Öffnungszeiten

Gaststätte „ Zum Gründ`l

Mo.	Ruhetag
Di.	Ruhetag
Mi.	17:00 – 22:00 Uhr
Do.	17:00 – 22:00 Uhr
Fr.	17:00 – 22:00 Uhr
Sa.	17:00 – 24:00 Uhr
So.	12:00 – 15:00 Uhr
	17:00 – 21:00 Uhr

Feiertage geöffnet 12:00 –15:00 Uhr,
abends nach Absprache

Andere Öffnungszeiten für Feierlichkeiten etc. sind gern nach Absprache möglich.

Bitte reservieren Sie unter 0351-6443003
oder per Mail : freital@pfeffersack-zumgruendl.de

Nach vorheriger Bestellung ist zu den Öffnungszeiten auch die Abholung von Speisen möglich !

Süppchen und Vorspeisen aus der Gründl-Küche

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)

Fleischsüppchen

Fleischknochen zur Brühe geköchelt und abgeschmeckt
mit feinen Gewürzen.
Aufgetischt mit Hackfleischklößchen.
5,95 € (K,F,P)

Kleiner Vorspeisensalat

Ein kleiner Salat aus allerlei Grünzeug, verfeinert mit
Hausdressing und Krusteln.
6,55 € (K,F,P)

Würzfleisch wie es der Sachse schon immer mochte

Hausgemachtes Würzfleisch vom Hühnchen,
mit Käse überbacken und weißes Brot
dazu gereicht.
6,95 € (K,F,P)

Bratenrost und Grill

Pfeffersack`s Zigeunerschnitzel

Ein Schweineschnitzel auf würzig feuriger Tunke geköchelt aus Paprika, Tomatenmark und Knoblauch . Kochschinken & Salami drangebraten. Dazu gereicht Pommes frites.

17,55 € (P, K, F,G)

Gründl´s Steak au four

Ein feines Steak vom Schweinerücken darauf Würzfleisch und mit Käse überbacken. Pommes frites und Salat nach Angebot dazu.

17,55 € (P, K, F, G)

Kalbsleber nach Oma Erna

Kalbsleber mit gedünsteten Majoran-Apfelstücken und geschmorter Zwiebel. Kartoffelstampf dazu.

17,95 € (P, K, F,G)

Fruchtige Hähnchenpfanne

Zwei gute Stück Hähnchenbrust mit Ananas und Pfirsich **oder nach Wahl** mit Tomate belegt, mit Mozzarella überbacken. Mit Kartoffelrösti zu Tisch gebracht.

17,50 € (K,F.P.G)

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

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

Bei einem Beilagenwechsel zu Bratkartoffeln berechnen wir 2,50 € Aufpreis

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

Bewährtes und Neues aus der Gasthausküche

Königsberger Klopse nach altbewährten Rezept

Schweinehackfleisch traditionell zubereitet, zu Klopsen gedreht
und in Salzwasser geköchelt.
Serviert in einer rahmigen Tunke mit pürierten Kapern.
Dazu gereicht Basmatireis.
16,95 € (P, K, F)

Steiger`s Nachtmahl

Deftiger **Schwarzbiergulasch** mit
reichlich Zwiebeln angebraten, ein gutes
Wacholdersauerkraut zugegeben,
böhmische Knödel dazu
17,45 € (P, K, F)

Großmutter Hildes Bratenvariation

Zarter Braten von der **Schweinelende**
und dazu gegrillte **Hähnchenbrust** in herzhafter Tunke.
Kartoffelkroketten und Gemüse aus der Pfanne beigelegt.
17,55 € (P, K, F)

Speisen von Fischen nach verschiedener Rezeptur für die Tafel gerichtet

Fischschmaus

Traditionelle **Matjesfilets** nach Hausfrauenart.
In Sahnetunke mit Zwiebel und Kartoffeln liebevoll zubereitet.

. 17,00 € (K, P, F, G)

Im Gewürze gebraten **eine Erzgebirgsforelle**,
nach der Müllerin Art, artig über den Fisch getan etwas Butter.
Rosmarinkartoffeln und Blattsalat dazu gereicht.

