Unsere Tageskarte

Alle Fleischsorten kommen von der Land- und Wildfleischerei Schempp.
Die Gerichte auf der Tageskarte werden nur in begrenzen Mengen angeboten.

Montag und Dienstag

Böhmische Tage

Gulasch und **böhmische Knödel**a,h, dazu ein Glas böhmisches Bier vom Faß (0,3 l) für nur 17,80

Mittwoch

Schnitzel - Tag:

Zu einem frisch in Butterschmalz gebratenem Schempp - **Schnitzel vom „Meißnerland Schwein“** mit Mischgemüse und Kartoffeln
können Sie sich ein Glas Bier vom Faß (0,3 l) für nur 21,20 schmecken lassen. a,b,c

Donnerstag

Sächsischer Wiegebraten - Tag:

Wiegebraten, Spiegelei, Sauerkraut, hausgemachtes Kartoffelpüree und einem Glas Bier vom Faß (0,3l) für nur 18,30 h,g

Freitag

Fisch - Tag:

Heute servieren wir **Forelle Müllerin Art**, mit einem Glas (0,1l) Hauswein

Regenbogenforelle, rotfleischig durchschnittlich 400-500g für nur 28,50 a,j

Samstag, Sonntag

Rouladen - Tag

Eigens für das Wochenende fertigen wir frische Rinderrouladen an.

Rinderroulade, 200g, Salzkartoffeln, Rotkohl. Dazu reichen wir ein Glas Bier vom Faß (0,3l) für nur 26,20 h,l,c

Wir führen für Sie Whisky-, und Rum- und Cognacverkostungen durch. Gerne auch individuell und in kleinen Gruppen.
Die aktuellen Verkostungstermine finden Sie unter:
www.whiskyverkostung-dresden.de
Wir haben die größte Auswahl an Rums weit und breit. Und eine gut sortierte Whiskysammlung.
Wir kochen für Sie frisch und regional. Wir vergessen dabei nicht, das ein Tier nicht nur aus Schinken besteht. Unter diesem Motto halten wir für Sie auch Leckeres mit Innereien bereit. Guten Appetit. Enjoy your meal. Bon Appetit.

Möchten Sie einen Tisch reservieren?

Waren Sie zufrieden? Bitte bewerten Sie uns.

Herzlich Willkommen in der

Schwarzen Seele

Wir freuen uns über Ihren Besuch und hoffen Ihnen gefällt es bei uns!

Sollte es doch einmal etwas später geworden sein oder unser historischer Dorfanger gefällt Ihnen, so dass Sie hier gerne ein paar Tage verweilen möchten, verweisen wir Sie gern auf die Ferienwohnungen hier im Grundstück.

Lage:
*direkt am historischen Dorfanger von Altkötzschenbroda
*1/4 Minute bis zur nächsten Kneipenmeile und zwar hier
*1/2 Minute bis zum Bäcker, Fleischer, Gärtner, Drogerie …
*1 Minute bis zur Elbe mit Elbradweg
*5 Minuten bis zur Straßenbahn, S-Bahn, Bahnanschluß, Bus
*15 Autominuten bis zur Autobahn
*20 Autominuten bis Moritzburg, Meißen, Dresden

… und nach dem Feiern übernachten in unseren 5 hochwertig ausgestatteten Ferienwohnungen

Alle Ferienwohnungen sind komplett eingerichteten: mit Fernseher, Radio, Küchen sind mit Herd, Kühlschrank, Toaster, Kaffeemaschine usw. ausgestattet, Kinderbett vorhanden

Ferienwohnung I unter dem Dach im Vorderhaus (für 4 Personen + 2 Aufbettungen):
2 Schlafzimmer mit je einem separatem Bad mit Dusche gemeinsamer Essraum mit Ausblick auf den Anger

Ferienwohnung II im 1. Obergeschoß im Vorderhaus (für 7 Personen + 2 Aufbettungen):
3 1/2 separate Schlafzimmer, Bad mit Dusche und Badewanne, Toilette separat, separater Speiseraum an der Küche

