

*Herzlich Willkommen*



*im*

*Gasthof  
Bauernl Himmel*

*Gast: "Hallo Ober!"*

*Ober: "Hallo Gast!"*

**W***enn eener eene jerne hat*

*un kann se jut vaknusen,  
un wenn se ooch 'n Buckel hat,  
er denkt, det is der Busen.*

## Kühle Blonde & Brünette

Radeberger Pils		0,25 l		2,00 €
vom Faß		0,5 l		3,50 €
Paulaner Münchner Dunkel		0,25 l		2,00 €
vom Faß		0,5 l		3,50 €
Berliner Pils		0,25 l		2,00 €
vom Faß		0,5 l		3,50 €
Hacker Pschorr Hefe Weizen		0,25 l		2,00 €
vom Faß		0,5 l		3,50 €
Paulaner Hell (alkoholfrei)	Flasche	0,5 l		3,60 €
Paulaner Hefe (alkoholfrei)	Flasche	0,5 l		3,60 €
<u>Ein touristisches Muß</u>				
Berliner Weiße mit Schuß (rot, grün) <sup>1</sup>		0,33 l		2,80 €
Radler		0,25 l		2,00 €
(Bier mit wahlweise Zitronen- oder Orangenlimonade) <sup>1,3</sup>		0,5 l		3,50 €

Mit des Bieres Hochgenuß,  
wächst des Baubes Radius



### Probleme mit Bier und wie man sie löst!

- Problem:** Das Bier ist ungewöhnlich bleich und geschmacklos.  
**Ursache:** Glas leer.  
**Lösung:** Lassen sie sich ein neues Bier bringen.
- Problem:** Die gegenüberliegende Wand ist mit strahlendem Licht bedeckt.  
**Ursache:** Sie sind nach hinten umgefallen.  
**Lösung:** Binden sie sich am Tresen fest.
- Problem:** Das Bier schmeckt nicht und das T-Shirt wird vorne nass.  
**Ursache:** Mund nicht geöffnet oder Glas an falscher Stelle im Gesicht angesetzt.  
**Lösung:** Geben sie auf die Toilette und üben sie vor dem Spiegel.
- Problem:** Warme und nasse Füße.  
**Ursache:** Ungenügende Kontrolle der Blase.  
**Lösung:** Stellen sie sich neben den nächsten Hund und meckern sie über dessen mangelnde Erziehung.
- Problem:** Der Boden bewegt sich.  
**Ursache:** Sie werden raus getragen.  
**Lösung:** Finden sie heraus, ob man sie in ein anderes Lokal bringt.
- Problem:** Der Raum ist sehr dunkel.  
**Ursache:** Das Lokal hat geschlossen.  
**Lösung:** Lassen sie sich die Privatadresse des Wirtes geben.
- Problem:** Das Taxi nimmt plötzlich ungewöhnliche Farben und Muster an.  
**Ursache:** Der Bierkonsum hat ihre persönliche Grenze überschritten.  
**Lösung:** Mund zubalten.

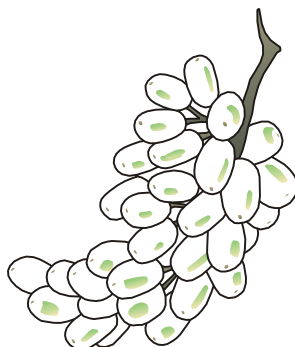
## Een Rebsaft jefällig?

