13,50 € (K, F)

### Großmutter Hildes Bratenvariation

Zarter Braten vom der Schweinelende und gegrillte Putenbrust in herzhafter Tunke. Kartoffelkroketten und frisches Gemüse aus der Pfanne beigelgt.

14,25 € (P, K, F)

### Grillhaxe "Schweinsdorfer Alp"

Schweinehaxe in Sud von Lorbeer, Pfeffer, Wacholderbeeren geschmort, anschließend knusprig gegrillt zu Tisch gebracht. Dazu gereicht Faßkraut und Brot.

13,25 € (P, K, F)

"Ich hätte mich allein am Duft sättigen können", schrieb der Dichter Venantius Fortunatus über die Lammspeis, welche Ihm Radegundis, die ehemalige Königin der Franken, vorsetzte.

Radegundis hatte ein Kloster in der Nähe von Poitiers gegründet, und der Ruf ihrer ausgezeichneten Küche verbreitete sich über ganz Europa.

## Von Bratenrost und Grill kredenzt

### Rostbrät'l vom Windberg

Ein kräftiges Schweinesteak  
gut eingelegt, gedünstete Zwiebel drauf,  
Aufgetragen mit Bratkartoffeln.

13,65 € (F, G, K, P)

### Gründ'l Schnitzel / oder Steak au four

Ein feines Stück vom Jungschweinerücken  
darauf Würzfleisch, mit Käse überbacken  
Pommes frites und Gurken-Salat dazu.

13,95 € (F, G, K, P)

### Schweinsdorfer Pilzpfanne

Streifen von der Hähnchenbrust mit Champignon gebraten.  
Knusprige Kartoffelecken mit Kräuterquark dabei.

13,20 € (F, K, P)

### Großmutter Hildes Pilzsteak

Ein gutes Stück vom Jungschweinerücken  
kräftig in der Pfanne gebraten.  
gedünstete Champignon darauf getan.  
Gewürzte Grillkartoffelscheiben dazu gereicht.

13,65 € (G, K, P)

### Fruchtige Hähnchenpfanne

Ein gutes Stück Hähnchenbrust mit Ananas und Pfirsich belegt, mit Mozzarella  
überbacken. Mit Kartoffelröstiecken zu Tisch gebracht.

13,95 € (F, G, K, P)

# Speisen von Fischen nach gutbürgerlichen Rezepturen für die Tafel gerichtet

## Backfisch

Ein gutes Stück vom Backfisch in Bierkruste  
mit Remoulade und Bratkartoffel dazu.

10,95 € (F, K, P)

Aus dem Dresdner Koch-Back & Wirtschaftsbuch anno 1805:

Im Gewürze zu braten eyne Arzgebirgsforelle,  
artig über den Fisch getan etwas Butter.  
Petersilienkartoffeln und grüner Salat dazu gereicht.

13,85 € (F, K, P)

In der Rezeptesammlung für „Liebhaber der Kocherey“ anno 1784  
heißt es wie folgt:

vom Wels sagt Hildegart von Bingen:

Und er ist gerne in der Tiefe, und er hält sich gerne in der Reinheit der  
Gewässer auf, und dort sucht er reine Nahrung. Und er Schlüpft auch bis-  
weilen gerne in Klippen und Steine und kleine Höhlen, und darin sucht er  
gewisse gute und heilsame Pflanzen, von denen er sich ernährt. Und daher  
ist sein Fleisch gesund, und es ist für kranke und gesunde Menschen gut

## Fischschmaus

Ein Filet vom Wels gedünstet, auf Gemüsestroh  
gelegt, Zitronen- Dill- Tunke und Spritzkartoffeln dazu.

12,90 € (F, K, P)

Bei einem Beilagenwechsel berechnen wir 1,50 € Aufpreis (Gilt für alle Speisen)

F= Farbstoffe, G= Geschmacksverstärker, K= Konservierungsstoffe, P= Pökelsalz

# Süßmaulleckerein

## Heiß und Kalt

2 Kugeln Vanillegefrorenes mit heißen Himbeeren und geschlagner Süßer Rahm

5,60 € (1, 5)

## Schwedeneis

1 Kugel Vanillegefrorenes, 1 Kugel Schokogefrorenes dazu Apfelmus, Schlagrahm und Eierlikör

5,80 €

## Vanille - Grütze -Traum

Köstliche Verführung aus 1 Kugel Vanillegefrorenem mit Waldbeerengrütze, Sahne und Vanillesoße verfeinert

4,55 € (1, 5)

## Beschwipstes Eis

1 Kugel Nussgefrorenes mit Schokoladensoße und Rum-Rosinen, dazu Schlagrahm

4,95 € (1, 3, 5)

## Gebackenes trifft Eis

### Apfelstrudel

mit 1 Kugel Vanilleeis, Vanillesoße und Schlagrahm

5,95 € (1, 5)

### Schokoparadie

Brownie mit 1 Kugel Schokoladeneis, Nüssen und Schlagrahm

5,90 € (1, 5)

### Mönchlein`s Sünde

2 Quarkkeulchen mit Roter Grütze und Vanilleeis und Schlagrahm

6,95 € (1, 5)

### Nonnenfürzchen

Apfelstücke in Teig gebacken, Vanilletunke, Schokoladeneis und Schlagrahm

5,95 € (1, 5)

## Eisgetränke

### Süßes Mägdelein

Vanilleeis in Orangensaft und Grenadine

4,00 € (1)

### Prinzessinen Trunk

Vanilleeis im kalten Kakao und Schlagrahm

3,90 € (1, 5)

### Munterer Thürmer

Vanilleeis im kalten Kaffee und Schlagrahm

3,90 € (1, 2, 5)

1 mit Farbstoff, 2 mit Koffein, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Phosphat

Liebe Gäste,

auf dieser Seite möchten wir Sie über geplante  
Veranstaltungen und neue Leistungsangebote informieren.

## Leistungen

- Fondueabende (Fleisch - oder Käsefondue möglich)
  - Wein-, Whisky- oder Bierproben
  - Außer Haus Catering (Selbstabholung)

Alle Leistungen sind nur nach Absprache und Verfügbarkeit möglich.

## Geplante Veranstaltungen

- 24.08.2019 / 10:00 - 15:00 Uhr - Kinderfest  
mit Zauberei , Luftballonmodellieren, Hüpfburg, Musik etc.  
Bratwurst, Pommes, Eis usw.

- Termin folgt - eine kulinarische Bierreise von der Küste bis nach Sachsen  
Vier regionale Spezialitäten und je ein landestypisches Bier dazu  
Unkostenbeitrag 39,50 € p. Pers.

(Änderungen sind vorbehalten)

Gern erwarten wir Ihre Reservierungen unter der bekannten Rufnummer  
0351-6443003