

Hier bin ich Mensch, hier darf ich 's sein.

Johann Wolfgang von Goethe

Wir freuen uns, Dich heute als Gast in unserem familiengeführten Gasthaus begrüßen zu dürfen. Seit September 2011 kochen wir mit frischen, ehrlichen Zutaten und verzichten auf Fertigprodukte. Sollte es einmal etwas länger dauern, bitten wir Dich um Verständnis.

Wie euch bei eurem privaten Einkauf sicherlich aufgefallen ist, sind die Preise für Butter, Mehl, Fleisch etc. deutlich gestiegen. Diesen Preisanstieg im Einkauf sowie die gestiegenen Kosten für Strom, Gas und natürlich die Löhne müssen wir um wirtschaftlich zu arbeiten, irgendwie auffangen.

Ein Schritt der sich leider nicht vermeiden lässt aber sicherlich verständlich ist, denn schließlich wollen wir noch viele weitere Jahre für euch da sein.

Wir wünschen Dir einen angenehmen Aufenthalt.

Kerstin, Thomas und Aline Richter
sowie die gesamte Kaiserstuben-Familie

Unsere Öffnungszeiten

Sonntag, Montag sowie Feiertage - Ruhetag



Dienstag	17.00 Uhr - 22.00 Uhr
Mittwoch	17.00 Uhr - 22.00 Uhr
Donnerstag	17.00 Uhr - 22.00 Uhr
Freitag	17.00 Uhr - 22.00 Uhr
Samstag	11.30 Uhr - 14.30 Uhr & 17.00 Uhr - 22.00 Uhr

Küchenschluss 13.30 Uhr (SA) bzw 20.30 Uhr

Du reagierst allergisch oder leidest an einer Lebensmittelunverträglichkeit?

Bitte sprich uns bei der Bestellung an, dann können wir individuell auf die Inhaltsstoffe der einzelnen Gerichte eingehen.

Eine Liste aller Inhaltsstoffe und Allergene findest du am Ende der Karte.



Longdrinks & Aperitifs

Rotkäppchen Sekt Piccolo _[0]	0,2l	4,50 €
Rotkäppchen Sekt _[0]	0,75l	14,90 €
Campari Orange _[1]	5 cl	7,50 €
Vodka Lemon (mit Schweppes) _[2,10]	5cl	7,50 €
Goldkrone Cola „Goldi“ _[1,7,9]	5 cl	7,50 €
Gin Tonic _[2,10]	5 cl	7,50 €
Fidel Castro (Barcadi & VitaCola) _[1,7,9]	5cl	7,50 €
Jack Daniel's Cola _[1,7,9]	5 cl	7,50 €



Déjà Vu Tonic

mit Schweppes Tonic_[0,10]



Lillet Wild Berry

mit Schweppes Wild Berry_[0,1,10]



Aperol Rhabarber

mit Rhabarbersaft, Riesling & Soda_[0,1]

Aperol - Der Klassiker

mal anders mit Riesling und Soda_[0,1]



Martini Fiero

mit Schweppes Tonic_[0,1,10]

Martini Vibrante alkoholfrei 6,50€

mit Schweppes Tonic oder Schweppes Wild Berry_[0,1,10]



je 7,50 €

alkoholfreie Getränke



	<u>0,2l</u>	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
<u>Coca Cola</u> [1,2,3,9]	2,30 €	3,20 €	5,10 €
<u>Coca Cola ZERO</u> [1,2,3,9,12,17]	2,30 €	3,20 €	5,10 €
<u>Fanta Orangenlimonade</u> [1,2,3]	2,30 €	3,20 €	5,10 €
<u>Sprite Zitronenlimonade</u> [1,2,3]	2,30 €	3,20 €	5,10 €
<u>VitaCola</u> [1,2,3,9,12] 	2,30 €	3,20 €	5,10 €
<u>Saft -pur</u> (Orange, Apfel, Maracuja, Kirsch, Rhabarber)	2,90 €	4,10 €	6,80 €
<u>Schweppes (0,2l)</u> [1,2,3,10] (Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon)	3,50 €		
<u>Früh Sport Fassbrause (0,33l)</u> [1,2,3]		3,80 €	
<u>VitaMalz Malzbier (0,33l)</u> [12]		3,80 €	
<u>Saftschorle</u> <u>schwarze Johannisbeere</u> <u>Apfel</u> <u>Maracuja</u> <u>Rhabarber</u> <u>Traube (rot)</u> <u>Kirsche</u>	2,70 €	3,80 €	6,40 €
<u>Milch</u> (kalt) [6,8]	1,50 €		
<u>Gerolsteiner Mineralwasser</u> (Sprudel, Medium & Naturell)	<u>Fl. 0,25l</u> 2,50 €	<u>Fl. 0,75l</u> 6,20 €	

