

Speisenkarte

Suppen

Ukrainische Soljanka mit Zitrone und Sauer Sahne	4,90 Euro
Gänseeintopf mit Wurzelgemüse und Blattpetersilie	5,50 Euro
Kürbiscremesuppe mit Chili, Ingwer und einer leichten Zitronengrasnote	4,90 Euro

Kleine Häppchen und Vorspeisen

Kleiner bunter Ackersalat mit Tomate und Gurke	5,50 Euro
Überbackenes Würzfleisch mit Zitrone und Toast	klein 5,00 Euro groß 7,50 Euro
Gesottenes Gänsefleisch im eigenen Fett mit Äpfeln, Wacholder und Beifuß dazu hausgebackenes Brot	9,50 Euro
1 Meter Wurst ohne Chi Chi, aber lecker und perfekt zum Bier	4,50 Euro
Bockwurst mit Kräuterkartoffelsalat und Senf	7,50 Euro

Vegetarisches

Panierter Eierkuchen nach polnischem Rezept mit Sauerkraut, Pilzen und Kräutern	15,50 Euro
Gefüllte Waldpilznudeltaschen mit frischen Kräutern	11,50 Euro
Würzige Senfeier mit Petersilienkartoffeln	9,50 Euro

Aus der Sächsischen und Schlesischen Küche

Lausitzer Leberknödel in Meerrettich Zwiebelsauce Rosenkohl und Kartoffelreibekuchen	16,50 Euro
Pommersche Blutwurstnudeln mit geschmolzener Grützblutwurst, Sauerkraut, Kümmel und frischem Majoran	16,50 Euro
Gesottenes Ochsenfleisch in Meerrettichsauce mit Spreewälder Senfgurke und Kartoffelklößen	16,50 Euro
Knusprige Gänsekeule aus dem Rohr mit Beifußsauce, rotem Zimtkohl, Bratapfel, Maronen und Kartoffelkloß	18,00 Euro
Schlesisches Himmelreich mit Kartoffelklößen	14,50 Euro

Original Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln	17,00 Euro
Aus dem Oberlausitzer Bergland: Teichelmauke (Kartoffelmus mit gekochtem Rindfleisch mit viel Brühe, Wurzelgemüse und Sauerkraut in einem tiefem Teller serviert)	14,50 Euro
Lausitzer Porree-Senfsteak auf Majoran Bratkartoffeln und frischem Ackergemüse	16,50 Euro
Görlitzer Riesenschnitzel auf Waldpilzrahmsoße mit frischem Gemüse und Pommes frites	16,50 Euro
Gegrillte Hähnchenbrust auf Rosmarinkartoffeln, Marktgemüse und Frischkäse	14,50 Euro
Gebutterte Schweinezunge mit frisch gehobeltem Meerrettich, Rahmerbsen und Kartoffelmus	15,00 Euro
Schweinesteak au four mit Steakhouse pommes frites	14,50 Euro
Hausgemachte Eisbeinsüze mir Remoulade und Bratkartoffeln	14,50 Euro
Gegrilltes und geräuchertes Zanderfilet auf hausgemachten Grünkohl und Petersilienkartoffeln	17,50 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensoße	4,50 Euro
Kartoffelpuffer mit Lausitzer Apfelmus und Zimt	4,20 Euro
Kleines Schnitzel mit pommes frites	5,90 Euro

Bei Erwachsenen berechnen wir einen Aufpreis von 3,00 Euro !

Süßes

Unsere kleine Leckerei die immer rutscht !	3,50 Euro
Schlesische Mohnklöße mit Mandeln und Zitronat auf Vanillesauce	6,50 Euro
Karamellisierte Zimthippe und Orange mit geschmolzener Bitterschokolade dazu Vanilleeis	7,50 Euro
Warmer Schokoladenkuchen mit Mangoschaum und Passionsfruchtsorbet	7,50 Euro
3 Kugeln Eis mit frischen Früchten und Sahne	6,50 Euro

Sehr geehrte Gäste,

auf unserer Speisekarte finden Sie ausschließlich Gerichte und Speisen, die wir mit äußerster Sorgfalt für Sie zubereiten. Bereits bei der Auswahl unserer Lieferanten und Rohstoffe achten wir auf Frische und Qualität. Bei der Zubereitung unserer Speisen sind wir bemüht, alle kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe, d.h. Konservierungsstoffe (E200-E285), Geschmacksverstärker (E620-E640), Farbstoffe (E100-E180), Süßungsmittel (E950-E967), Antioxidationsmittel und Säureregulatoren zu vermeiden, d.h. wir setzen diese selbst nicht zu. Eine absolute Vermeidung ist nur schwer möglich, weil viele der Rohstoffe und Produkte bereits während der Ernte, des Transportes, der Lagerung oder der Herstellung mit Zusatzstoffen behandelt werden und somit bereits in den Lebensmitteln enthalten sind, wenn sie unser Haus erreichen. In einer hinterlegten Aufstellung können Sie, wie vom Gesetzgeber festgelegt, ersehen in welchen Lebensmitteln welche Zusatzstoffe und Allergene vorhanden sind. Äpfel und Birnen mit Schale, sind mit Konservierungsstoff gewachst. Zitronen, Orangen, Mandarinen und Limonen können in der Schale Konservierungsstoff enthalten. Trockenfrüchte sind zur Konservierung in einigen Fällen geschwefelt. Schwarze Oliven enthalten den Farbstoff Eisen-2-Gluconat. Flusskrebse enthalten Konservierungsstoffe. Cornichons und Mixed Pickles enthalten Süßstoffe. Eingelegten Kräutern wurden Geschmacksverstärker zugesetzt. Weine und Sekt enthalten Sulfite.

Bitte beachten Sie, dass die Speisen Allergene enthalten, gern gibt unser freundlicher Service Auskunft bzw. können Sie auch bei besonderen Befindlichkeiten mit unserer Küche sprechen.

Herzlichst das Team des Bürgerstübl's