

Eidgenössischer Gourmet-Anzeiger



www.koitsche.de · www.koitsche.de/klingstein/huette · Tel.: 03583-50380 · mail: info@koitsche.de · unsere Einkehrzeiten sind von Dienstag – Sonntag, sichern Sie sich die besten Plätze

Liebe Gäste!

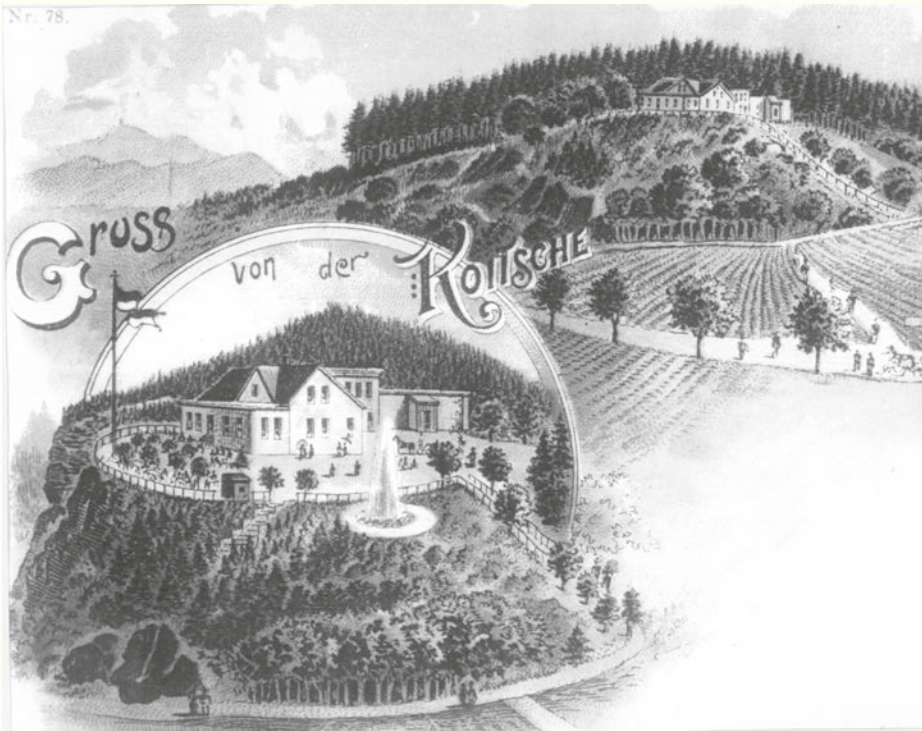
Wir begrüßen Sie recht herzlich auf der zur Flur der Gemeinde Bertsdorf-Hörnitz gehörenden Koitsche. Die Bergbaude in ihrer jetzigen Form wurde am 23. Juli 1999 eingeweiht. Sie steht in der Tradition eines 170-jährigen Baudenwesens auf diesem Berg.

Bevor Naturfreunde die landschaftlichen Reize der Koitsche entdeckten, wurde hier in einem Steinbruch Phonolit gebrochen.

Der Name Koitsche lässt sich aus dem slawischen ableiten und bedeutet so viel wie „behüteter Ort“. Später erlangte der Berg durch seine günstige Lage und den weitläufigen Blick in die Landschaft Bedeutung für den Ausflugsverkehr.

Wenn der Besucher von hier oben die Aussicht genießt, liegt vor ihm eine malerische Landschaft, in der die vieltürmige Stadt Zittau von den Bergen des Iser-, Jeschken- und Zittauer Gebirges umrahmt wird. 1830 rühmte der Chronist Vogt die Aussicht von der 375 Meter hohen Koitsche, beklagte aber zugleich das Fehlen eines Einkehrhauses. Drei Jahre später dann wurde das erste Ausflugslokal gebaut. Die zweite Restauration erlebte bis 1854 Gesellschaftsfeiern, Konzerte und Tanzmusik. Nach langer Pause entwickelte sich ab 1881 aus einer hölzernen Schutzbaude ein massives Einkehrhaus mit Veranda.