Altenburger Brauerei

- die Spezialbiere -



Altenburger Festbier

5,00 € (0,5l)

Das bernsteinfarbene, süffige Bier ist zu jedem feierlichen Anlass die richtige Wahl. Vollmundig und feinwürzig.
Traditionell gebraut – auch geschmacklich ein Fest!
Stammwürze: 13,5 %
Alkoholgehalt: 6,0 % vol

Altenburger Bock

5,00 € (0,5l)

Die Farbe: Kupfer. Der Geschmack: kräftig! Es ist vollmundig, rund und aromatisch wärmend mit einer feinen Honigsüße. Das hat auch die Jury bei den World Beer Awards auf den ersten Schluck erkannt und das Altenburger Bock 2019 mit Bronze ausgezeichnet.
Stammwürze: 16,0 %
Alkoholgehalt: 7,0 % vol

Altenburger Karli's Kellerbier

5,00 € (0,5l)

Harmonisch, vollmundig und malzig im Geschmack. Angelehnt an das traditionelle Kellerbierrezept von Karl, einem der ersten Braumeister in der Altenburger Brauerei.

Alkoholgehalt: 4,9 Vol.-%
Bittereinheiten: 16 IBU
Farbe: goldorange & ungefiltert
Stammwürze: 11,5 °Plato

Altenburger Sommerhell

5,00 € (0,5l)

Schmecke die Leichtigkeit des Sommers!
Das Sommerhell überzeugt mit einer fein aromatischen Balance von Hopfen und Malz.

Alkoholgehalt: 3,5 Vol.-%
Bittereinheiten: 17 IBU
Farbe: Sonnengelb
Stammwürze: 10,3 °Plato
Hopfensorten: Mandarina Bavaria, Magnum, Ariana

Eigenschaften: spritzig, leicht, feinaromatisch

Nur noch für kurze Zeit

Bier vom Fass



Altenburger Premium Pils

Als - vermutlich - einzige Gaststätte in den alten Bundesländern bei uns frisch gezapft aus dem Hahn

0,30l

3,70 €

0,50l

5,20 €



Köstritzer Schwarzbier vom Fass

Die Brauerei in Bad Köstritz bei Gera wurde 1543 erstmals urkundlich erwähnt und gehört damit zu den ältesten Schwarzbierbrauereien in Deutschland

0,30l

3,70 €

0,50l

5,20 €



Vita-Kösti eine Empfehlung des Kaisers [1,2,3,4,9]

leckeres Mixgetränk aus der Ostalgie-Kultcola und Köstritzer Schwarzbier

0,30l

3,70 €

0,50l

5,20 €



Früh Kölsch

Radler (mit Sprite)^[1,2,3]
Kölsch-Cola (mit Coca Cola) ^[1,2,3,9]
Alster (mit Fanta)^[1,2,3,4]
Schuss (mit Malzbier) ^[12]

