

Vorspeisen

1. Klare Geflügelbrühe mit Eierflocken und
Gemüwestreifen

4, 10 €

2. Soljanka nach „Art des Hauses“

4, 90 €

3. Würzfleisch vom Huhn, mit Käse
überbacken, dazu Baguette

5, 50 €

4. Kleiner gemischter Salatteller als
Beilage zum Hauptgericht

4, 80 €

5. Gemischter Salatteller mit Käse und
Schinkenwürfel

7, 90 €



Hauptgerichte

6. „Strammer Max“, zwei Scheiben Mischbrot
belegt mit Schinkenwürfel,

2 Spiegeleier und Spreewälder Gurke

8, 10 €

7. Rustikale Aufschnittplatte,
(verschiedene Wurst- und Käsevariation),
dazu 3 Scheiben Mischbrot

9, 90 €

8. Bauernfrühstück mit Spreewälder
Gewürzgurke

9, 10 €

9. Eisbeinsülze nach „Bergschänke – Art“,
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln


9, 80 €

10. Salatteller „Berghotel“, großer gemischter
Salatteller mit gebratenen Putenstreifen und

Baguette

11, 80 €





11. *Putenrahmgeschnetzeltes mit
Champignons,
gebettet auf Bandnudeln*

10, 80 €

12. *„Schnitzel“ von der Pute mit
Kräuterbutter und
Möhren-Erbsengemüse , dazu Pommes Frites*

12, 80 €

13. *Rahmgemüse - Nudelpfanne
mit Erbsen, Möhren und Brokkoli*

10, 40 €

14. *Bunte gebratene Gemüsevariation
(Möhren, Blumenkohl, grüne Bohnen,
Brokkoli), serviert an einem Reisberg*

11, 20 €

15. *„Schnitzel“ vom Schwein mit Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln*

12, 50 €

16. *„Meerrettichschnitzel“ mit in Butter
geschwenkten Möhren-Erbsengemüse, dazu
Salzkartoffeln*

13, 40 €

*17. „Rostbrätel“ mit gebratenen Zwiebeln
und Bratkartoffeln*

13, 20 €

*18. „Cordon Bleu - Roulade“ gefüllt mit Kochschinken
und Käse, dazu Kräuterbutter und Pommes Frites*

13, 80€

*19. „Steak“ vom Schwein
mit Rahmchampignons und Kroketten*

13, 90 €

*20. „ou four“
Schweinesteak überbacken mit Würzfleisch, dazu
Pommes Frites*

14, 50 €

*21. Gebratener „Wildlachs“ auf Blattspinat
(mit Schinkenwürfel),*

an einer Kräuterrahmsoße und Bandnudeln

15, 90 €

*22. Gebratenes „Zanderfilet“,
gebettet auf buntem Gemüse,
an einer Kräuterrahmsoße und Reis*

16, 80 €



Bitte beachten Sie:

- Wenn Sie das Gericht als Seniorenportion erhalten möchten, gewähren wir ein Rabatt von 15 % auf die jeweilige Speise.
- Sollten Sie eine Änderung in der Beilage vornehmen, so müssen wir ggf. einen Aufschlag erheben.

Für unsere kleinen Gäste

23. *Fischstäbchen mit Kräuterrahmsoße
und Pommes frites*

5, 80 €

24. *Chicken Nuggets von der Pute mit Mischgemüse
und Pommes frites*

6, 50 €

Dessert

25. *2 Eierplinse, gefüllt mit Butter und Zucker,
dazu Apfelmus*

4, 90 €

26. *Hausgebackener warmer Apfelkuchen,
mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne*

4, 70 €

*Verschiedene Eisvariationen entnehmen Sie
bitte aus unserer Eiskarte.*



Alkoholfreie Getränke

Lichtenauer Tafelwasser	0, 2 l	2, 20 €
	0, 5 l	3, 50 €
	1, 0 l	4, 30 €

Lichtenauer Tonic water	0, 25 l	2, 20 €
Lichtenauer Bitter Lemon		
Lichtenauer Ginger Ale		
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0, 2 l	2, 20 €
Neuzeller Himbeerlimonade vom Fass	0, 5 l	3, 50 €



Säfte der Mosterei Jank

	0, 2 l	2, 20 €
	0, 5 l	3, 50 €



- ▶ Orangensaft ▶ Multivitaminnektar ▶ Kirschsafft
- ▶ Beauty Drink (Apfel-Guave mit Litschi-Rosengeschmack und Sojaprotein)
- ▶ Bananensaft ▶ Grapefruitsaft ▶ Apfelsaft
- ▶ Schwarzer Johannisbeeren-Nektar ▶ Tomatensaft



Getränke aus dem Hause

Tasse Kaffee	2, 20 €
Kännchen Kaffee	3, 80 €
Latte Macchiato	3, 10 €
Espresso	2, 00 €
doppelter Espresso	3, 50 €
Cappuccino	2, 80 €
Milchkaffee	2, 80 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2, 80 €
Glas Glühwein (November-März)	2, 80 €
Glas Grog mit 4cl Rum	3, 80 €
<u>Glas Dallmayr exklusiv Tee</u>	2, 00 €