Die Beliebtheit der Koitsche als Ausflugsziel stieg um 1900, als der Wirt an Sonn- und Feiertagen von Zittau aus Fahrten mit dem Pferdeomnibus einrichtete.



Getränke

Kaffee



Tasse Kaffee	2,30 €
Dipp´l Kaffee	3,20 €
Kännchen Kaffee	3,70 €
Kafi Luz	4,20 €
(Kaffee mit 2 cl Obstler)	
Espresso	2,30 €
doppelter Espresso	4,30 €
Cappuccino	2,60 €
Milchkaffee	3,20 €
Latte Macchiato	3,30 €
Heiße Schoggi	2,70 €
Heiße Zitrone	2,20 €
Glühwein	3,50 €
Grog	3,50 €
Russische Schoggi	4,00 €
Irish Coffee	4,30 €

Tee



Schwarztees

Darjeeling Second flush Sommerpfückung, zart-blumig	2,50 €
---	--------

Assam Special Broken gehaltvoll-malzig von Nordindiens Plantagen	2,50 €
--	--------

Aromatisierte Schwarztees

Earl Grey Premium Blatt Darjeeling-Assam Mischung mit Bergamottaroma	2,50 €
--	--------

Spicy Black Chai Schwarzteemischung mit Kardamom, Nelken, Ingwer, Zimt, Pfeffer und Aroma	2,50 €
---	--------

Grüntees

Sonne Asiens Blatt mit Limonengras und Zitrusfrucht-Aroma	2,50 €
---	--------

Asia Superior Blatt aus Mittelasien	2,50 €
-------------------------------------	--------

Teemischungen

Vita Orange, Sommerbeeren	2,50 €
---------------------------	--------

Alphüttenkräuter, Pfefferminze, Kamille	2,50 €
---	--------

Rooibos Angebot saisonal verändert	2,50 €
------------------------------------	--------

Säfte

Apfel	0,2 l 2,30 €	0,4 l 3,70 €
-------	--------------	--------------

Orange	0,2 l 2,30 €	0,4 l 3,70 €
--------	--------------	--------------

Multivitamin	0,2 l 2,30 €	0,4 l 3,70 €
--------------	--------------	--------------

Kirsche	0,2 l 2,30 €	0,4 l 3,70 €
---------	--------------	--------------

Banane	0,2 l 2,30 €	0,4 l 3,70 €
--------	--------------	--------------

Grapefruit	0,2 l 2,30 €	0,4 l 3,70 €
------------	--------------	--------------

Tomate	0,2 l 2,30 €
--------	--------------

Jeder Fruchtsaft oder Fruchtsaftgetränk ist natürlich auch als Schorle erhältlich!



Erfrischungsgetränke

Cola	0,2 l 2,30 €	0,4 l 3,70 €
------	--------------	--------------

Orangenlimonade	0,2 l 2,30 €	0,4 l 3,70 €
-----------------	--------------	--------------

Zitronenlimonade	0,2 l 2,30 €	0,4 l 3,70 €
------------------	--------------	--------------

Almdudler Kräuterlimonade	0,2 l 2,30 €	0,4 l 3,70 €
---------------------------	--------------	--------------

Ginger Ale	0,2 l 2,30 €	0,4 l 3,70 €
------------	--------------	--------------

Tonic Water	0,2 l 2,30 €	0,4 l 3,70 €
-------------	--------------	--------------

Rivella – das natürliche Erfrischungsgetränk mit dem Schweizer Akzent!