0,20l

2,20 €

0,30l

3,30 €

0,50l

5,00 €

Bier aus der Flasche



Bitburger Drive -alkoholfrei-

aus der Flasche in den Sorten:
Pils
Radler

0,33l

3,80 €



Benediktiner Weissbier

auch als Weizen-Mix mit Cola oder Banane mit 80 Ct. Aufpreis

0,50l

5,00 €

Benediktiner Weissbier alkoholfrei

auch als Weizen-Mix mit Cola oder Banane mit 80 Ct. Aufpreis

Weißwein

aus dem Anbaugebiet Mosel
Steinrömer



	Glas 0,1l	Schoppen 0,25l	Flasche 0,75l
<u>Grauschiefer Riesling fruchtsüß</u>	3,50€	7,50	20,50€
Mit einladender, filigraner Rieslingblume verzaubert er – frischer süßlicher Schmelz			
<u>Blauschiefer Riesling feinherb</u>	3,50€	7,50€	20,50€
Unser Klassiker mit viel Substanz, Harmonie und Struktur – feine fruchtige Pfirsichnote, herrlich füllig.			
<u>Rotschiefer Riesling trocken</u>	3,50€	7,50	20,50€
Einladend mit einer wundervollen Riesling Nase – rassig, mineralisch, komplex.			
<u>Grauburgunder trocken</u>	3,90€	8,70€	25,00€
Unser Terroir Burgunder per Excellence – feine Länge, moseltypisch mineralisch.			
<u>Weißwein-Schorle (0,2l)</u> Schorle mit Gerolsteiner Mineralwasser und trockenem Weißwein (1/1 Mischverhältnis)		4,50€	

Rosé und Rotwein

aus dem Anbaugebiet Mosel

	Glas 0,1l	Schoppen 0,25l	Flasche 0,75l
<u>Rut un Wiess Rotling feinherb</u>	3,50€	7,50€	20,50€
Unser Frühlings-, Sommer-, Herbst- und Winterklassiker – feine Beerentöne, fruchtiger Charakter.			
<u>Spätburgunder Rosé trocken</u>	3,90€	8,70€	24,00€
Unser Neuer für den bevorstehenden Frühling/Sommer. Trocken ausgebaut und harmonisch fruchtig.			

	Glas 0,2l	Schoppen 0,5l	Flasche 0,75l
<u>Der Rote mild</u>	6,20€	13,90€	20,50€
Saftiges Fruchtbukett, faszinierende Fruchtaromen – samtig, geschmeidige Beerennote.			
<u>Der Rote feinherb</u>	6,20€	13,90€	20,50€
Gute, klare Frucht, geradlinig im Mund, aromatisch mit einem Hauch Süße – duftig, samtig, feine Beerentöne.			
<u>Der Rote trocken</u>	6,40€	14,50€	22,00€
Samtig und frisch mit feinen Fruchtaromen schmeckt der Rote vollmundig und stoffig.			

Vorspeisen

Soljanka [A1,G,L,M,1,2,3,4,8,15] 7,95 €

mit ihrem fruchtig, herzhaften und auch säuerlichem Geschmack weckt sie mit Sicherheit Erinnerungen. Mit Letscho, sauren Gurken, Wurststreifen und Kapern ist es die Kultsuppe Mitteldeutschlands - dabei hat sie ihren Ursprung in der ehemaligen UdSSR. Wir reichen Euch dazu frisches, selbstgebackenes Köstritzer Schwarzbierbrot.

Bratwurst-Suppe [A1,G,L,M,2,3,4] 7,45 €

klare herzhafte Suppe mit Bratwurst-Tropfen und Eierflocken serviert mit unserem frischen, selbstgebackenem Köstritzer Schwarzbierbrot

Gulasch-Suppe 1,2,3,4 6,95 €

herzhafte Gulaschsuppe vom Schwein, serviert mit unserem frischen, selbstgebackenem Köstritzer Schwarzbierbrot

Würzfleisch [A1,G,L,M,8] 7,95 €

was in „Westdeutschland“ das Ragout-Fin ist, ist bei uns das Würzfleisch. Traditionell mit Hühnerfleisch wird es bei uns mit Schweinefleisch zubereitet. Mit aromatischem Käse überbacken, wird das Würzfleisch mit Zitrone, Worcestersoße und einer Scheibe unseres frisch gebackenem Köstritzer Schwarzbierbrot serviert.

Die Thüringer Bratwurst-Pralinen

Gibt es - vermutlich weltweit - nur bei uns



Was sind Bratwurst-Pralinen?

Das Innere der Bratwurst (Brät) wird aus dem Naturdarm heraus in kleine Kugeln geformt, paniert und dann frittiert. Dadurch wird es aussen schön knusprig und innen saftig.