Ferienwohnung III 1. Obergeschoß im Hinterhaus (für 2 Personen + 2 Aufbettungen): mit Balkon, Bad mit Badewanne

Ferienwohnung IV Dachgeschoß im Hinterhaus (für 4 Personen): 2 Schlafzimmer und 1 Wohnküche, Bad mit Badewanne, 3D TV

Ferienwohnung V Dachgeschoß im Hinterhaus (für 2 Personen + 2 Aufbettungen): romantisches Bad mit Badewanne

Vermietung: Ramona Jowatzky, Altkötzschenbroda 19, 01445 Radebeul

Tel.: 0351/ 838 6998 * ferienwohnung@ak19.de * www.ak19.de

Das sind die Lieblingsgerichte unserer Gäste

Schnitzel vom „Meißnerland Schwein“ in Butterschmalz gebraten**,** mit Mischgemüse, Kartoffeln a,b,c 21,20

Entrecôte, bestes sächsisches Rind mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter b 250g 29,90

Seele „Pfanne“, Auswahl von Schempp Spezialitäten wie grobe Bratwurst, Rinderleber und Kammsteak, dazu Pellkartoffeln und hausgemachtes Sauerkraut a,h 23,90

Regenbogenforelle, rotfleischig, Müllerin Art, durchschnittlich 400-500g gebraten, meliert, mit Salzkartoffeln und Salatbukett 28,50

Rinderleber, gebraten und mit Rotwein 5 abgelöscht, dazu Zwiebeln und hausgemachter Kartoffelpüree, mit Milch verfeinert b,l 18,90

nur samstags und sonntags

Rinderroulade, Salzkartoffeln, Rotkohl. Dazu reichen wir ein Glas Bier vom Faß (0,3l) für nur 26,20 h,l,c

Spezialitäten des Hauses

Fleisch von der Wild- und Landfleischerei Schempp und Innereien

- Auszug -

Ochsenschwanzsuppe, klar, mit Sherry 1, g, l 8,90

Flecke süß-sauer, eine sächsische Spezialität mit Kartoffelstücken und sauren Gurken 6,9,a,g,b 17,90

Herzragout mit hausgemachtem Kartoffelpüree (bitte unbedingt Verfügbarkeit erfragen) b,g 17,90

Dazu empfehlt der Chef einen **Schieler** Wein vom Radebeuler Weingut „Ziegenwein“ oder ein Original Radebeuler **Kötzsch Pils**.

Und nach dem Essen

doppelter Espresso aus der Radebeuler Kaffeerösterei 4.50

Stück **Eierschecke**, nach „Leutewitzer Art“ mit Sahnetupfer a,b,c 4,20

Stück **Napoleon Torte**, Schichttorte aus feinblättrigen Teigböden und Buttercreme, nicht zu süß, in Rußland und der Ukraine der beliebteste Kuchen, französischer Ursprung bis ins 17. Jahrhundert, a,b,c 4.60

Alle Kuchen backen wir selbst. Die Torten kommen von unserer Konditorin.

Unsere Lieferanten sind unsere Partner

Uns alle vereinen die gleichen hehre Ziele: handwerklich höchste Qualität – regionale Produktion – Freude am eigenen Produkt – Lust auf „Neues“ und „Altes“ bewahren. In diesem Sinne können Sie bei uns gut essen und trinken. Und – Sie werden immer etwas Besonderes finden.

Fleisch - Land-und Wildfleischerei Schempp-Tauscha

Familienunternehmen in der 5. Generation. Seit 1905. „Meine Vision ist es, Produkte für alle Menschen herzustellen, die Lebensmittel wertschätzen und für die ein Stück Fleisch oder Wurst etwas Besonderes und keine Massenware ist“. Warmschlachtung. Christoph Schempp, einziger Fleisch Sommelier Sachsens, Innovationspreis des sächsischen Handwerks 2022, 1. Platz