Rivella Original	0,2 l 2,50 €	0,4 l 3,90 €
------------------	--------------	--------------



Koitsche Bergwasser

	0,2 l 1,80 €
	0,4 l 2,80 €
	1 l 4,20 €



ORIGINAL SELTERS Classic

dezent mineralisch, prickelnd frisch

	0,25 l 2,30 €
	0,75 l 5,20 €

ORIGINAL SELTERS Leicht

ausgewogen mineralisch, filigran feinperlend

	0,25 l 2,30 €
	0,75 l 5,20 €

ORIGINAL SELTERS Naturell

kohlensäurefrei, sanft nuanciert vollendet

	0,25 l 2,30 €
	0,75 l 5,20 €

Wasser und Wein der pure Genuss ...

Eine neue Kultur des Wein- und Wassergenusses hat begonnen

Dabei macht es einen großen Unterschied, welches Mineralwasser zu welchem Wein getrunken wird. Die Wahl eines falschen Begleiters kann das bevorstehende Geschmackserlebnis erheblich beeinträchtigen.

Entscheidend ist eine zum Wein passende, idealharmonische Zusammensetzung der Mineralien und Spurenelemente. So wie Wein nicht gleich Wein ist, so ist auch SELTERS einzigartig in seiner „Wassergenetik“ und somit im Geschmack.

Original Selters – Ein Hochgenuss in der KOITSCHE für jeden Geschmack
Ob prickelnd, fein perlend oder still – das Sortiment von Selters bietet höchsten Genuss für jeden Geschmack. So findet jeder Feinschmecker mit Selters Classic, Selters Leicht und Selters Naturell das Mineralwasser, das ihm oder ihr persönlich am besten schmeckt. Hinzu kommt, dass zu unterschiedlichen Gerichten und Weinen jeweils verschiedene Kohlensäure- und Mineralisationsvarianten passen, denn das richtige Mineralwasser kann den Geschmack hervorheben und akzentuieren. So ergänzt Selters mit seinen drei Varianten jedes Menü; jeden Wein perfekt und steigert das Genusserlebnis.

Feinster Geschmack in edler Ausstattung
Auch optisch bietet das Premium-Mineralwasser ein Genusserlebnis. Denn die Form der Selters-Flaschen ist an das historische Vorbild alter Selters-Tonkrüge angelehnt, das Relief auf den Flaschen symbolisiert die tiefen Gesteinsschichten, durch die Selters fließt. Die blau-türkise Farbe soll die Reinheit des Wassers optisch wiedergeben und zaubert festlichen Glanz auf jede Tafel.

Original SELTERS - Der Ursprung guten Geschmacks
Herkunft:
aus bis zu 300 m tiefen SELTERS-Mineralquellen
Alter: ca. 8.000 bis 12.000 Jahre
Besondere Merkmale:
Original Selters ist einem Forschungser-

gebnis nach zertifizierter Weinbegleiter und wird vom Deutschen Weininstitut empfohlen:
ZITAT: „Der Charakter edler Weine zeigt sich erst, wenn sie mit dem richtigen Mineralwasser in Szene gesetzt werden. Deshalb ist Original SELTERS der ideale Partner für Weingenießer, denn SELTERS bietet mit seinen Varianten immer den perfekten Begleiter für jeden Geschmack.“

Weine vom Weingut Axel Wenzler aus Mettenheim/Rheinhausen
Weißwein

Mettenheimer Michelsberg 2014		
Sauvignon blanc		
weich, blumig, guter Begleiter zu leichten Gerichten		
	0,2 l	6,20 €
	0,75 l	19,50 €
Mettenheimer Goldberg 2011/12, Weißer Burgunder trocken		
Füllig, vollmundig und weich, klar gegliederte Aromen, elegante Säure, ein herrlicher Sommerwein einfach zum Genießen		
	0,2 l	5,90 €
	0,75 l	18,60 €
Mettenheimer Goldberg 2011/12, Bacchus halbtrocken		
	0,20 l	5,90 €
	0,75 l	18,60 €