- ▶ Assam Meleng ▶ Earl Grey ▶ Grüner Tee
- ▶ Kamille ▶ Hagebutte ▶ Pfefferminz
- ▶ Maracuja / Orange ▶ Apfel / Birne ▶ Alpenkräuter



Bier vom Fass

0,3 l	2, 50 €
0,5 l	3, 50 €

- ▶ Neuzeller Pils
- ▶ Neuzeller Schwarzbier
- ▶ Krombacher
- ▶ Krombacher Hefeweizen
- ▶ Radler (mit Sprite)
- ▶ Potsdamer (mit roter Fassbrause)
- ▶ Diesel (Cola - Bier)



Bier aus der Flasche

0,5 l	3, 50 €
-------	---------

- ▶ Krombacher Hefeweizen „alkoholfrei“
- ▶ Krombacher Pils „alkoholfrei“
- ▶ Krombacher Dunkel
- ▶ Neuzeller Apfelbier
- ▶ Neuzeller Kirschbier
- ▶ Neuzeller Malzbier alc. 1,8%
- ▶ Neuzeller Aronia-Apfelbrause „alkoholfrei“



Klarer (Weißer)

Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2, 00 €
Smirnoff Vodka	2cl	2, 20 €

Weinbrand

Wilthener Goldkrone	2cl	2, 20 €
Wilthener „feiner Alter“	2cl	2, 20 €



Whisky

Jim Beam	2cl	2, 30 €
Jonny Walker (Red Label)	2cl	2, 30 €

Obstbrände

Nordhäuser Mirabelle	2cl	2, 20 €
Nordhäuser Williams Christ Birne	2cl	2, 20 €



Kräuter

<i>Wilthener Gebirgskräuter</i>	2cl	2, 00 €
<i>Kümmerling</i>	2cl	1, 80 €
<i>Underberg</i>	2cl	1, 80 €
<i>Jägermeister</i>	2cl	2, 00 €
<i>Hubertus Tropfen</i>	2 cl	1, 80 €
<i>Ramazotti</i>	2cl	2, 00 €
<i>Spreewaldbitter</i>	2cl	2, 00 €
<i>Malteser Aquavit</i>	2cl	2, 20 €
<i>Ouzo 12</i>	2cl	2, 00 €



Aperitif

<i>Martini Bianco</i>	0, 2 l	5, 00 €
<i>Campari Orange</i>	0, 2 l	5, 50 €
<i>Aperol Spritz</i>	0, 2 l	5, 50 €
<i>Hugo</i>	0,2 l	5, 50 €
<i>Lillet Wild Berry</i>	0,2 l	5, 50 €



Frucht- und Sahneliköre

<i>Pfefferminzlikör</i>	2cl	1, 80 €
<i>Saurer Apfel</i>	2cl	1, 80 €
<i>Saurer Kirschlikör</i>	2cl	1, 80 €
<i>Feigling</i>	2cl	1, 80 €
<i>Beerenfrucht</i>	2cl	1, 80 €
<i>Baileyscreme</i>	2cl	2, 20 €
<i>Eierlikör</i>	2cl	1, 80 €



Rum

<i>Bacardi Rum weiß</i>	2cl	2, 50 €
<i>Havana Club 3 Jahre</i>	2cl	2, 50 €



Mixgetränke (4cl)

<i>Bacardi Cola</i>	0, 2 l	5, 50 €
<i>Cuba Libre</i>	0, 2 l	5, 50 €
<i>Goldkrone Cola</i>	0, 2 l	5, 50 €
<i>Cola Vodka</i>	0, 2 l	5, 50 €
<i>Vodka Orange</i>	0, 2 l	5, 50 €
<i>Whisky Cola</i>	0, 2 l	5, 50 €





Sehr geehrte Gäste:

Wir hoffen Sie sind mit der Vielfalt unserer Speisekarte zufrieden, Wünsche oder Änderungen der Speisen nehmen wir gern entgegen, damit Sie auch das bekommen, was Ihnen schmeckt. Da wir alle Speisen frisch zubereiten, kann es vereinzelt vorkommen, dass es ein wenig länger dauert, als Sie es vielleicht gewohnt sind.

Gern nehmen unsere Mitarbeiter Anregungen, sowie Kritik entgegen, damit wir unseren Service stetig zu Ihrer Zufriedenheit verbessern können.

Wir verwenden so wenig wie möglich Zusatzstoffe in unseren Lebensmitteln, in einzelnen Fällen ist es leider nicht möglich darauf zu verzichten. Ab dem 13.12.2014 schreibt die EU eine neue Verordnung der Kennzeichnung von Lebensmitteln vor, um mögliche Allergien zu vermeiden.

Einen ersten kleinen Einblick haben wir für Sie in unsere Karte bereits beigelegt.

*Besuchen Sie uns im Internet unter: www.berghotel-guben.de
oder schreiben Sie uns eine E-Mail an: info@berghotel-guben.de*

**Wir sind Ihre 1. Anlaufstelle wenn es um
Feiern jeglicher Art geht.**

*Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen das gesamte Team
von der Bergschänke & Berghotel in Bresinchen*



 Gefällt mir

[facebook.com/berghotelguben](https://www.facebook.com/berghotelguben)