### Weißer Rebsäfte

**Grüner Veltliner**

*Österreich*

*trockener, fruchtig- spritziger, leichter Wein*



0,2 l 3,60 €

0,5 l 8,10 €

**Martinsthaler Wildsau**

*Deutschland / Rheingau*

*Riesling Kabinett, schmackhafter Wein mit halbtrockener Note*

0,2 l 5,70 €

0,5 l 14,00 €

Flasche 0,75 l 21,00 €

**“Les Dorades” AOC Entre deux Mers**

*Frankreich / Bordeaux*

*aromatischer, nicht säurebetonter Wein, sehr gefällig*

0,2 l 5,70 €

0,5 l 14,00 €

Flasche 0,75 l 21,00 €

**Les Jamelles Reserve Chardonnay**

*Frankreich / Languedoc*

*Chardonnay typisch, goldgelb, saftig, aromareich*

0,2 l 5,40 €

0,5 l 13,50 €

Flasche 0,75 l 20,00 €

**Müller Thurgau**

*Deutschland / Saale Unstrut*

*gebaltvoller, saftiger Wein mit voller Frucht*

0,2 l 6,30 €

0,5 l 15,50 €

Flasche 0,75 l 23,00 €

**Gelber Muskateller**

*Österreich / Weingut Rebhof*

*süffiges Vergnügen nicht nur zum Dessert,*

*feine Muskatnote und dezente Restsüße*

0,2 l 6,30 €

0,5 l 15,50 €

Flasche 0,75 l 23,00 €

### Nicht rot noch weiß

**Dürkheimer Feuerberg**

*Deutschland / Pfalz*

*Portugieser Weißberbst halbtrocken*

0,2 l 4,40 €

0,5 l 11,00 €

### Siehste- siebste

*Zu einem Freund der Landwirt war, kam ein junges Ehepaar.  
 Nachmittags führt er sie hinaus, zeigt ihnen Hof und Hühnerhaus.  
 Die junge Frau stand stumm dabei, ihr war das Hühnerleben neu.  
 Da plötzlich springt ein Hahn auf's Huhn, wie das die Hähne manchmal tun.  
 Die Frau, die von Interesse scheint, fragt darauf listig unser'n Freund:  
 "Herr Schulze sagen sie mal an, wie oft am Tag macht das der Hahn?"  
 Herr Schulze denkt ein wenig nach: "Na, so etwa 20-mal am Tag".  
 Worauf die Frau ihr Männchen küsste und lächelnd sagte: "Siehste- siebste!"  
 Doch hierauf fragt der Mann den Freund: "Sag, Schulze, wie ist denn das gemeint,  
 Läuft denn der Hahn den ganzen Tag immer derselben Henne nach?"  
 "Ob nein", erwidert Schulze nun, "Der Hahn nimmt stets ein and`res Huhn".  
 Worauf der Mann sein Frauchen küsste und weise sagte: "Siehste -siebste!"*

# Een Tröppchen in Ehren-

## Rote Rebsäfte

Zweigelt

Österreich

trockener, samtiger, mittelschwerer Wein

Dornfelder Q.b.A.

Deutschland /Rheinbessen

trocken, farbintensiv, saftig und weich

Les Jamelles Merlot

Frankreich/Languedoc

würzig, leicht rauchig, leichte Faßnote

Dornfelder

Rheinbessen / Deutschland

süffiges Vergnügen für liebliche Geschmäcker

Vinas del Vero Crianza

Spanien / Somontano

Cuvee von Tempranillo & etwas Cabernet  
super aromatisch, ausgewogen und elegant

Spätburgunder

Rheinbessen / Deutschland

sanfter Wein mit zartwürziger Note für jedermann, halbtrocken

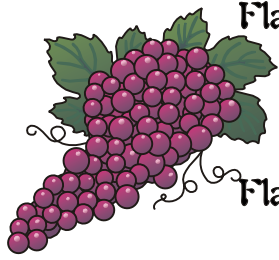
Laborie Cabernet Sauvignon

Südafrika / Coastal Region

beerig schmeckender, würzig, kräftiger Männerwein



Flasche



Flasche

Flasche

Flasche

Wußtest Du schon -  
das auch Analphabeten zur Weinlese zugelassen sind?

0,2 l	3,60 €
0,5 l	8,10 €
0,2 l	3,90 €
0,5 l	9,00 €
0,2 l	5,40 €
0,5 l	13,50 €
0,75 l	20,00 €
0,2 l	4,40 €
0,5 l	11,00 €
0,75 l	16,00 €
0,2 l	5,90 €
0,5 l	14,80 €
0,75 l	22,00 €
0,2 l	4,40 €
0,5 l	11,00 €
0,75 l	16,00 €
0,2 l	5,90 €
0,5 l	14,80 €
0,75 l	22,00 €

## Cocktails

Erdbeerdaiquiri

Swimming Pool

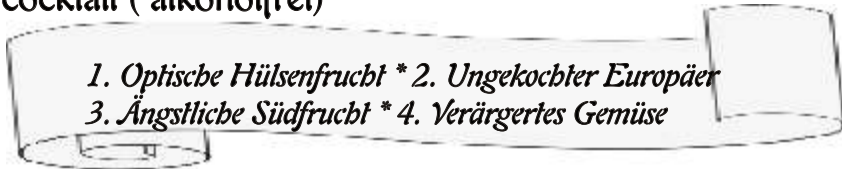
Caipirinha

Pina Colada

Vitamincocktail ( alkoholfrei)

Waldfruchtcocktail ( alkoholfrei)

6,50 €
6,50 €
6,50 €
6,50 €
3,80 €
3,80 €



1 = Linse; 2 = Ungar; 3 = Feige; 4 = Sauerkohl

## Champagner

( Falls Sie et wie wir nich aussprech `n könn- is ja schließlich keen deutsche Name,  
Bitte nur mit `n Finga druff zeijen, denn wiss `n wa schon )

Vranken Tete`de cuvee` 0,75 l 55,00 €

## Prikkelwasser (Sekt)

Bernhard Massard  
wahlweise trocken oder halbtrocken

Glas	0,1 l	2,90 €
Flasche	0,75 l	18,00 €
Glas Prosecco	0,1 l	2,90 €
Prosecco	0,75 l	18,00 €

Und draußen  
in dem dunklen Forst,  
erwacht die Gans  
im Adlerborst.  
Siebt sich um  
und spricht betroffen:  
"Mein lieber Schwan  
war ich besoffen!"