Rotwein

Mettenheimer Michelsberg,		
Blauer Portugieser 2011/12, trocken		
Rheinhausen		
angenehme Säure, leichte Beerenaromen, weich und komplex, harmonisch im Abgang		
	0,20 l	5,90 €
	0,75 l	18,60 €
Mettenheimer Goldberg, Dornfelder		
2011/12, halbtrocken		
komplexe Süße, weich, leichte Säure, zarter aber nachhaltiger Abgang		
	0,20 l	5,90 €
	0,75 l	18,60 €

Roséwein

Mettenheimer Schloßberg, Portugieser		
Weißherbst 2011/12, trocken		
	0,20 l	6,50 €
	0,75 l	19,80 €

Das Trinken lernt der Mensch zuerst und später erst das Essen, drum soll der Mensch aus Dankbarkeit das trinken nicht vergessen.

Wein aus der Schweiz

Rotwein

Dole du Valais „Alpes“ AOC 2011/12, Pinot Noir mit Gamay, trocken
angenehmer Duft nach Schwarzkirschen, reichhaltig und fruchtig im Geschmack, ein Trinkgenuss für Kenner perfekt zu gegrilltem Fleisch und kräftigem Käse

	0,2 l	9,50 €
	0,75 l	31,50 €

Bitte beachten Sie auch unser Saisonbedingtes Zusatzangebot an Wein.

Alle Weine enthalten Sulfite und durch das Filtern auch Spuren von Milch und Ei.



Biere aus der Flasche

Eibauer Schwarzbier	0,5 l	3,70 €
Erdinger Hefeweizen (hell)	0,5 l	3,70 €
Allgäuer Büble Weissbier	0,5 l	3,70 €
Allgäuer Büble Pils	0,5 l	3,70 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Bayrisch Malz	0,5 l	3,30 €
Feldschlösschen alkoholfrei	0,33 l	3,30 €
Feldschlösschen Radler naturtrüb		
mit und ohne Alkohol	0,5 l	3,70 €

Biere vom Fass

Feldschlösschen Pilsener	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	3,90 €
Schwarzer Steiger	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	3,90 €
Feldschlösschen Rubin		
durch schottisches Röstmalz erhält es seine rötliche Färbung, leicht nussig mit einer leichten Karamellnote	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,00 €

Bierspezialitäten

Radler	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	3,90 €
Diesel	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	3,90 €
Weizen-Radler	0,5 l	3,70 €
Cola-Weizen	0,5 l	3,70 €
Bananen-Weizen	0,5 l	3,70 €



Digestif, Aperitif & Mixgetränke

Martini Bianco/Rosso		
	5 cl	3,90 €
Sandemann Sherry		
medium dry	5 cl	3,90 €
Campari		
Bitter auf Eis	5 cl	3,90 €
Martini Dry		
(Wermouth dr., Gin)	5 cl	4,90 €
Bellini		
(Pfirsichlikör, Sekt)	0,1 l	4,90 €
Kir Royal (Johannisbeerlikör, Sekt)		
	0,1 l	4,90 €
Campari Orange		
	0,2 l	6,50 €
Bacardi Cola		
	0,2 l	6,50 €
Gin Tonic		
	0,2 l	6,50 €
Whisky Cola		
	0,2 l	6,50 €
Wodka Cola		
	0,2 l	6,50 €
Weinbrand Cola		
	0,2 l	6,50 €
Caipirinha		
		7,00 €

Weinbrände und Cognac

Feiner alter Wilthener 36 %		
	2 cl	2,30 €
	4 cl	4,10 €
Wilthener Nr. 1 XO 40 %		
	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,80 €
Cognac Hennessy VS 40 %		
	2 cl	3,90 €
	4 cl	7,40 €
Remy Martin VSOP 40 %		
	2 cl	3,70 €
	4 cl	7,10 €

