

Speisenkarte

Juni 2022

*Hotel & Gasthof
Dreibeiniger Hund*

*Büttnerstrasse 13, 02826 Görsitz
Tel. (03581) 42 39 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 Mitarbeitern. Wir empfehlen Ihnen dann das entsprechende Gericht.

Vorspeisen

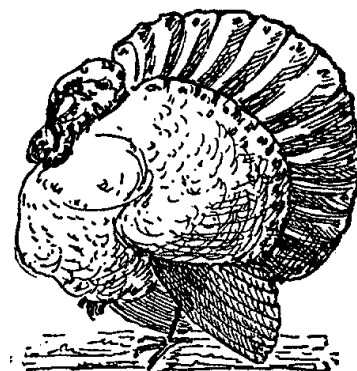
*Teller Peperoni^(2, 5),
milde Schärfe, mit knusprigen Baguette* 5,20 €

*Bunter Salat mit Rucola,
Strauchtomaten und eingelegten Schafskäse mit
Balsamico-Essig^(1, 3), Olivenöl und knusprigen Weiß-Brot* 8,90 €

Salate

*Bunter Blatt-Salat mit knusprigen Backfisch,
Rote Beete und Ei, mit Joghurt-Kräuter-Dressing
und knusprigen Weiß-Brot* 15,00 €

*Haus-Salat
Blatt-Salate mit Avocado, Chicorée, Paprika,
Tomate, Gurke, eingelegten Schafskäse und
gebratenen Putenbrust-Streifen, Senf-Kräuter-
Dressing und knusprigen Weiß-Brot* 15,00 €



Suppen (im Suppenteller)

*Soljanka
mit Sauerrahm und Baguette* 6,00 €

Brennnesselsuppe mit gerösteten Graubrot 6,00 €

Leichte Küche und Vegetarisches

*Bandnudeln mit
*Schinken, Tomaten und Rucola oder
*Thunfisch, Ruccola, Meerrettich-Soße oder
gebratenen Kochschinken^(2, 3) und Gorgonzola-Soße 11,80 €

„Oelschlägerteller“, Drei Sorten Quark
(mit frischen Kräutern, Zwiebel und Matjeshering)
Kartoffeln und Leinöl aus der Straupitzer Ölmühle 12,00 €

4 gebackene Erbsen/Möhren/Taler
mit Fetakäse/Joghurt-Dip und frischen Kräutern 12,50 €

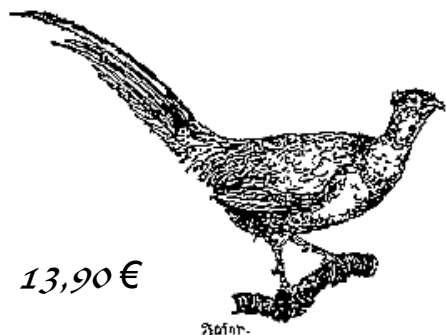
Fisch

Goldgelb gebratene Regenbogenforelle,
mit gerösteten Mandeln, Kräuterbutter und
Petersilienkartoffeln 14,50 €

Gebratenes Zanderfilet,
mit Spinat/Karotten/Rahmgemüse
und Butterreis 20,50 €

Gesottenes und Gebratenes vom Federvieh

Gebratene Hähnchenleber,
mit Paprika, Tomate und Knoblauch
in kräftiger Soße, mit Kartoffelpüree



13,90 €

Hähnchenbrustfilet nach Strindberg Art,
gebraten mit Zwiebel-Senfkruste,
mit kleinen Salatteller und Rosmarinkartoffeln 14,80 €

von Vierfüßler

„Jacob-Böhme-Pfanne“, in der Gusspfanne serviert,
Kartoffel-Rotwurst-Geröstel^(2, 3)
mit Majoran und karamellisierten Äpfeln,
mit einem kleinen Salatteller 13,00 €

Böhmischer Biergulasch von Rind und Schwein,
mit Specksauerkraut^(2, 3)
und Hefeknödeln 15,80 €

Geschmorte Ochsenbacke
an Rotweinsauce, mit glasierten Möhrchen
und Kartoffelbrei 22,80 €

Pfeffersteak, von der argentinischen Kinderhüfte,
mit buntem Salat und Bratkartoffeln 200 g 25,80 €

Nach-Essen (Zu unserem Eisangebot fragen Sie bitte nach der Eiskarte)

Hausgebackener Kuchen vom Blech, nach Angebot 3,50 €

Schlesische Plänsen,
mit Zimt-Zucker und Apfel-Mus 6,50 €

Sächsische Quarkkäulchen
mit Zucker, Zimt und Apfel-Mus 6,80 €



Böhmische Buchteln
mit Pflaumenkompott und Vanillesauce 6,80 €

Deftiges zu Bier und Wein

Warmer Zwiebelkuchen 5,50 €

Warmer Sauerkraut-Kuchen
mit Sauerkraut, Zwiebel, Paprika und Salami(2) 6,40 €

Spanische Taler, Thunfisch mit Zitrone, Dill, Ei ... ,
gebraten mit Zaziki und gerösteten Baguette 6,40 €

Käsespezialität aus Camembert, Butter, Paprika,
Zwiebel, Knoblauch ... und Zwiebelbrot 6,80 €

Abendbrotplatte
mit kaltem Schweinebratenaufschnitt, Kinderzunge,
Blut- und Leberwurst, Apfelgrießen-Schmalz, Gewürzgurke,
Butter und Zwiebelbrot 9,80 €

(Bitte fragen Sie nach unserer Fladenbrot-Karte)