## Aperitifs ( vor dem Mahl)

Martini Bianco, rosso oder dry ( übersetzt in unsre Heimatsprache: lieblich, rot oda trock `n )	0,1 l	2,50 €
Sandemann Sherry medium, fino	0,05 l	2,50 €

## Der Kuh-Handel

Ein Bauer kauft sich einen Mercedes C 180 D von der Daimler Benz AG:

Er ärgert sich über die Aufpreise und Zusatzpreise.

Kurze Zeit später kauft ein Vorstandsmitglied der Daimler Benz AG bei dem Bauern eine Kuh für seinen Freizeitbof.

Der Bauer schreibt ihm folgende Rechnung:

1 Kuh - Standardausführung Grundpreis	4880,00 €
1 Kuh - zweifarbig ( schwarz/ weiß ) Aufpreis	300,00 €
Rindlederbezug	200,00 €
Milchbehälter für Sommer- und Winterbetrieb	120,00 €
4 Zapfbähne selbstschließend a `25,-€	100,00 €
2 Stoßstange vorn, verbornt a `45,-€	90,00 €
Fliegenwedel balbautomatisch	60,00 €
Dünevorrchtung (biologisch, umweltfreundlich)	120,00 €
Allwetterstufe für Sommer- und Winterbetrieb	200,00 €
Zweikreisbremssystem ( Vorder- und Hinterläufe)	800,00 €
Signalborn - mehrstimmig	270,00 €
Halogenaugen, verschließbar	300,00 €
Vielstoff - Futtermwertermotor	2500,00 €

Endpreis für Kuh in gewünschter Ausführung ohne MwSt. 9940,00 €

## Vom Polizeipräsidenten als unbedenklich erklärte Flüssigkeiten

Orangensaft	0,2 l	1,80 €
Apfelsaft	0,2 l	1,80 €
Grapefruitsaft	0,2 l	1,80 €
Tomatensaft	0,2 l	1,80 €
Ananassaft	0,2 l	1,80 €
Kirsch-Nektar	0,2 l	1,80 €
Bananen-Nektar	0,2 l	1,80 €
Pfirsich-Nektar	0,2 l	1,80 €
Tropischer Mehrfruchtsaft	0,2 l	1,80 €
Apfelschorle	0,2 l	1,80 €

*Woran erkennt man  
einen freundlichen Radfahrer?  
An den Fliegen zwischen den Zähnen.*

*Kommt ein Mann in eine Kneipe und bestellt ein Bier. Als er zahlen will sagt der Wirt :“2 Euro 60”. Der Mann zählt 26 Groschen ab und schmeißt sie hinter die Tbeke. Der Wirt ist sauer, sammelt aber das Kleingeld ein und grummelt vor sich hin.*

*Am nächsten Tag kommt der Mann wieder und bestellt ein Bier. Als er zahlen will sagt der Wirt :“2 Euro 60 “. Der Mann legt einen 5 Euro Schein auf den Tisch. “Jetzt hab ich dich”, denkt sich der Wirt, zählt 24 Groschen ab und schmeißt sie zu dem Gast. Sie verteilen sich im ganzen Lokal. Der Mann überlegt kurz, legt dann 2 Groschen auf den Tisch und sagt “Noch ´n Bier!”*

Tafelwasser	0,2 l	1,30 €
Pepsi Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	1,55 €
Orangen-Limonade <sup>1,3</sup>	0,2 l	1,55 €
Zitronen-Limonade <sup>3</sup>	0,2 l	1,55 €
Tonic Water <sup>3,4</sup>	Flasche	0,25 l 2,00 €
Spezi (Cola & Orangenlimonade) <sup>1,2,3</sup>	0,2 l	1,55 €
Ginger Ale <sup>1</sup>	Flasche	0,25 l 2,00 €
Bitter Lemon <sup>4</sup>	Flasche	0,25 l 2,00 €
Malztrunk	Flasche	0,33 l 2,30 €

Flasche “Lümmelwasser“ Tafelwasser	0,5 l	4,00 €
Grüneberger Quelle <i>Natürliches Mineralwasser ohne Koblenensäure</i>	0,25 l	1,90 €
Grüneberger Quelle <i>Natürliches Mineralwasser ohne Koblenensäure</i>	0,75 l	4,80 €
Grüneberg Quelle <i>Natürliches Mineralwasser mit Koblenensäure versetzt</i>	0,75 l	4,80 €