Liköre und Kräuter

Eierlikör 15 %/Kirschlikör 20 %		
	2 cl	2,00 €
	4 cl	3,60 €
Johannisbeerlikör 18 %/Pfirsichlikör 15 %		
	2 cl	2,00 €
	4 cl	3,60 €
Amarula Likör 17 %		
Kaffeeccreme Wild Fruit		
	2 cl	2,40 €
	4 cl	4,50 €
Fragoline Walderdbeerenlikör		
von Marzadro		
	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,80 €
Wilthener Gebirgskräuter 30 %		
	2 cl	2,30 €
	4 cl	4,10 €
Oybin Bitter 32 %		
	2 cl	2,30 €
	4 cl	4,10 €
Ramazzotti 30 %		
	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,80 €
Appenzeller 30 %		
	2 cl	2,80 €
	4 cl	5,60 €
Alpenkräuterlikör v. Lantenhammer		
	2 cl	2,80 €
	4 cl	5,60 €

Olia del Garda Liquör 40 %		
Olivenlikör aus der Distilleria Marzadro		
	2 cl	2,90 €
	4 cl	5,80 €

Karlsbader Becherbitter 38 %		
	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,80 €

Fernet Branca 40 %/Unicum 40 %		
	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,80 €

Underberg 44 %		
	2 cl	2,60 €

Klare Schnäpse/Obstbrände

Nordhäuser Doppelkorn 38 %		
	2 cl	2,20 €
	4 cl	4,00 €

Malteserkreuz Aquavit 40 %		
	2 cl	2,40 €

Lehment Doppelkummel 38 %		
	2 cl	2,40 €

Gordons Dry Gin 37,5 %		
	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,80 €

Wodka Gorbatschow 37,5 %		
	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,80 €

Obstwässerle 32 %		
	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,80 €

Williamsbirne 40 %		
	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,80 €

Lantenhammer Obstbrand		
im Holzfass gereift 40 %		
	2 cl	4,00 €
	4 cl	7,50 €

Lantenhammer Williams Christ		
unfiltriert 40 %		
	2 cl	5,00 €
	4 cl	9,50 €

Whiskeys/Whiskys

Wir halten eine reichhaltige Auswahl an ausgesuchten Blended und Single Malt Whiskys für Sie bereit. Bitte fragen Sie unser freundliches Personal!

Grappa –

Distilleria Marzadro

Für die wachsende Zahl der Grappa-Liebhaber, bieten wir Ihnen eine erlesene Auswahl von der Distilleria Marzadro aus Nogaredo/Trentino an. Fragen Sie nach unserer Grappakarte.

Speisen

Suppä,Salat und Vorspiisä

APPENZELL

Chäsflade – herzhafter Käse-Zwiebelkuchen an einem Salatbukett
A, D, F **4,90 €**

BERN - BERNER OBERLAND

Berner Zwiebelrahmsuppe mit Baconspieß
D, F **3,90 €**

Leberspätzelsuppe klare Brühe mit Leberspätzle und Gemüsestreifen
E, A, F1 **4,70 €**

TICINO – TESSIN

Chliine Gemischtä, Vorspeisensalat mit marinierten Kirschtomaten, Hausdressing und Brotchüechli
B, D, E, F **4,90 €**

Bergbauernbrot zu Wein und Bier, empfehlen wir – Brot gratiniert mit Bergkäse und Saure Gurke
F, D **5,20 €**

Geissä Chäs vom Ofe, kleine Salatvariation mit Birnenspalten, dazu angebratener Ziegenkäse im Schinkenmantel
D, E **6,50 €**

Hauptspiisä

OSTSCHWEIZ

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit frischen Champignons serviert auf **hausgemachten Spätzle**
A, D, F, E **17,50 €**

oder einem **hausgemachten Kartoffelrösti**
D, F **18,90 €**

Chäs Chnöpfle, hausgemachte Eierspätzle mit Bergkäse nach Art des Hauses zubereitet, dazu Röstzwiebeln
A, C, F **12,50 €**

WALLIS

„Gipfelsteak K1“ US Rinderhüftsteak ca. 250 g medium gebraten, an Speckbohnen und Kartoffel-Selleriepüree
D, E **24,90 €**

