

Vorspeisen

1. Klares Hühnersüppchen mit buntem Gemüse, Nudeln, Eierflocken und Hühnerfleisch

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 €



Hauptgerichte

5. „Bauernfrühstück“ Eieromelett gefüllt
mit Bratkartoffeln an Spreewälder
Gewürzgurke

9, 10 €

☆☆☆

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

9, 80 €

☆☆☆

7. „Adventssalat Berghotel“
großer gemischter Salatteller mit knusprigen
Gänsebrustscheiben,
dazu Baguette

11, 80 €

☆☆☆

8. Putenrahmgeschnetzeltes mit
Champignons, gebettet auf Bandnudeln

10, 80 €

☆☆☆

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

11, 20 €

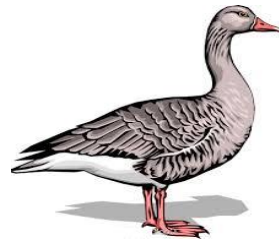
☆☆☆





11. Zwei kleine Hirschrouladen „Hubertus“,
gebettet auf Rotkohl an Zapfenkroketten

17, 10 €



schön lecker



12. Gebratene Gänsekeule

15, 50 €

13. Gebratene Gänsebrust


16, 90 €

***Wählen Sie bitte zwischen:
Kartoffeln oder Klöße***

und Ihrer Beilage:

Rosenkohl oder Rotkohl





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

13, 40 €




15. „Rostbrätel“ mit gebratenen Zwiebeln
an Bratkartoffeln

13, 20 €



16. Schweineschnitzel gefüllt mit Landschinken und
Kräuterfrischkäse auf Paprikarahmsauce, dazu
Pommes frites

13, 90 €



17. „ou four“
Schweinesteak überbacken mit Würzfleisch und
Käse, dazu Pommes Frites

14, 50 €



18. Duett von gebratenem Zander und Wildlachs
an Kräuterrahmsauce,
gebettet auf Romanesco, dazu 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

19. Kleines Schnitzel mit Soße,
Möhren – Erbsen – Gemüse und Kartoffeln

7, 00 €

20. Chicken Nuggets von der Pute mit Pommes Frites

6, 50 €

Dessert

21. „Rote Beerengrütze“
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahnetopping

4, 20 €

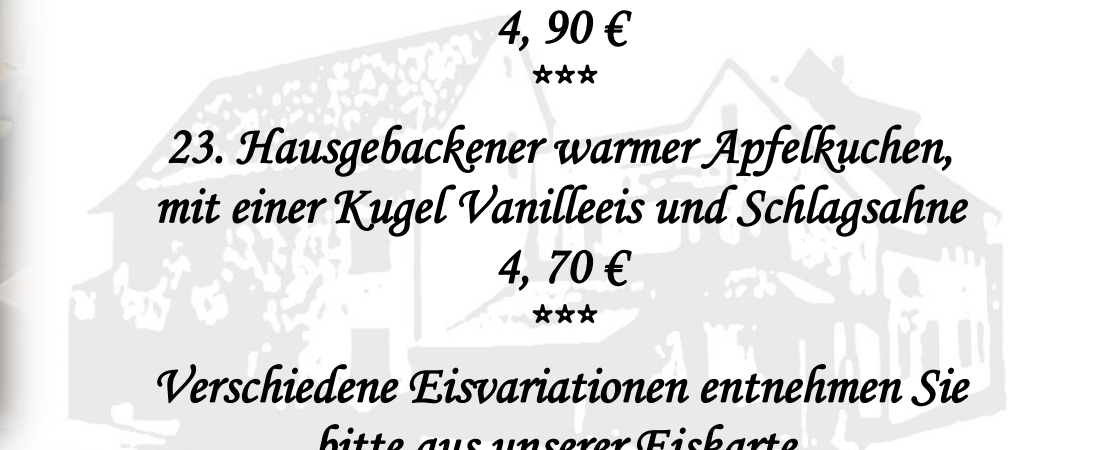
22. Zwei Eierplinse, gefüllt mit Butter und Zucker,
dazu Apfelmus

4, 90 €

23. 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
- ▶ Beauty Drink (Apfel-Guave mit Litschi-Rosengeschmack und Sojaprotein)
- ▶ Bananensaft
- ▶ Schwarzer Johannisbeeren-Nektar
- ▶ Multivitaminnektar
- ▶ Grapefruitsaft
- ▶ Kirschsafft
- ▶ Apfelsaft
- ▶ 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
- ▶ Kamille
- ▶ Maracuja / Orange
- ▶ Earl Grey
- ▶ Hagebutte
- ▶ Apfel / Birne
- ▶ Grüner Tee
- ▶ Pfefferminz
- ▶ Alpenkräuter

Dallmayr



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 Kirschkorn
- ▶ Neuzeller Malzbier alc. 1,8%
- ▶ Neuzeller Aronia-Äpfelbrause „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>Kümmerring</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

facebook.com/berghotelguben



 Gefällt mir