### Frisch gepresste Säfte

Orange	0,2 l	2,90 €
Orange-Kiwi	0,2 l	2,90 €

# Lustichmacher &

*“Schluß jetzt”, schimpft der Wirt, “ich schreibe nichts mehr an!”  
Der Stammgast: “Und wie willst du dir das alles merken?”*

Hausmarke „Bauernlümme!“	2 cl	35%	1,30 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	38%	1,55 €
Moskowskaya – Wodka	2 cl	40%	1,55 €
Fürst Bismarck	2 cl	38%	1,55 €
Malteser Kreuz	2 cl	40%	1,80 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	42%	1,80 €
Wilthener Alter Feiner	2 cl	38%	1,55 €
Asbach Uralt	2 cl	38%	1,80 €
Remy Martin VSOP	2 cl	40%	3,10 €

*Was unterscheidet einen englischen, einen französischen und einen deutschen Rentner?  
Der Engländer trinkt seinen Whisky und geht zum Pferderennen. Der Franzose  
trinkt Rotwein und geht zur Freundin. Und der Deutsche?  
Nimmt seine Herztropfen und geht weiter zur Arbeit!*

Gordons Dry Gin	2 cl	38%	1,55 €
Obstler	2 cl	38%	1,80 €
Williams Birne	2 cl	40%	1,80 €
Sierra Tequila	2 cl	38%	1,80 €
Grappa	2 cl	40%	1,80 €
Havana Club 3 Jahre	2 cl	40%	1,80 €
Marillenbrand	2 cl	40%	2,30 €
Kümmerling ( <i>nicht persönlich gemeint</i> )	2 cl	35%	1,95 €
Underberg	2 cl	44%	1,80 €
Jägermeister	2 cl	35%	1,80 €
Radeberger Bitter	2 cl	35%	1,80 €
Fernet Branca	2 cl	42%	1,80 €
Ramazotti	2 cl	30%	1,80 €
Karlsbader Becher	2 cl	38%	1,55 €
Amaretto	2 cl	28%	1,55 €
Sambuca Molinari	2 cl	42%	1,55 €
Campari <sup>1</sup>	2 cl	25%	1,55 €
Batida de Coco	2 cl	16%	1,55 €
Baileys Irish Cream <sup>1</sup>	4 cl	17%	3,10 €

*Der größte Feind des Menschen Wohl,  
das ist und bleibt der Alkohol.  
Doch in der Bibel steht geschrieben:  
"Du sollst auch deine Feinde lieben."*

*Wie wurde das Jodeln erfunden?  
Zwei Japaner waren auf einer Bergtour. Plötzlich fällt ihr Radio in eine Schlucht.  
Sagt der eine Japaner: "Holidiladio odel Holdudiladio?"*

## Bretterknaller

### Whisky

Johnnie Walker red <sup>1</sup>	4 cl	40%	3,60 €
Jim Beam	4 cl	40%	3,40 €
Jack Daniels	4 cl	43%	4,00 €
Single Malt <sup>1</sup>	2 cl	43%	3,50 €

(Scotch Whisky 12 years old)

### *Der Trutbahn in Whisky*

*Man kaufe einen Trutbahn von fuenf Kilo ( für 6 Personen) und eine Flasche Whisky.*

*Dazu Salz, Pfeffer, Olivenöl und Speckstreifen.*

*Trutbahn mit Speckstreifen belegen, schnüren, salzen, pfeffern und etwas Olivenöl dazu geben. Ofen auf 200 Grad einstellen.*

*Dann ein Glas Whisky einschenken und auf gutes Gelingen trinken.*

*Anschließend den Trutbahn auf einem Backblech in den Ofen schieben.*

*Nun schenke man sich zwei schnelle Gläser Whisky ein und trinke wieder auf gutes Gelingen. Den Thermostat nach 20 min. auf 250 Grad stellen, damit es ordentlich brummt.*

*Dannach schenke man sich drei weitere Whisky ein.*

*Nach balm Schdunde öffnen, wenden und den Braten überwachen.*

*Die Fisskieflasche ergreiffn unn sich eins binner die Binde kippn.*

*Nach 'ner weitem albernem Schunnde langsam bis zzum Ofen hinschlendern und die Trute rumwenden. Drauf achtn, sisch nit die Hand zu vabrennn an di Schaißs- Obfndür. Sisch waidere ffuenff odda siebm Wicki innen Glas sisch unn dann unn so.*

*Di Drute rai Schunn 'nt (iss auch egal) waiderbraan un all ssebn Minud' n pinkeln.*

*Wenn ueernwi moechlich, ssum Dratbubn hinkrieschn unn den Obfn aus' m Viech ziehn. Nommal ein Schlugg geneemign un anschliesnt wida fasuchen, das Biest rauszukriegn. Den fadammt' n Vogel vom Bodn aufflisen unn uff ner Bladde hinrichten. Uffbasse, dass nit Ausrutschn auff' m schaißffettichn Kuechnbodn. Wenn sisch drossdem nit fameidn fasubn wida aufssuschichtmodersobababaisallesjaeeebseisseggaaal!!!*