„Gipfelsteak K2“ US Rinderhüftsteak mit Bärlauchcreme gratiniert, auf mediterranem Kartoffel-Grillgemüse
E **22,90 €**

Bääggeli - Lammhaxe rosa geschmort, serviert an Speckbohnen und Gnoccis
F, A, D, E **16,90 €**

TICINO – TESSIN

Leberli – zarte Gefügelleber mit Zwiebeln, Knoblauch und etwas Calvados abgelöscht, dazu Kartoffel-Selleriepüree, Rucola und Apfelspalten
A, D, F **14,90 €**

Ossobucco in Wurzelgemüse geschmorte Kalbsbeinscheibe serviert an Gnocci
F, E **16,50 €**

Mischtkratserli – Hähnchensatéspieß serviert auf Tomaten-Rucola-Tagliatelle
A, D, F **14,90 €**

Vegetarische Tagliatelle, mit Oliven grün/schwarz, getrockneten Tomaten und hausgemachten Rucolapesto
A, D, F, Kc **12,50 €**

Aglio Olio nach Art des Hauses Tagliatelle mit Olivenöl, frischem Knoblauch, Champignons und Kräutern serviert
A, D, E, F, **12,50 €**

Aglio Olio servieren wir Ihnen **mit** gebratenem **Schweinefilet** im Pfännchen
A, D, E, F, **18,90 €**

BERN

Rösti Chrüüzbode Chlapfhöchi mit gebratenem Speck, Bergkäse, Zwiebeln, Knoblauch und 1 Spiegelei
A, D, F **13,50 €**

Rösti vegetarisch mit Tomaten und Bergkäse gratiniert
D, F **10,00 €**

ROMANDIE – WESTSCHWEIZ

Kalbsschnitzel St. Prex mit Tomaten, Birnenspalten und Bergkäse gratiniert, dazu Salatbukett und Salzkartoffeln
F, A, D, E **16,90 €**

Eglifilet (Flussbarsch) in Bierpanade ausgebacken, serviert an Salzkartoffeln und Salatbukett
A, F, H **15,50 €**

Egli = Der Flussbarsch (Perca fluviatilis), am Bodensee Kretzer genannt, in der Schweiz Egli, ist ein in ganz Europa vorkommender Süßwasserfisch.



NORDWESTSCHWEIZ

Ochsenbacken geschmort, serviert an Wurzelgemüse und Kartoffel-Selleriepüree
D, E **15,90 €**

Chalti Spiiesä /Kalte Speisen (ab 17.00 Uhr)

Zabigplättli –mit Bacon, Bündnerfleisch, Bergkäse, Butter, Brot und Gewürzgurke
D, F **15,90 €**

Chäs Plättli – verschiedene Hart-und Weichkäsesorten aus Frankreich und der Schweiz, dazu ein hausgemachtes Chutney und etwas Butter und Brot
D, F **15,90 €**

Schweizer Wurstsalat, Brühwurst mit saurer Gurke, Zwiebeln, Essig, Öl, und Bergkäse, dazu Butter & Brot
D, F **11,50 €**

GRAUBÜNDEN

Carpaccio vom Bündnerfleisch¹ mit Röstbrot, Salatbukett und hausgemachtem Chutney
F **14,50 €**

Süesses Tröimli – Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen, serviert an Apfelmus und Obst
4,90 €

Chalti Schoggi - hausgemachtes Toblerone-Eisparfait an Aprikosenkompott
D, A, Ka **5,20 €**

lauwarm servierter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne
F, K, D **4,10 €**

Engadiner Nusstorte (Buttermürbeteig mit Walnuss-Karamellfüllung)
A, D, F, Kb **3,50 €**

Hauspezialität **süßes Matterhörnli**, kleiner Schokoladenkuchen mit Aprikosenfüllung und Buttercremespitze
A, D, F **3,50 €**

Schoggifondue (Vollmilch/Zartbitter) serviert mit frischem Obst
F, K **6,90 €**

Jeden 1. Sonntag im Monat „Sonntagsfrühstück“
ab 9 Uhr können Sie bei uns im Haus frühstücken inkl. Rührei, von herzhaft bis süß, Säften, Filterkaffee & Tee pro Person 15,90 €
nur auf Reservierung möglich!