Bratwurst-Pralinen „naggsch“ [A1,2,3,4,8] 8,45 €

9 Pralinen aus original Thüringer Bratwurstbrät zum Naschen und als Vorspeise dazu unser selbstgebackenes Köstritzer Schwarzbierbrot

Bratwurst-Pralinen [A1,2,3,4,8,18] 17,45 €

9 Pralinen aus original Thüringer Bratwurstbrät mit leckerem Sauerkraut nach Oma Christas Rezept und selbstgemachtem Kartoffelstampf

♥ Lass noch Platz für **Nachtisch** ♥

Salat

frisch, knackig, gesund und
vorallem nicht langweilig...



... genau so sollte ein Salat sein. **Tomatensalat, Radieschensalat, Rote Bete-Salat, Kohlrabisalat** und natürlich unsere **Schüttelgurke** sind nur eine kleine Auswahl an Salaten die **morgens frisch** je nach Saison für Euch gewaschen, geschnitten und mit Essig, Öl, Zitrone, Salz und Pfeffer verfeinert werden. Als Salatsoße für den Blattsalat verwenden wir ausschließlich unsere **selbstgemachte Vinaigrette**.

Vorspeisensalat [M,16] 6,45 €

knackiger Blattsalat frisch vom Bauernhof Fritzen, dazu dreierlei unserer frisch zubereiteten Salate.

Schüttelgurke [M,16] 5,95 €

Dill, Senfkörner und Zeit - fertig ist die Schüttelgurke.
Ihr gängiger Spitzname „Schnellgurke“ muss demnach mehr ironisch gemeint sein, denn erst wenn die Gurke für mindestens 24 Stunden zieht schmeckt sie am Besten.

Zart und knackig [A1,M,16] 17,95 €

knackiger, mit Vinaigrette angemachter gemischter Blattsalat frisch vom Bauernhof Fritzen, dazu unsere frischen, verschieden angemachten Salatvariationen und gegrilltes Hähnchenbrustfilet sowie eine Scheibe unseres frischen Köstritzer Schwarzbierbrot

Saisonsalat [A1,M,8,16] 19,95 €

knackiger, mit Vinaigrette angemachter gemischter Blattsalat vom Bauernhof Fritzen und gegrilltes Hähnchenbrustfilet sowie eine Scheibe unseres frischen Köstritzer Schwarzbierbrot - das ist die „Grundlage“ - der Rest variiert je nach Saison.

Bitte frag unsere Kellnerin welche leckere Variante gerade Saison hat.

*Ohne Hähnchenbrust
jeweils 4,00€ günstiger*

Die Thüringer Rostbratwurst

eine Wurst mit langer Geschichte

Die **Thüringer Rostbratwurst**, auch Roster genannt, ist eine Wurst aus Schweine- und Rindfleisch, die typischerweise mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und Knoblauch gewürzt wird. Ähnlich wie beim Kölsch, welches auch geografisch geschützt ist gibt es, was die Gewürze und Zusammensetzung angeht, regionale Unterschiede.

Unsere Bratwurst kommt aus dem bekannten Städtchen **Apolda** und wird von der **ThüFleiWa**, einer Metzgerei mit mehr als 100 Jahren Tradition, hergestellt.

Direkt nach der Produktion wird die **ungebrühte, 150 Gramm Wurst** schockgefroren und mit dem Gefriertransport an uns verschickt. Nach dem Auftauen kommt die Roster dann direkt auf den Grill und wir lassen Sie langsam garen und verleihen ihr dadurch die perfekte Bräune und ihren unverwechselbaren Geschmack.

Welche Beilage darf es zur Bratwurst sein?

mit **Pommes** [2,3,4,8] 15,45€

mit **Bratkartoffeln** [2,3,4,8,15] 16,95 €

Die Bratkartoffeln werden klassisch aus Pellkartoffeln hergestellt und mit Zwiebelwürfelchen und mageren Kasslerwürfeln knusprig gebraten.

mit selbstgemachtem **Kartoffelstampf** aus frischen Kartoffeln, Butter, Sahne und Muskat und **Sauerkraut** nach Oma Christas Rezept. [G,2,3,4,8,18] 16,95 €

Ps.: unsere Kartoffeln für die leckeren Bratkartoffeln und den Kartoffelstampf beziehen wir vom Bauer Fritzen aus Troisdorf / Eschmar



Wer ist eigentlich Oma Christa?