*Am naechsten Tag den Trutbahn mit Mayonnaise und Aspirin kalt essen.*

*Viel Spaß beim nachkochen.*

## Misch-Masch

Weinschorle (weiß oder rot)	0,2 l	a.A.
Campari- Orange <sup>1</sup>	0,2 l	4,50 €
Gin- Tonic <sup>3,4</sup>	0,25 l	4,50 €
Wodka Lemon <sup>4</sup>	0,25 l	4,50 €
Wodka- Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	4,10 €
Weinbrand- Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	4,10 €
Cuba Libre <sup>1,2</sup>	0,2 l	4,50 €
Jim Beam- Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	4,50 €
Jack Daniels- Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	4,80 €
Batida- Kirsch	0,2 l	4,10 €

*Wie heißt das gefährlichste Gas zwischen zwei Wirtschaftsbäusern?  
Sauerstoff!*

## Von flüssig bis knackig

**„Fruchtiges Tomatensüppchen“**  
*(Vegetarisch) mit einer Gin-Sabnebaube*

3,35 €

**Waldpilzsuppe**  
*verfeinert mit reichlich gewiegter Petersilie*

3,35 €

**Suppe „Bauernlümmel“**  
*Schmackhafte Suppe nach dem Rezept eines russischen Wandersmannes*

3,35 €

**Pikantes Würzfleisch vom Schwein**  
*mit würzigem Käse im Nöpfchen überbacken*

4,10 €

**„Kleines Salatallerlei“**  
*Kleiner gemischter Salat mit Preiselbeerdressing*

3,90 €

*„Herr Ober, meine Suppe ist kalt!“  
„Kein Wunder!  
Die haben sie ja bereits  
vor einer Stunde bestellt!“*

*Ein jeder esse was er kann, nur nicht seinen Nebenmann.  
Und wir nehmen 's ganz genau: Auch nicht seine Nebenfrau.  
Hat er sie dann doch gegessen, Zähneputzen nicht vergessen.*

**„Salat mit Hähnchenstreifen“**  
*Hähnchenbruststreifen auf einem knackigen, bunten Salatbett angerichtet  
und mit amerikanischem Dressing und Hausbackenem serviert*

klein 5,20 €

groß 9,70 €

**„Schopska-Salat“**  
*frischer, gemischter Salat mit Gurken- Tomaten- und Schafskäsewürfeln und  
roten Zwiebeln*

klein 4,30 €

groß 8,60 €

*Diener Bertbold öffnet dem alten,  
schwerhörigen Grafen die Tür und murmelt:  
"Na Alter, wieder im Wirtsbaus gewesen und Bier gsoffen?"  
"Nein, Bertbold, in der Stadt gewesen und ein Hörgerät gekauft!"*

*Bescheidenheit, Bescheidenheit,  
verlaß mich nicht bei Tische  
und gib, daß ich zur rechten Zeit,  
das größte Stück erwische.*

*Zu DDR Zeiten steht ein englisches Auto mit Nationalitäts-Kennzeichen GB in Dresden.  
Kommt ein Paar vorbei. Sagt der Mann: "Ei, guck mol, wo mog denn das Auto bergommen, mit GB?"  
Darauf sie: "Na, aus em Gönigreich Bolen." "Aber iwo, das gibts doch nimmer.  
Das ist doch jetzt e Wolgsrepublik." Ratlos stehen sie rum.  
Schließlic kommt ein Mann vorbei den sie fragen:  
"Sagn se mal guder Mann, wisse sie wo des Audo bergommt, mit GB."  
Er dreht sich sichernd um und dann flüsternd: "Psst, nich weidersachen, das ist Griminal-Bolizei."*

