

Liebe Gäste,

wir freuen uns für Sie da sein zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Unsere Mitarbeiter geben alles um Ihnen, auch unter den Umständen der geltenden Eindämmungsverordnung, eine angenehme Atmosphäre zu schaffen.

Unsere Speisen werden alle in unserem Haus frisch zubereitet. Das erfordert manchmal etwas Zeit, welche Sie zum Entschleunigen des Alltags bei guten Gesprächen und einem Getränk genießen können.

Sie werden sehen, das Warten lohnt sich! Eine Reservierung ist gegenwärtig zu empfehlen, da die Platzkapazität durch die Maßnahmen der Eindämmungsverordnung eingeschränkt ist.

Bitte füllen Sie den Beleg zur Erfassung der Kundendaten gewissenhaft aus. Auf dem Beleg werden alle an einem Tisch sitzenden Gäste erfasst.

Suppe

Sorbische Gurkensuppe

mit frischen Kräutern und geröstetem Bauernbrot ^(Aa,Ab,Ac,G) **4,80 €**

Für den kleinen Hunger

Feines Geflügelwürzfleisch mit Champignons, überbacken mit Käse, dazu Zitrone und geröstetes Weißbrot^(Aa,7) **4,90 €**

Salat

Spreewälder Gurkenteller **3,50 €**

mit knackigen Gewürzgurken, Senfgurken und eingelegten Zwiebeln

Spreewälder Gurkenteller **5,20 €**

mit Schmalz und Bauernbrot ^(Aa,Ab,Ac)

kleiner Salat **5,50 €**

mit knackigem grünen Salat, Kirschtomaten, Karotten, Paprika und Gurke, dazu unser leckeres Balsamico- Hausdressing

großer Salatteller **8,50 €**

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen^(Aa) **11,50 €**

Kalte Spezialitäten

„Holzhackerbrot“

8,50 €

gebuttertes Bauernbrot mit Kasslerbraten,
dazu 2 Spiegeleier und Spreewälder Sauergemüse und Meerrettich
(Aa,Ab,Ac,C,G,1,2,3)

„Tuchmacherbrot“

8,50 €

gebuttertes Bauernbrot mit geräuchertem Schinken
dazu 2 Spiegeleier und Spreewälder Sauergemüse und Meerrettich
(Aa,Ab,Ac,C,G,1,2,3)

Spreewälder „Bauernbrett“

9,50 €

Bauernblut- und Leberwurst mit Räucherschinken,
dazu Meerrettich, Gewürzgurke, Butter und Brot
(Aa,Ab,Ac,C,G,1,2,3)

Käseplatte „Am Waldgürtel“

10,50 €

verschiedene Weich- und Schnittkäsevariationen,
dazu hausgemachtes Erdbeer- Chutney, Butter und Brot
(Aa,Ab,Ac,G,1,2,3)

**Wenn ich gut gegessen habe, ist meine Seele stark und
unerschütterlich, daran kann auch der schwerste
Schicksalsschlag nichts ändern.**

JEAN BAPTIST MOLIERE

Schauspieler und Dramatiker von 1622 bis 1673



Gaststätte Sauna Pension

Vegetarische Speisen

Spreewälder Kräuterquark	7,50 €
mit Leinöl, Zwiebeln und Petersilienkartoffeln ^(G)	
Bandnudeln „ aglio e olio“	9,90 €
mit Knoblauch und Olivenöl ^(Aa,C)	
buntes Gemüse in Kräuteröl	7,90 €
mit roten Zwiebeln, dazu gebackene Kartoffelecken und sour cream ^(G)	
Brathering, süß- sauer eingelegt	10,20 €
mit Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat ^(G)	

Regionale Spezialitäten

Füllung (lose, gebratene Grützblutwurst)	9,50 €
mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln ^(Ac)	
Kaßlerbraten	9,50 €
in feiner Senf- Kräuter- Soße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln ^(Aa,I,J)	
Hühnerfrikassee	9,70 €
mit Champignons, Spargel und Kapern dazu ein knuspriges Weizenbrötchen ^(Aa,G)	

Unsere Schnitzel

(Das Rohgewicht unserer Schnitzel beträgt, wenn nichts anderes angegeben ist, 180 g)

Zu allen Schnitzeln erhalten Sie unsere hausgemachten pommes frites und eine Salatgarnitur.