Das **leckere Sauerkraut nach Oma Christas Rezept** mit ausgelassenem Speck wird täglich frisch zubereitet, aber wer ist eigentlich Oma Christa? Bereits in der Fleischerei in Auerswalde hat Oma mit angepackt und ihren Bub unterstützt. Bei uns in der Thüringer Kaiserstube hatte Oma den wichtigsten Posten: Qualitätskontrolle. „Wehe du änderst was an meinem Rezept“.



die zweitbeliebteste Grillspezialität aus Thüringen

mit Thomas selbstgemischter Gewürzmischung - unter anderem bestehend aus Salz, Pfeffer

und gemahlenem Kümmel - mariniertes **Schweinenackensteak** dazu leckere in Butter geschwenkte Schmorzwiebeln. In Thüringen ist das Rostbrätel klassisch etwas dünner als bei uns.

Welche Beilage darf es zum Rostbrätel sein?

mit **Pommes** 17,45 €

mit **Bratkartoffeln** ^[15] 18,95 €

Die Bratkartoffeln werden klassisch aus Pellkartoffeln hergestellt und mit Zwiebelwürfelchen und mageren Kasslerwürfeln knusprig gebraten.

mit selbstgemachtem **Kartoffelstampf** aus frischen Kartoffeln, Butter, Sahne und Muskat und **Sauerkraut** nach Oma Christas Rezept. ^[G,8,18] 18,95€

Du kannst dich nicht entscheiden?

Bratwurst oder Rostbrätel



Warum nicht alles zusammen?

Männerteller ^[G,2,3,4,8,18] 21,45 €

Original Thüringer Bratwurst dazu ein schönes saftiges Rostbrätel mit Schmorzwiebeln, serviert mit Kartoffelstampf und Sauerkraut nach Oma Christas Rezept

Thüringer Allerlei ^[G,2,3,4,8,18] 22,45 €

kleine Original Thüringer Bratwurst, 4 Bratwurst-Pralinen, Rostbrätel mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelstampf und Sauerkraut nach Oma Christas Rezept

„Extra-Wurst“ ^[2,3,4,8] 6,50 €

„Du bist nicht du, wenn Du hungrig bist“

eine Originale Thüringer Rostbratwurst „naggsch“ für besonders Hungrige

das kulinarische
Thüringen auf einem Teller

Klöße, Hütes und Knölle

Die Thüringer Klöße haben viele Namen: in Erfurt und Umgebung werden die Klöße auch als rohe **Klöße** bezeichnet. Im Suhler Raum heißen sie **Hütes**. Im Gebiet um Lauscha werden sie **Knölle** genannt. Erstmals tauchte 1808 das erste schriftliche Kloß-Rezept in der Pfarrei Eichsfeld auf und die Thüringer Klöße erlangten schnell große Beliebtheit. Das Festtagsessen hat sich schnell durchgesetzt und so kommt es, dass auch heute der Spruch

"Ein Sonntag ohne Klöße – verlöre viel von seiner Größe"

nichts von seiner Bedeutung verloren hat.

Da die Herstellung recht aufwendig ist und im täglich à la minute Geschäft schwer vorzubereiten ist, lassen wir unsere original Thüringer Klöße in einer **Klößerei in Sonneberg** herstellen. Wir fügen dann in die rohe, ungewürzte Kloßmasse noch Gewürze und die typischen gebutterten Semmelbrösel - bei uns mit unserem selbstgebackenen Köstritzer Schwarzbierbrot - hinzu und fertig ist der original Thüringer Kloß.

Rinderroulade [A,10]

24,90€

selbstgemachte Roulade, klassisch gefüllt mit Speck, Senf, Zwiebeln und Gewürzgürkchen, dazu Kerstins Apfel-Rotkraut und Thüringer Klöße

Mutzbraten [A,10]

23,90€

saftiger und zarter Schweinebraten aus dem Nacken mit Senf-Zwiebeln-Soße, dazu Thüringer Klöße und Oma Christas Sauerkraut.