## Für Frau un Mann –aus Topp un Pfann

<p><b>„Kutschersteak“</b>  <i>Saftig gebratenes Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu reichen wir Kartoffelkroketten und eine kleine Salatgarnitur</i></p>	<p>11,10 €</p>
<p><b>“Große Schinkenhexe“</b>  <i>Große, knusprige Schweinshexe, mit Schwarzbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln</i></p>	<p>12,60 €</p>
<p><b>„...des Gutsherrn liebstes Vieh“</b>  <i>Zarter Sauerbraten nach alter Tradition zubereitet, serviert mit Apfelrotkohl und Bauernkloß</i></p>	<p>10,40 €</p>
<p><b>„Omas Filettopf“</b>  <i>Filetgeschnetzeltes vom Schwein samt Zwiebeln angeschwenkt, mit Cremeschampignons und Kartoffelmus von unseren Mägden in der Pfanne serviert</i></p>	<p>11,90 €</p>
<p><b>„Braumeistersteak“</b>  <i>Mit Käse und rohem Schinken gefülltes, paniertes, in der Pfanne goldbraun gebratenes Schweinerückensteak, angerichtet mit Butterbohnen und deftigen Bratkartoffeln</i></p>	<p>11,80 €</p>
<p><b>“Filetspieß Bauernlümmel“</b>  <i>Im Kochgeschirr serviert; gut gebratener Filetspieß, abwechselnd bestückt mit Schweinefilet, buntem Paprika und Zwiebeln, gereicht mit in Butter angeschwenktem Pfannengemüse, Kroketten und Paprikasoße</i></p>	<p>12,90 €</p>
<p><b>“Saftiger Spanferkelbraten“</b>  <i>zu Tisch getragen samt hausgemachtem Rotkohl und Stampkartoffeln</i></p>	<p>10,40 €</p>
<p><b>„Schnitzel nach Wiener Art“</b>  <i>Knusprig gebratenes Schweineschnitzel, zu Tisch getragen mit Blumenkohl, Semmelbutter und Petersilienkartoffeln</i></p>	<p>10,50 €</p>
<p><b>„Landmannschmaus“</b>  <i>Saftig gebrutztes Rumpsteak mit naturbelassenem Fettrand, serviert samt Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und frischer Salatbeilage</i></p>	<p>16,50 €</p>

*Gast: “Kann man hier Wild essen?”  
 Ober: “Die meisten Gäste essen manierlich.”*

### Rezept für Sau-Spießchen

*Die gut gebürstete Wildsau wird (notfalls mit Gewalt) in den Backofen eingeführt und bei einer gleichmäßigen Temperatur von zirka 800 Grad in eine handliche Form gedörnt.*

*Das etwas abgekühlte Tier spießt man auf eine Scheibe Ananas und Emmentaler Käse.*

*Sau-Spießchen werden vor dem Essen als Aperitif gereicht.*

*Man rechnet pro Gast etwa eine Sau.*

*(Loriot)*

*Red` was wahr , trink was klar , iß was gar , zahl in bar.*

## Vegetarische Gerichte

- „Lümmels Gemüsepfanne“ 9,40 €  
*Buntes Pfannengemüse, bereitet aus frischen Zucchini, Staudensellerie, buntem Paprika sowie Cocktailtomaten, nebst Bandnudeln serviert*
- „ Gesindeessen“ 9,40 €  
*2 hausgemachte Grünkernbratlinge gereicht mit Tomatensoße, Stampfkartoffeln und Zucchini-gemüse*
- „Flammkuchen“ 8,10 €  
*Vegetarisch mit frischem Gemüse belegt*
- „Bauernschmaus“ 7,90 €  
*Bauernfrühstück zubereitet mit Tomate und Frühlingszwiebeln in der Pfanne serviert (ohne Speck)*

## Vom kühlen Nass

- „Guter Fang“ 11,20 €  
*Goldgelb gebratenes Filet vom St.Petersfisch, mit Basilikumpesto, Tomate & Mozzarella überbacken angerichtet auf Kartoffel-Spargelgemüse*
- „Stralauer Fischzug“ 14,60 €  
*Goldbraun gebrutzelt Zanderfilet an Schmorgurken und Dijon-Senfkartoffeln*

## Aus Wäldern und Fluren

- „Jägeressen“ 12,50 €  
*Herzhaft gewürzter Wildgulasch mit Apfelrotkohl und Butterspätzle*
- „Försters Leibspeis“ 12,90 €  
*Pikanter Hirschbraten samt Rotkohl und Petersilienkartoffeln zu Tisch getragen*

### *Rezept für Jäger im Reisrand*

*Nachdem man je nach Personenzahl ein bis zwei Pfund Reis mit einer Prise Salz hart kochen und in die Randform stürzen lassen, bittet man einen jüngeren, frisch gewaschenen Jäger oder Forstadjutanten mit Hut, darin Platz zu nehmen. Dieses stimmungsvolle Gericht ist jedoch ausschließlich selteneren, repräsentativen Anlässen vorbehalten, da auch in der Forstlaufbahn die Nachwuchsfrage noch nicht gelöst ist und nur wenige Forstbeamte die Erlaubnis erhalten, sich für private Zwecke einen Abend frei zu machen. (Loriot)*

## Vom Gutshof

### „Rösch gebratene Entenkeule“

*1 knusprig gebrutzelte Entenkeule, geschmackvoll angerichtet mit Apfelrotkohl, angeschwenktem Rosenkohl und Bauernkloß*

10,10 €

*"Herr Ober, was macht das Bier?"  
"Es löscht den Durst, Herr Huber!"*

### „Geflügelpfanne Bauernlümmel“

*Feine Geflügelstreifen mit Zwiebeln und Cremeschampignons in der Pfanne gebraten und samt Mandelreis zu Tisch getragen*