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 11,80 €
mit Zitrone und Kräuterbutter (Aa,C,G,J)

Zwiebelschnitzel 11,80 €
mit gebratenen Zwiebeln (Aa,C,G,J)

Schnitzel „Hamburger Art“ 12,00 €
mit 2 Spiegeleiern (Aa,C,G,J)

Schnitzel „Hawaii“ 13,40 €
mit Ananas und Hollandaise überbacken (1,C)

Schnitzel „Jäger Art“ 13,70 €
mit gebratenen Champignons

Schnitzel „au four“ 14,40 €
mit Würzfleisch und Käse überbacken

Alle Schnitzel können auch aus Kalbfleisch zubereitet werden! + 5,50 €

Unsere Steaks

(Das Rohgewicht unserer Steaks beträgt, wenn nichts anderes angegeben ist, 180 g)

Zu allen Steaks erhalten Sie unsere hausgemachten Pommes Frites und eine Salatgarnitur.

Steak mit gebratenen Zwiebeln 11,80 €

- aus dem Schweinerücken
- vom Hähnchenbrustfilet

Steak „Hamburger Art“ mit Spiegelei ^(c) 12,00 €

- aus dem Schweinerücken
- vom Hähnchenbrustfilet

Steak „Hawaii“ 13,40 €

mit Ananas und Hollandaise überbacken

- aus dem Schweinerücken
- vom Hähnchenbrustfilet

Steak „Jäger Art“ 13,70 €

mit gebratenen Champignons

- aus dem Schweinerücken
- vom Hähnchenbrustfilet

Steak „au four“ 14,40 €

mit Würzfleisch und Käse überbacken

- aus dem Schweinerücken
- vom Hähnchenbrustfilet

Beilagen

Unsere Gerichte sind sorgfältig ausgesucht und zusammengestellt.
Sollten Sie dennoch Beilagen tauschen wollen, wenden Sie sich bitte
an unsere Mitarbeiter.

Beilagentausch	0,50 €
Schwenkkartoffeln mit Butter und Petersilie ^(G)	2,50 €
hausgemachte Kartoffelecken ^(G)	2,50 €
hausgemachte pommes frites ^(G)	2,50 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel ^(G)	2,50 €
Soßen zu den Beilagen	je Portion 0,40 €
(Mayonnaise, Ketchup, Sauerrahm)	

*Alle unsere Speisen erhalten Sie auch
zum „Mitnehmen“!*

*Bestellung an allen Öffnungstagen
zwischen 17:00 und 19:00 Uhr unter
der Rufnummer (03562) 69 71 833*

**Preisnachlass von 10 %
im Außer- Haus- Verkauf**

Kindergerichte

Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Käse ^(Aa,C,G)	3,50 €
Hähnchennuggets mit pommes frites, dazu Ketchup und Mayo (Aa,C)	4,90 €
Minischweineschnitzel mit pommes frites, dazu Ketchup und Mayonnaise (Aa,C)	4,50 €

Dessert's

1 Forscher Hefepinz mit Butter, Zucker und Zimt ^(Aa,C,G)	2,00 €
2 Forscher Hefepinze mit Butter, Zucker und Zimt ^(Aa,C,G)	3,50 €
Pflaumenmus	0,50 €
Apfelmus	0,90 €
hausgemachtes Zimt- Pflaumen- Kompott	1,20 €
hausgemachtes Pfefferkirschenkompott	1,50 €
Vanilleeis	1,50 €
Schokoeis	1,50 €