



# **D**peisenkarte

*februar 2019*

*Hotel & Gasthof  
Dreibeiniger Hund*

*Büttnerstrasse 13, 02826 Görsitz  
Tel. (03581) 42 39 80*

*Öffnungszeiten : Mo-So ab 11.00Uhr*

## Winterspargel-Zeit im Dreibeinigen Hund

Schwarzwurzeln, auch Skorzoneren genannt dienten anfänglich zu Heilzwecken mit medizinischer Wirkung bei der Behandlung von Knochenbrüchen, Wundfieber und Schlangenbissen. Seit dem 17. Jahrhundert schätzen wir die nunmehr gemüseanbaulich kultivierte Pflanze mit der walzenförmigen Pfahlwurzel wegen ihres spargelähnlichen, herbwürzig, erdig-nußigen Geschmacks besonders als wertvolles Wintergemüse. Unter einer korkähnlichen schwarz-braunen Haut verbirgt sich das weiße, schmackhafte Wurzelfleisch.

Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich frische Schwarzwurzel, welche wir vor der Zubereitung selbst schälen und im Kochwasser mit etwas Milch garen.

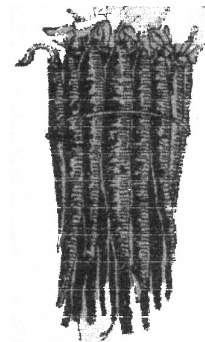
Schwarzwurzel auf Deutsche Art,  
mit reichlich gebräunten Semmelbröseln und  
Petersilie-Kartoffeln 8,90 €

Schwarzwurzel-Auflauf  
mit Spinat, gerösteten Bauchspeck<sup>(2, 3)</sup>  
und Walnüssen 9,50 €

Kindergulasch mit Schwarzwurzeln  
und Hefe-Knödeln 12,90 €

Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“  
mit Schwarzwurzeln, Sauce Hollandaise  
und Petersiliekartoffeln 13,50 €

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel<sup>(2, 3)</sup>  
mit Pfeffersofße, Schwarzwurzeln  
und Petersilie-Kartoffeln 14,80 €



*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 dann das entsprechende Gericht.*

## **Vorspeisen und Salate**

*Teller Peperoni<sup>(2, 5)</sup>, milde Schärfe,  
mit knusprigen Weißbrot* 3,50 €

*Bunter Gemüsesalatteller  
von Rote Beete, weißem Rettich  
und Möhren* 4,80 €



*Haus-Salat  
Blatt-Salate mit Avocado, Chicorée, Paprika, Tomate, Gurke,  
eingelegten Schafskäse und gebratenen Putenbrust-Streifen,  
Senf-Kräuter-Dressing und knusprigen Weißbrot* 12,00 €

*Bunter Blatt-Salat mit knusprigen Backfisch,  
Rote Beete und Ei, mit Joghurt-Kräuter-Dressing  
und knusprigen Weißbrot* 12,00 €

## **Suppen (im Suppenteller)**

*Sauerkraut-Suppe,  
mit Rauchspeck<sup>(2, 3)</sup>, Möhren, Kartoffeln,  
Sellerie und frisches Zwiebelbrot* 4,80 €

*Esskastaniensuppe  
mit Schnittlauch und Zimt* 5,50 €

## **Leichte Kost und vegetarische Küche**

*Vier gebratene Zucchiniitaler,  
mit Fetakäse und Joghurt-Kräuter-Dip* 8,90 €

*Lauch-Tomaten-Kartoffel-Auflauf,  
mit gekochten Schinken und Käse* 9,20 €

## *Fisch*

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

*Gedünstetes Zanderfilet,  
mit Meerrettichsoße überbacken,  
Rosmarin-Krustenkartoffeln  
und kleinem Salat* 16,60 €



## *Gesottenes und Gebratenes vom Federvieh*

*Gebratene Hähnchenleber, mit Paprika, Tomate,  
und Knoblauch in kräftiger Soße, mit Kartoffelpüree* 11,00 €

*Hähnchenbrustfilet, im Schinkenmantel gebraten,  
mit Parmesan, glasierten Möhrchen und Butterreis* 12,00 €

## *von Vierfüßler*

*Bandnudeln in sahniger Soße,  
mit gedünsteten Rosenkohlblättern, Lamm-Tomaten-Bolognese  
und geriebenen Orangen-Greiperzer Bergkäse* 9,40 €

*Gepökelttes Eisbein, ausgelöst,  
mit Specksauerkraut<sup>(2, 3)</sup>, Meerrettich und Erbs-Püree* 11,50 €

*Kinder-Pökelzunge  
mit Gurken-Kapern-Soße, Buttermöhrchen und Petersiliekartoffeln* 13,00 €

*Gefüllte Kinderroulade<sup>(2, 3)</sup>,  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen* 13,90 €

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

200 g	17,00 €
300 g	19,50 €

Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Saisonkarte Schwarzwurzel.

## Nach-Essen

Hausgebackener Kuchen  
vom Blech nach Angebot 2,30 €

Sächsische Quarkkäulchen  
mit Zucker, Zimt und Apfel-Mus 5,00 €



Schlesische Plinsen,  
mit Zimt-Zucker und Apfel-Mus 5,00 €

Böhmische Buchten  
mit Marunkenkompott und Vanillesoße 5,50 €

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 €

Käsespezialität aus Camembert, Butter, Paprika,  
Zwiebel, Knoblauch ... und Zwiebelbrot 6,60 €

Abendbrotplatte  
mit kaltem Schweinebratenaufschnitt, Rinderzunge,  
Blut- und Leberwurst, Apfelfrieben-Schmalz, Gewürzgurke,  
Butter und Zwiebelbrot 8,80 €

Unsere Speisen enthalten zum Teil allergieauslösende Zutaten wie beispielsweise Sellerie, Senf, Eier, Milch .... Sollten Sie auf bestimmte Zutaten intolerant reagieren, fragen Sie bitte nach unserer Speisekarte mit entsprechender Kennzeichnung.