Jungbullenbäckchen 26,90€ [A]

zart geschmorte Bäckchen vom Jungbullen mit angebratenen frischen Champignons und Zwiebeln in ganz viel Soße, dazu zwei Thüringer Klöße.

Schweinegulasch [A]

17,90€

zarter Gulasch vom Schwein mit zwei Thüringer Klößen.

Sauerbraten [A,10]

24,90 €

zarter Sauerbraten nach Kaiser Art (ohne Rosinen) mit zwei Thüringer Klößen und Kerstins Apfel-Rotkohl

Heimatküche ist Herzensküche

Thommys Schinkensülze [G,L,M,15] 18,45 €

drei Scheiben selbstgemachte Schinkensülze mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und frischen Zwiebeln.

Steak au Four

ebenfalls ein Klassiker der ehemaligen DDR Küche:
saftiges Schweinenackensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken.

Pommes 19,95 €

Kartoffelstampf 21,45 €

Bratkartoffeln^[15] 21,45 €

3 Spiegeleier¹⁵ 14,95 €

leckere Bratkartoffeln (aus Pellkartoffeln gekocht) mit Zwiebel, Frühlingszwiebeln und mageren Kasslerwürfelchen angebraten und drei Spiegeleier oben auf.

Auf Wunsch auch vegetarisch (Bratkartoffeln ohne Speck)

gegrilltes Hähnchenbrustfilet

zartes und saftiges Hähnchenbrustfilet mit selbstgemachter Kräuterbutter.

Pommes 16,45 €

Kartoffelstampf 17,95 €

Bratkartoffeln^[15] 17,95 €

Rinderhüftsteak mindestens 300 gr. Rohgewicht

Hüftsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter und in Butter geschwenkten Schmorzwiebeln.

Pommes 28,45 €

Bratkartoffeln¹⁵ 29,95 €

Schnitzel

Schweineschnitzel „Wiener Art“ [A1,C]

Knusprig paniert und in der Pfanne gebratenes Schweineschnitzel.

Pommes 17,95 €

Kartoffelstampf 19,45 €

Bratkartoffeln^[15] 19,45 €

Schweineschnitzel nach Kaisers Art [A1,C]

Knusprig paniert und in der Pfanne gebratenes Schweineschnitzel mit zwei Begeleiern.

Pommes

Kartoffel

Bratkartoffeln



Passt perfekt zum Schnitzel ...

Kleiner Vorspeisensalat [M,16] 6,45 €

knackiger Blattsalat mit unserer selbstgemachten Vinaigrette dazu dreierlei unserer verschiedenen Salate.

Bratensoße [L,M] 2,00 €

kräftige, selbstgemachte Bratensoße

Pilzsoße [L,M] 3,90 €

frische Champignons mit Zwiebeln angebraten und mit unserer selbstgemachten Bratensoße abgelöscht

Pfeffersoße [G,L,M] 3,90 €

kräftige Bratensoße mit Pfeffer, abgebunden mit Sahne

nix „Fix&Fertig“
sondern alles frisch

Kinderecke



Thomas&Aline

Kids-Pommes 4,00 €

Kids-Bratwurst ^{1,2,3,4} 7,00 €

halbe Bratwurst mit Pommes oder Kartoffelstampf

Kids-Schnitzel 8,00 €

kleines Schnitzelchen mit Pommes oder Kartoffelstampf

Bitte habt Verständnis, dass das „Kids-Schnitzel“ und die „Kids-Bratwurst“

ausschließlich für Kinder gedacht sind.

Diese Gerichte haben den gleichen Aufwand wie die Speisen für Erwachsene. Der geringe Preis wird durch die Hauptspeisen „subventioniert“

Wie Oma Christa immer sagte: „ Nur Bares ist Wahres“

Liebe Gäste

seit dem **01. März 2025** könnt ihr bei uns nur noch mit Bargeld bezahlen. Neben den Gebühren für uns, welche für jede Transaktion erhoben werden, hat es zuletzt bis zu 15 Tage gedauert, bis wir von den Abrechnungsdiensten das Geld auf dem Konto hatten. Hinzu kommt, der zeitliche Aufwand für uns als kleines Familienunternehmen, welches die Buchhaltung bzw Abrechnung mit diversen Kartenunternehmen mit sich bringt.