Bier - Kötzsch – Ein Radebeuler Original – vom Brauhaus Radebeul

„Durch den Einsatz bester Rohstoffe wie Hopfen, Gerstenmalz und Hefe erhält unser mit viel Liebe hergestelltes Bier seinen natürlichen Geschmack. All dies macht unser Bier zu einem einzigartigem Getränk mit einer unverwechselbaren Note.“

- Hoflößnitz und Drei Herren - Radebeul

Hoflößnitz - *sächsische Weinkultur seit 1401 …Zentrum der Sächsischen Weinstraße, sächsische Vinothek und Bio Weingut*
„Die Güte unseres Weines entsteht zu allererst im Weinberg. Neben ausreichend Sonne und einem geeigneten Boden ist dabei auch die richtige Düngung wichtig.“

Drei Herren - *Als* **einziges Weingut der neuen Bundesländer** *wurde DREI HERREN 2014 von der DLG erstmals in die Liste der* **TOP 100 der besten deutschen Weinerzeuger** *aufgenommen und 2015 erneut bestätigt.*
„Nach unserer Überzeugung gibt es im Weinbau kaum eine modernere Haltung als das Bestreben, den naturgegeben substantiellen Reichtum der Trauben im Wein zu bewahren. Entsprechend bekennt sich DREI HERREN beim Ausbau seiner Weine zu einer Philosophie des „kontrollierten Nichtstuns“: Keine Schönung, keine manipulativen Eingriffe, sondern eine aufmerksame, zeitintensive Begleitung des naturbelassenen Zustands.“

Ziegen Wein Radebeul

Drei Freunde - eine gemeinsame Leidenschaft. „Im Einklang mit der Natur pflegen wir unsere Weinstöcke in der Kulturlandschaft der Radebeuler Oberlößnitz In Ergänzung halten wir die alte heimische Milchziegenrasse Thüringer Wald Ziege. *Die Milch wird in der eigenen handwerklichen Hofkäserei zu Käse verarbeitet.“*

Säfte - Kelterei Oese

Familienbetrieb seit 1935. Die Kelterei Oese ist eine Lohnmosterei, das heißt, sie verarbeiten erntereifes heimisches Obst von Gärtnern und Bauern zu vorzüglichen Säften und Nektaren. . Der Direktsaft ist flüssiges Obst und steckt voller Vitamine. Die erstklassige Qualität der Oese Produkte beruht auf bestem heimischem Obst, kurze Transportwege und zügige Verarbeitung.

„Heimische Obst- und Beerensorten vorwiegend aus ökologischem Anbau stellen nach wie vor die Basis der Produkte. Ein Großteil des Kernobstes stammt von Altsorten der Streuobstwiesen des Umlandes.“

Speisekarte
Unsere Klassiker

Wir legen sehr viel Wert auf frische, regionale Küche und beziehen deshalb außer den Produkten von der Land- und Wildfleischerei Schempp aus Tauscha auch unsere anderen Zutaten größtenteils aus heimischen Gärtnereien und Betrieben ganz aus der Nähe. Da wir unsere Gerichte frisch für Sie zubereiten, bitten wir Sie, entsprechende Wartezeiten einzuplanen. Für alle Speisen und Getränke gilt: Die **Verfügbarkeit kann eingeschränkt sein. Die Portionsgrößen sind an einen mäßigen Hunger angepaßt.** Wir bedanken uns bei Ihnen für Ihr Verständnis.
Unser besonderes Angebot: aus der Hausschlachtung von der Landfleischerei Schempp**:** Dienstags Schlachtung. Mittwoch und Donnerstag auf dem Tisch. Frischer geht es nicht.
Unsere Küche ist nicht für Veganer geeignet. Zu den Zusatzstoffen und Allergenen unserer eingesetzten Produkte lesen Sie bitte auf der letzten Seite nach. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

Suppen & Vorspeisen

Ochsenschwanzsuppe, klar mit Sherry 1,l, g – Ochsenschwanz von der Landfleischerei Schempp 8,90

Würzfleisch, hausgemacht vom Hähnchen, mit Pilzen verfeinert und mit Käse überbacken 1,3, a,l,g 10,20

