



Speisenkarte

Januar 2018

*Hotel & Gasthof
Dreibeiniger Hund*

Büttnerstrasse 13, 02826 Görlitz

Tel. (03581) 42 39 80

Öffnungszeiten : Mo-Fr ab 11.00Uhr

Vorspeisen

Teller Peperoni^(2, 5), milde Schärfe, mit knusprigen Weiß-Brot 3,50 €

*Brotvariation mit Wildschwein-Grieben-Schmalz^(2,3),
Kräuterquark-Töpfchen und Lausitzer Leinöl* 4,50 €

*Ragoût fin vom Huhn
mit Erbsen und Champignon
überbacken mit Käse, Baguette* 5,80 €

Salate

*Bunter Gemüsesalatteller
von Rote Beete, weißem Rettich und Möhren* 4,20 €

*Bunter Salat von Sauerkraut, Äpfeln, Orangenseklets,
Kosinen und Chicoree mit Räucherschinken* 4,80 €

*Winterliche Salate,
Blattsalate mit Radicchio, Feldsalat und Chicoree
mit Kürstomaten und gebratenen Speckpflaumen
Olivenöl und Balsamicoessig* 5,30 €

*Haus-Salat
Blatt-Salate mit Avocado, Chicorée, Paprika, Tomate, Gurke,
eingelegten Schafskäse und gebratene Putenbrust-Streifen,
Senf-Kräuter-Dressing und knusprigen Weiß-Brot* 11,00 €

*Bunter Blatt-Salat mit knusprigen Backfisch,
Rote Beete und Ei, mit Joghurt-Kräuter-Dressing
und knusprigen Weiß-Brot* 11,00 €

Suppen (im Suppenteller)

*Klare Hühnerbrühe mit Leberknödeln
und Wurzelgemüse* 4,80 €

*Sahnige Sauerkrautsuppe
mit geräucherter Forelle* 4,80 €



Fisch

*Grüner Hering, goldgelb gebraten,
mit frischen Salaten und warmen Specksalat^(2, 3)* 12,50 €

*Lachs auf Fenchel
mit Dijon-Senfsoße und Butterkartoffeln* 13,70 €

*Goldgelb gebratene Regenbogenforelle,
mit gerösteten Mandeln, Kräuterbutter
und Petersiliekartoffeln* 13,90 €

*½ Karpfen auf fränkische Art, im Bierteig knusprig gebacken,
mit Blattsalat und lauwarmen Kartoffel-Specksalat* 14,50 €

*Gebratenes Zanderfilet auf Zitronensoße,
mit Wirsingmaultaschen* 15,50 €

Vegetarische, leichte Küche

*Gebratenes Blumenkohlschnitzel mit Rote Beete Pesto
und gefüllte Schmantkartoffeln* 9,80 €

*Gefüllte Ofenkartoffel mit Staudenselleriekrem
Garnelen, Krabben und Kirschtomate* 11,50 €

Gesottenes und Gebratenes

vom Federvieh

Gebratene Hähnchenoberkeule
mit Karamell-Chicorée, in sahniger Soße
mit Petersilienkartoffeln

11,00 €



vom Vierfüßler

Blut- oder Leberwurst mit gestampften Wirsing-Kartoffeln
und karamellisierten Äpfeln

9,00 €

Gefüllte Wirsingroulade
mit Brätfüllung, Zwiebelringen
und Kartoffelbrei^(2,3)

9,80 €

Bandnudeln mit gedünsteten Rosenkohlblättern
in sahniger Soße, mit Lamm-Tomaten-Bolognese und
geriebenen Orangen-Greiperzer Bergkäse

10,00 €

Gepökelttes Eisbein, ausgelöst,
mit Specksauerkraut^(2,3), Meerrettich
und Erbs-Püree

11,00 €

Szegediner Gulasch
mit Hefeknödeln

12,80 €

Pfeffersteak, von der argentinischen Kinderhüfte,
mit buntem Salat und Bratkartoffeln

200 g

17,00 €

300 g

19,50 €

Zarter Jung-Ziegenbraten,
(ökologisch erzeugtes Ziegenfleisch)
mit Speckbohnen, Schmortomate und Kartoffel-Klößen

18,80 €

Nach-Essen

*Hausgebackener Kuchen
vom Blech nach Angebot* 2,10 €

*Zwei Kartoffelpuffer
mit Zucker, Zimt und Apfel-Mus* 4,80 €



Sächsische Quarkkäulchen mit Zucker, Zimt und Apfel-Mus 4,80 €

Buchteln, gefüllt mit Pflaumen und Vanillesoße 5,00 €

Zu unserem Eisangebot fragen Sie bitte nach der Eiskarte.

Deftiges zu Bier und Wein

*Warmer Sauerkraut-Kuchen
mit Sauerkraut, Zwiebel, Paprika und Salami* 5,00 €

*Spanische Taler, Thunfisch mit Zitrone, Dill, Ei ... ,
gebraten mit Zaziki und gerösteten Baguette* 5,50 €

*Obatzta, fränkische Spezialität mit Käse,
Zwiebel, Paprika ... und Zwiebelbrot* 6,60 €

*Abendbrotplatte
mit kaltem Schweinebratenaufschnitt, Kinderzunge,
Blut- und Leberwurst, Apfelgrieben-Schmalz, Gewürzgurke,
Butter und Zwiebelbrot* 8,80 €

*Sämtliche Speisen werden in unserer Küche frisch zubereitet.
fertig- bzw. halbfertigprodukte finden bei uns keine Verwendung. Das erfordert natürlich Zeit und
Aufmerksamkeit.*

*Sollten Sie einmal schnell essen wollen, so sprechen Sie mit unseren freundlichen Mitarbeiter/Innen.
Wir empfehlen Ihnen das entsprechende Gericht.*