Aber zum Glück befindet sich die Thüringer Kaiserstube ja im „Bankenviertel von Troisdorf“ denn die **VR Bank**, **Sparkasse** und **Targo Bank** sind nur einen Katzensprung entf

Vielen Dank für euer Verständnis und Unterstützung

eure Kaiserstuben Familie



Darf's ein bisschen mehr sein?

2 Scheiben Köstritzer Schwarzbierbrot 1,00 €

mit Butter 1,50 €

Portion Schmorzwiebeln 1,50 €

in Butter ausgebratene Schmorzwiebeln

Portion Bratkartoffeln 5,50 €

frische Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln mit Zwiebeln und mageren Kasslerwürfeln gebraten

Portion Sauerkraut (mit Speck) 5,00 €

das leckere Sauerkraut nach Oma Christas Rezept

Portion Kartoffelstampf 5,00 €

Portion Apfel-Rotkohl (mit Speck) 5,00 €

Extra Portion Klöße 6,00 €

mit extra Bratensoße 7,50 €

Nur zwischen Oktober und Ostern

Portionstütchen Ketchup & Mayonnaise

weiterhin für Euch kostenlos

Portionstütchen Bautzener Senf mittelscharf

Du willst das leckere **Köstritzer Schwarzbierbrot** auch für zuhause?

Bestell das Brot bis abends bei uns vor
und dann wird es am nächsten Tag für
dich frisch gebacken.
Ein Laib wiegt circa 600 gr. und kostet 4,90 €.



Röstfrischer Kaffee aus Troisdorf

Für unsere koffeinhaltigen Heißgetränke verwenden wir Bohnen der Firma Löwen-Kaffee, welche in der traditionellen Troisdorfer Kaffeerösterei Schmitz-Mertens mit Sitz in Oberlar im Trommelverfahren geröstet werden. Hierbei werden die Kaffeebohnen durch die ständige Bewegung rundum gleichmäßig geröstet. Der längere Röstvorgang und die schonende Steigerung der Hitzezufuhr gewährleisten zudem, dass die Bohnen bis in den Kern hinein geröstet werden. Nur so können alle Aromen in ihrer ganzen Fülle freigesetzt und in der Tasse zum echten Geschmackserlebnis werden.



Heißgetränke

Kaffee ^[9]	2,40 €
Cappuccino ^[G,8,9]	2,60 €
Milchkaffee ^[G,8,9]	3,00 €
Latte Machiatto ^[G,8,9]	3,30 €
Espresso ^[9]	2,30 €
Espresso Machiatto ^[G,8,9]	2,60 €
doppelter Espresso ^[9]	3,40 €
Tee (diverse Sorten/Teebeutel)	1,50 €
Grogg (mit 4 cl Rum)	5,50 €



Nordhäuser - Reiche Ernte

milder Kornbrand - mit 30% vol
-verschiedene Sorten-

2 cl 2,80 €

Mirabelle
 Marille
 Haselnuss
 Williams Birne
 Sauerkirsche
 Apfel/Birne



Alter Mark vom Riesling feine Spirituose

Eine feine Mischung von floralen und würzigen
 Anklängen, sowie einem Hauch von Veilchen.
 Das Beste vom Besten, unser Mosel-Grappa.

2 cl 3,50 €

Neu bei uns im Sortiment



The Nine Springs - 46% vol - deutscher Whisky aus Thüringen

3 Jahre gelagert

2 cl 6,00 €

4 cl 9,50 €

*Für The Nine Springs Triple Cask kommen drei
 verschiedene Sorten Gerstenmalz zum Einsatz.
 Anschließend reift der Single Malt der Thüringer Brennerei
 in dreierlei Fasstypen: amerikanische Weißbuchenfässer,
 Bourbon- und Bordeauxfässer.*