Auf Vorbestellung von 2-3 Tagen bereiten wir für Sie zu:

Chateaubriand (Mittelstück vom Rinderfilet) rosa gegart ab 700 g
Preis auf Anfrage
Preis für 2 Personen ohne Beilagen
Preis auf Anfrage
Geschmorte Kalbshaxe
Preis für 2 Personen ohne Beilagen
Preis auf Anfrage

Grillabende von Mai bis September

jeden Freitag ab 18.00 Uhr gibt es - so viel Jeder will bei uns vom Grill für 19,50 €, bitte reservieren Sie sich die besten Plätze!

Welches ist Ihr Lieblingsgericht der schweizer Küche?

Lassen Sie es uns wissen, denn einmal im Jahr überarbeiten wir unsere Karte.

Sprachkurs

Schweizerdütsch in 5 Tagen

Wer sagt denn, dass Schweizerdeutsch schwierig ist? Mit unserem Sprachkurs lernen Sie es in 5 Tagen.

1. Tag: Fragen Sie nach jedem Satz, odr? Das gilt auch für Aussagesätze wie: Mir ist kalt, odr?

2. Tag: Sprechen Sie das ch nach einem i oder e (wie z.Bsp. in ich oder echt) wie das ch in Docht also im Rachen.

3. Tag: Die Verkleinerungsform -chen wird zu -li: das Blümchen wird zum Blümli. Der Artikel „das“ wird als ´s gesprochen: ein Brötchen heißt also s´Brötli.

4. Tag: Zweisilbige Wörter werden grundsätzlich auf der ersten Silbe betont: Büro, Fondue, Hüsli.

5. Tag: Bei manchen Vokabeln hilft nur auswendig lernen: Sagen Sie öppis statt etwas; lädle statt gemütlich einkaufen; puff statt Durcheinander; und chtrampfe statt arbeiten.

Na dann viel Spaß beim lernen, wir hören uns.

Vorankündigung !
von November bis Januar,
ist bei uns im Haus wieder Fonduezeit.



9 Pfund geräucherte Schweinsköpfe mit dicker Backe . . . M.5.30

9 Pfund Schweinekleinfleisch M.2.95

9 " geräuch.feste Cervelat-, Salami- u. Mettwurst M.15.75

9 " ger. Blut- u. Leberwurst M.7.65

Billiger reeller **Käse**

9 Pfund rote Kugeln . . . M.3.95

9 " gelbe Broden . . . M.3.95

9 " Tilsiter (delikat) . . M.7.90

9 " Edamer (hochfein) . . M.7.90

9 " Schweizer (milde) . . M.9.45

200 Stück Harzer . . . M.3.95

ab Nortorf — Nachnahme.

CARL R A M M

Nortorf (Holst.) Nr. 24 M.

Graphische Werkstätten Zittau GmbH

Druckerei & Verlag

Zittau • Dresden

An der Sporthalle 2 | 02763 Zittau

Tel.: 03583 512635 | Fax: 03583 510298

www.gwz.io | info@gwz.io

OBERODERWITZER

RODEL PARK

www.rodelbahn-sachsen.de

GUTSCHEIN FÜR IHREN RODELSPASS!

ZU JEDEM KINDERGERICHT GIBT ES EINEN FREIFAHRTSSCHEIN FÜR DIE SOMMERRODELBAHN.

Schön geformte Figur ein Gradmesser der Schönheit!