10,70 €

### „Poulardenbrust“

*Mit würzigem Tomaten-Kräuterpesto gefüllte Hähnchenbrust, auf Orangen-Zucchini-Bandnudeln*

10,80 €

## „Aus de Berliner Küche“

### „Stroh und Lehm“

*Zünftiges Rieseneisbein, angerichtet mit Sauerkohl, hausgemachtem Erbsenbrei und gekochten Kartoffeln*

11,80 €

### „Berliner Teller“

*1 saftige Scheibe Kafler, 1 Rostbratwürstchen und eine Berliner Bulette mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln aufgetragen*

9,60 €



## Für ein oder zwei Köpfe oder deftiges zum Bier

### „Gutsherrenplatte“

*Ein geschmackvolles Arrangement, bestehend aus saftigem Spanferkelbraten, pikantem Hirschbraten und knuspriger Entenkeule, zu Tisch getragen samt Fingermöhrchen, Rosenkohl, Rotkohl sowie Bauernkloß*

1 Person 15,90 €

2 Personen 31,80 €

### „Brotzeitbrett für ein oder zwei Köpfe“

*Ein Arrangement aus frischem Hackepeter, Schwarzwälder Schinken, Lachsschinken, hausgemachter Bulette, Rauchkäse und Brie, Pfefferbeißer, Schmalz, Butter, Gurkenvariation und hausgebackenem Landbrot*

1 Person 8,50 €

2 Personen 16,90 €

### „Flammkuchen traditionell“

*mit Zwiebeln, Speck und Käse*

7,20 €

### Flammkuchen „Hawaii“

*mit Kochschinken, Ananas und Käse*

8,10 €

*Der Gast hat im Restaurant eine Taube bestellt.  
Das Vieh ist zäh wie Leder.  
Auf einmal beißt er auf etwas hartes. Eine kleine Metallkapsel.  
Er öffnet sie, drin ist ein Zettel:  
„Greifen im Morgengrauen an. Napoleon“*

## Für Naschkatzen

<b>Frischer Kaiserschmarr´n</b> <i>mit warmen Amaretto-Zwetschgen, gebobelten Mandelplättchen und Puderzucker gereicht</i>	4,90 €
<b>Frischer Obstsalat aus Früchten der Saison im Glas</b>	4,60 €
<b>Crepe Suzette</b> <i>gefüllt mit Blaubeerkompott an Orangenseife</i>	4,70 €

## Süß, heiß oder Eis

### Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	1,50 €
Pott Kaffee	2,50 €
Espresso	1,50 €
Doppelter Espresso	2,50 €
Cappucino mit aufgeschäumter Milch	1,60 €
Cappucino mit Sahne	1,80 €
Cappucino Schoko	2,50 €
Kaffeeschoc- Mischung aus Kaffee und Kakao	2,50 €
Milchkaffee	2,10 €
Espresschoc Mischung aus Espresso und Kakao	2,50 €
Latte Macchiato	2,50 €
Kakao	2,50 €
Kakao mit Sahne	2,70 €



*Fragt der Ober den Gast:  
" Und hat es ihnen geschmeckt?"  
Gast: "Ich hab schon besser gegessen."  
Darauf der Ober:  
" Aber nicht bei uns..."*

### Teespezialitäten

Eilles Assam Spezial schwarzer Tee	je 1,80 €
Eilles Pfefferminze Kräutertee	
Eilles Hagebutte mit Hibiskus Früchtetee	
Eilles Rooibos Vanilla Kräutertee-Südafrikanischer Rotbusch mit Vanillearoma	
Eilles Sommerbeere Früchtetee- mit Erdbeer-Himbeergeschmack	
Eilles Grüner Tee	
Eilles Kamille Kräutertee	

## Milch& Kaffeespezialitäten

<b>„Milchshakes“</b> <i>Vanille* Schoko* Erdbeer* Banane* Amarena Kirsch*</i> <i>Joghurt* Heidelbeere *Maracuja</i>	2,80 €
<b>„Eiskaffee oder Eisschokolade“</b> <i>Cremiges Vanilleeis mit Kaffee oder Trinkschokolade und einem Tupfer Sabne</i>	3,90 €



## Eisiges

### „Nußknacker“

*Cremiges Schoko-, Haselnuss- und Coffee Cruncheis kredenzt mit Nuss-Nougatlikör, einem Sabnebäubchen sowie ganzen Hasel- und Walnüssen*

4,90 €

### “Banana Boat”

*Cremiges Bananen-, Schoko- und Vanilleeis an Bananenstücken und Schlagsabne, überzogen mit Schokoladensoße*

4,10 €



### „Schokotraum“

*Cremiges Schoko- und Coffee Cruncheis arrangiert mit Eierlikör, Sabnetupfer, Schokosoße und Schokoplätzchen*