Spirituosen

natürlich nur aus der Heimat

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
<u>Pfeffi Likör 18%</u> Nordhausen der „Kultpfeffi“	2,00 €	3,40 €
<u>Heidelbeer oder Brombeere 18%</u> Altenburger Schnapsbrennerei mit Wodka	2,00 €	3,40 €
<u>Schwarzgebrannter 33%</u> Altenburger Schnapsbrennerei Kräuter-Elixier mit 47 Kräutern	2,60 €	5,00 €
<u>Klarer 30%</u> Altenburger Schnapsbrennerei	2,00 €	3,40 €
<u>Krönung „Goldi“ 30%</u> Altenburger Schnapsbrennerei milder & harmonischer Weinbrand des des Ostens	2,00 €	3,40 €
<u>Kräuter AS 30%</u> Altenburger Schnapsbrennerei milder Kräuterschnaps	2,00 €	3,80 €
<u>Kümmel 30%</u> Lautergold milder Kümmellikör	2,60 €	5,00€
<u>Korn 32%</u> Nordhausen	2,00 €	3,40 €
<u>Doppelkorn 38%</u> Nordhausen	2,20 €	4,00 €
<u>Stichpimbulibockforcelorum 35%</u> Klosterbrennerei zu Kloster Walkenried	2,60 €	5,00 €
<u>Schierker Feuerstein 38%</u> Bad Lauterberg / Harz unverändertes Originalrezept von 1908 Kräuterhalb bitter	2,60 €	5,00 €
<u>Aromatique 40%</u> Th. Kramer & Co. Branntwein und Likörfabrik (Neu-Dietendorf) Magenbitter mit dem Spitznamen „Aro“ oder „Neudietendorfer Kommodenlack“	2,60 €	5,00 €
<u>Magenbitter 38%</u> Lautergold (ungesüßter) Magenbitter trägt bei Aline den Beinamen „Schneeschieber“ ;-)	2,60 €	5,00 €

Allergene & Zusatzstoffe

Liebe Gäste,

da wir eine kleine Küche haben, kann es trotz größter Sorgfalt zu Kreuzkontaminationen kommen. Nachfolgend findet ihr eine Liste von kennzeichnungspflichtigen Allergenen. Falls ihr weitere Fragen habt, sprecht uns bitte gerne diesbezüglich an.

A Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse

A1 Weizen und -erzeugnisse

A2 Roggen und -erzeugnisse

A3 Gerste und -erzeugnisse

A4 Hafer- und -erzeugnisse

B Krebstiere und -erzeugnisse

C Eier und -erzeugnisse

D Fisch und -erzeugnisse

E Erdnüsse und -erzeugnisse

F Soja und -erzeugnisse

G Milch und -erzeugnisse
(einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte und -erzeugnisse

H1 Mandeln und -erzeugnisse

H2 Haselnüsse und -erzeugnisse

H3 Walnüsse und -erzeugnisse

H4 Cashewnüsse und -erzeugnisse

H5 Pecannüsse und -erzeugnisse

H6 Paranüsse und -erzeugnisse

H7 Pistazien und -erzeugnisse

H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse
und -erzeugnisse

L Sellerie und -erzeugnisse

M Senf und -erzeugnisse

N Sesamsamen und -erzeugnisse

O Schwefeldioxid und Sulfite
> 10 mg/kg, > 10 mg/l als SO₂

P Lupinen und -erzeugnisse

R Weichtiere und -erzeugnisse

Desweiteren findet ihr nachfolgend eine Liste mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen.

Unter der Nummer 4 verbergen sich Geschmacksverstärker.

Wir - als Kaiserstube - fügen keine hinzu, allerdings verwenden wir Produkte wie zum Beispiel Ketchup, wo durchaus laut Hersteller Geschmacksverstärker verwendet werden. Für weitere Fragen, zögert bitte nicht und sprecht uns an.

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoffen

3 mit Antioxidationsmitteln

4 mit Geschmacksverstärkern

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 mit Phosphat

8 mit Milcheiweiß

9 koffeinhaltig

10 chininhaltig

11 mit Süßungsmitteln

12 enthält eine Phenylalaninquelle

13 gewachst

14 mit Taurin

15 mit Nitritpökelsalz

16 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

17 kann bei übermäßigem Verzehr
abführend wirken

18 mit Nitrat

19 gentechnisch veränderter Rohstoff