Unentwickelte oder erschlafte Büste wird bei dem heutigen Stande der Wissenschaft durch Zuführung bestimmter hormonaler Substanz zur wundervollsten Entwicklung gebracht. Mit unserem wohlschmeckenden Hormon-Präparat **Hormonella U od. E** werden auch Ihre Formen plastisch schön (2- bis 3 mal täglich 1 Teelöffel.) 150- Gramm - Packung 3,50 RM, Doppelpackung 6 RM und Porto. Genau angeben, ob U = Unentwickelt oder E = Erschlafft gewünscht wird. Versandhaus „**Lebensglück**“, **Abt. 47, Dresden-A 1**, Marschallstr. 27

Wie gut ist Ihr Schweizer Wortschatz? finden Sie die deutsche Bezeichnung für,

Hudigäaggeler -

Chrüsümüsi -

Nidle -

Finke -

Stutz-

Hoi -

En Guete-

Beiz-

Tüpfli schüsser-

Güggeli-

Schafsekel-

Chäschüechli-

Durcheinander

Guten Appetit

Hähnchen

Begrüßung

Gasthaus

Käsegebäck

Geld

Beleidigung

Hausschuhe

Schlagsahne

Volksmusiker

Korinthenkacker

Die 14 Hauptallergene

A Eier

B Sesam

C Soja

D Milch

E Sellerie

F Getreide

F1 Weizen

F2 Roggen

F3 Hafer

H Fische

G Senf

I Erdnüsse

J Krebstiere

K Nüsse/Schalenfrüchte

Ka Haselnüsse

Kb Walnüsse

Kc Cashewkerne

L Weichtiere (Mollusken)

M Schwefeldioxid und Sulfid

N Lupinen

Die

Konsum = Genossenschaft

ist die beste Einkaufsquelle für alle Hausfrauen

Unsere Verteilungsstellen erwarten Ihren Besuch

KONSUM - Genossenschaft ZITTAU

E. G. M. B. H.

Zu viel gegessen? Müde geworden? Lust auf ein Schläfchen? Oder Sie wollen einfach noch ein bisschen hier bleiben?

Bei uns im Haus können Sie auch übernachten, feiern, tanzen und sich anderweitig wohlfühlen!

Unsere Zimmerpreise pro Zimmer und Nacht:

Doppelzimmer	80 €	Appartement	100 €
Aufbettung	25 €	Einzelnutzung	65 €

Die Preisangaben sind pro Zimmer inkl. Frühstück und MwSt, an Feiertagen und in den Ferienzeiten wird pro Person/Tag 8,00 € Mehrpreis berechnet.

Ihr **KOITSCHÉ** -Team

Die enthaltenen Zusatzstoffe von unseren angebotenen Speisen und Getränken finden Sie hier alphabetisch geordnet.

ACE:

Apfelmus:

Bayrisch Malz:

Cola:

Ginger Ale:

Orangenlimonade:

Ketchup:

Saure Gurke:

Schlagsahne:

Speck:

Vinaigrette:

Bärlauchcreme:

Natriumbenzoat, Ascorbinsäure

Ascorbinsäure

E150c

E150d

E150d

Carotin

E250

Natriumbenzoat

E407

E250

Balsamico – E150c, E224, Antioxidationsmittel

Natriummetabisulfat

¹ **BÜNDNERFLEISCH** oder Bindenfleisch ist gepökelt, von Sehnen und Fett befreites Rindfleisch aus der Oberschenkelmuskulatur. Das Fleisch wird mit Salz, Salpeter und Gewürzen einige Wochen bei einer Temperatur nahe dem Gefrierpunkt in einem geschlossenen Behälter gelagert. Danach wird das Fleisch mehrere Wochen lang getrocknet. Während dieser Trocknungsphase wird das Fleisch mehrmals gepresst, um die vorhandene Flüssigkeit gleichmäßig zu verteilen. Dadurch erhält das Bündnerfleisch auch seine charakteristische rechteckige Form. Original Bündnerfleisch wird nicht geräuchert. Durch den hohen Wasserverlust während des Salzens und Trocknens (etwas die Hälfte des ursprünglichen Gewichts) sind keine weiteren Maßnahmen und Hilfsstoffe zur Konservierung notwendig.