4,50 €

### „Joghurtbecher“

*Cremiges Joghurt- und Amarena-Kirscheis auf Naturjoghurt und Beerenobst, obenauf einen Tüpfel Sabne*

3,90 €

### “Verbotene Liebe”

*Cremiges Amarena-Kirsch-, Erdbeer- und Stracciatellaeis wahlweise mit heißen Himbeeren oder mit heißen Kirschen, dazu Vanillesoße und ein Sabnetupfer*

4,30 €



### “Schwedeneisbecher”

*Cremiges Vanille- und Stracciatellaeis auf Apfelmus, mit Eierlikör, Schlagsabne und Krokant serviert*

3,90 €

### “Schwarzwaldbecher”

*Cremiges Schoko- und Amarena Kirscheis arrangiert an Kirschen, Kirschlikör, einem Sabnebäubchen und Schokoraspeln*

4,80 €

### “Eisvariation klein oder groß” wahlweise

*6 Kugeln nach eigener Wahl mit etwas frischem Obst garniert*

6,00 €

*12 Kugeln quer durch die Eistbeke mit etwas frischem Obst garniert*

12,00 €

## Kindereisbecher

### Eisclown

*Eine Kugel Bananeneis mit Sabne*

1,80 €

### Biene Maja

*Eine Kugel Vanille- und eine Kugel Schokoeis mit Sabne und Schokosoße*

2,20 €



## Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milchspeiseeis

je Kugel 0,80 €

*Vanille\* Schoko\* Amarena-Kirsch\* Stracciatella\* Joghurt\* Banane\* Haselnuss\* Coffee Crunch*

Fruchteis

je Kugel 0,80 €

*Erdbeer\* Heidelbeer\* Maracuja*

## Unsre Highlights

(uff deutsch - unsre Höhenlichter) von September bis Mai

mittwochs - Schlachtefest

*saftiger Schweineschinken frisch vom Grill, Spare Rips"saft",  
frische Schlachteplatte und andere Leckereien*

jed`n 1. Freitag im Monat - Fischtach

*Unsere Leichtmatros(innen) servieren Ihnen allerhand leckere Fischangebote*

jed`n 3. Freitag im Monat - Schlachtefest vom Roß

*Köstlichkeiten rund ums Pferd gibt`s hier zu genießen*

samstachs - Brunch

*Kalt- warmes Brunchbuffet von 11.00 bis 15.00 Ubr inkl. Kaffee für nur 12,50 €*

sonntachs - Brunch

*Kalt- warmes Brunchbuffet von 10.00 bis 14.00 Ubr inkl. Kaffee für nur 12,50 €*

Besuchen Sie uns auch



Unter den Linden 35 - 10117 Berlin  
Tel.:22487257



Friedrichstraße 185-190 - 10117 Berlin  
Tel.:20450559

## "Landmann-Gelage"

ab 8 Personen

Einst setzten sich die Edelmänner und Gutsbesitzer in großen Runden zusammen und ließen sich von ihren Bediensteten üppig die Speisen auftragen. Die Völlerei zog sich meist über mehrere Stunden hin. - So wollen wir es auch halten.



Beginnen werden wir unser Gelage mit  
**Meter - feinstem, hausgemachtem Aufstrich**  
Hierfür tragen wir herbei, Köstlichkeiten wie Lachs-Walnuss-Tatar, Chili-Butter,  
Tomaten-Mozzarella-Creme, Krabben-Frischkäse und einiges mehr.  
Dazu geben wir frisches hausgebackenes Brot,  
geschnitten und gereicht von unserem Koch...

Alsdann trägt dieser auch bald einen Kessel herbei, hängt ihn  
übers Feuer und serviert ein leichtes  
**Gulaschüppchen,**  
welches sie mit ihrem Geschick und unseren gereichten  
Zutaten gerne noch verfeinern können.

Nach einer kleinen Verschnaufpause tragen wir den Hauptgang zu Tisch.  
Auch dieser wird nicht einfach nur auf dem Teller kredenzt, nein....  
dieser wird standesgemäß in Edelmetall serviert....  
Spieße von gebeiztem Hirsch, mariniertes Hähnchenbrust sowie  
Schweinefilet, Mandelklöße, Butterspätzle, frisches Pfannengemüse,  
Rotkohl, Rosenkohl und Salzkartoffeln servieren wir in einer  
**kupfernen Dachrinne.**

Vollendet wird das Ganze mit guter Soße.  
Guten Appetit!!!  
Und um der Völlerei einen krönenden Abschluss zu verleihen,  
gibt es zu guter Letzt ein köstliches  
**Schokoladenfondue ....**  
...verfeinert mit Orangenlikör und mit  
verschieden frischen Obsttrappen zum trinken...

26,20 € pro Person