18,55 € (K, P, F, G)
(fast Grätenfrei)

Nur solange der Vorrat reicht.

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

Von der Forelle sagt Hildegart von Bingen:
Und Sie ist gern im Bache, und hält sich gerne in der Reinheit der Gewässer auf, und dort sucht Sie reine Nahrung. Und schlüpft auch bisweilen gerne in Klippen und Steine und kleine Höhlen, und darin sucht Sie gewisse gute und heilsame Pflanzen, von denen Sie sich ernährt. Und daher ist Ihr Fleisch gesund, und es ist für kranke und gesunde Menschen gut.

Extrablatt

Sperrt Augen und Mäuler auf!!

Specerei des Tages

Wenn Euch es nach was leckeren gedeucht,
dann bereitet Euch Gevatter Koch eine
besondere Specerey

Lasst auftragen und tafelt wie es Euch gefällt.

Zwei **Schweinsmedaillons kurz gebraten** serviert auf
Wald-Mischpilzen in Rahmtunke.
Mit gewürzten Kartoffelecken zu Tisch gebracht.
17,95 € (P,K,F,G)

Beschwipstes Eis

Eine Kugel **Schokogefrorenes** mit **Rumrosinen** und Schokosoße
dazu Schlagrahm
4,85 €

Interessantes und Neues aus der Gründl-Küche

Vegetarisches

Blumenkohlvesper

Blumenkohlröschen ab gewürzt mit Muskat,
Salz und Pfeffer, dazu gegeben Kartoffelstücke.
Dann mit Soß Hollandaise überbacken und in
einer Backform serviert.

14,95 € (K,F,P)

Gemüse - Knödel mit Kräuterdip

Karotten und Zwiebel geraspelt, dazu gegeben
feiner Blattspinat und italienischer Hartkäse.
Das Ganze mit Kartoffelteig zu Knödeln geformt
und gebraten. Mit etwas Salat serviert.

16,95 € (K,F,P)

Süßmaulleckerein

Heiß und Kalt (1,5) 2 Kugeln Vanillegefrorenes mit heißen Himbeeren und Sahne
6,95 €

Schwedeneis

1 Kugel Vanillegefrorenes , 1 Kugel Schokogefrorenes
dazu Apfelmus, Sahne und Eierlikör
7,95 €

Vanille - Grütze - Traum (1,5)

Köstliche Verführung aus 1 Kugel Vanillegefrorenem mit
Waldbeerengrütze, Sahne und Vanillesoße verfeinert
6,65 €

Eis ganz einfach(1,5)

3 Kugel Gefrorenes nach Wahl mit
Schokoladensoße und Sahne
(Vanille , Erdbeer, Schokolade)
6,95 €

Gebackenes trifft Eis

Schokoparadies (1,5) *7,95 €*
Brownie mit 1 Kugel Schokoladeneis , Nüssen und Sahne

Mönchlein`s Sünde (1,5) *7,95 €*
Eierkuchen mit Heidelbeeren gefüllt Vanilleeis und Sahne

Nonnenfürzchen (1,5) *7,95 €*
Apfelstücke in Teig gebacken, Vanilletunke, Schokogefrorenes und Sahne

Eisgetränke

Aperol Bowle (1,3,5) - Vanilleeis in Ananassaft, Aperol und Sekt *7,80 €*
Prinzessinen Trunk (1,5) - Vanilleeis in Orangensaft, Grenadine und Sahne *5,90 €*
Munterer Thürmer (1,2,5) - Vanilleeis im Kaffee und Sahne *5,30 €*

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

Wir benötigen dringend Unterstützung:

Wir suchen im Service:

- Kellnerin oder Kellner (Festanstellung)

- Arbeits zeit :

ab 20 Std/Woche je nach Vereinbarung

Bewerbungen bitte schriftlich an : Ausfluglokal „ Zum Gründ`l „

Holger Adolph e.K.

Oststrasse 19

01705 Freital

oder Mail: freital@pfeffersack-zumgruendl.de