Salate

kleiner **Salatteller** (Beilagensalat), vegetarisch 8,40
Salatteller mit gebratenen **Rinderfleisch - Streifen** 4 18,90
Salatteller mit hausgemachter **Vinaigrette**, vegetarisch a,1,6,9 16,90
Salatteller mit **Waldpilzen**, vegetarisch 18,90
Salatteller mit gebratenen **Rinderleber - Streifen** 1,a – von der Landfleischerei Schempp 18,90
Salatteller mit **Schafskäse**, vegetarisch 18,90

Vegetarisch

2 **Kartoffelpuffer** mit Käse überbacken, mit Setzeiern und Salat a,c 17,90
1 **Kartoffelpuffer,** mit Käse überbacken, mit Setzeiern und Salat a,c 12,30
Bauernfrühstück, vegetarisch 6,9,c 17,90
Pellkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark und Leinöl aus der Lausitz – nach sächsischer Art b 16,90
Blumenkohl, paniert, mit Salzkartoffeln und brauner Butter a,b,c 17,90

2 **Teigrollen** mit Treber, gefüllt mit Tomaten und **Mozzarella** a,b,c 17,60
2 **Teigrollen** mit Treber, gefüllt mit Tomaten und **Schafskäse** a,b,c 18,90
2 **Teigrollen** mit Treber, gefüllt mit **Waldpilzen** a,b,c 18,90

Spaghetti mit Tomatensauce (aus Schältomaten), auf Wunsch mit Reibekäse a,c 17,50
Spaghetti mit **Waldpilzen,** auf Wunsch mit Reibekäse ,a,c 18,60

Gemüse und Obst - W. Klunker

Familienunternehmen mit Tradition seit 1927 - frisch - kurze Wege - alles was hier wächst, kommt auch von hier. „Unsere Produkte werden von Montag bis Samstag täglich frisch eingekauft: Bevorzugt beziehen wir saisonales Gemüse, Salate und Kräuter aus Gärtnereien in Radebeul, Dresden und Umgebung. Frisch einkaufen – frisch ausliefern. Qualität ist oberstes Gebot der Walter Klunker Obst- und Gemüsegroßhandel GmbH. Das Unternehmen mit eigenem Transportbetrieb beliefert seit fast einem Jahrhundert Kunden in der Region Dresden mit Obst, Gemüse, Salat und Kräutern.

Unser Speiseeis kommt vom **Eisspezialisten Nierade** *aus Dohna. 2008 gründeten die Brüder Nierade die Sächsische Eismanufaktur GmbH. Das Speiseeis ist handgemacht, mit viel Liebe und Erfahrung. Dieses Speiseeis ist sehr sahnig und Verführung pur. Wir haben uns sowohl für traditionelle Eissorten als auch für ausgefallene Eiskreationen konzentriert. Immer nehmen wir das Beste mit hoher Qualität.*

Schokolade, Kakao - EDELMOND Chocolatiers, Bio - Luckau

„Wir bei Edelmond® lassen das alte Schokoladenhandwerk wieder in neuem Glanz erstrahlen. Unsere handgemachten Schokoladenkreationen stellen wir von der Bohne bis zur fertigen Tafel (bean to bar) nach traditionellen Rezepten her. Teilweise setzen wir hierfür noch historische Schokoladenmaschinen ein.In unserer Edelmond Schokoladenmanufaktur im schönen Spreewald, im Süden Brandenburgs, verarbeiten wir beste, fair gehandelte Grand Cru Bio-Kakaobohnen aus Ursprungsländern und veredeln diese meisterlich mit erlesenen Komponenten zu einer puren und ehrlichen Schokolade.“

Kaffee von der Radebeuler Kaffeerösterei

Seit 2016 besteht die Rösterei in Radebeul. Die beiden Inhaber Doreen Gäbisch und Alexander Krebs kreieren seither mit Leidenschaft neue Kaffeekombinationen. „Unsere Kaffees sind sorgsam ausgewählt. Neben einer hohen Qualität des Rohkaffees sind uns die faire Behandlung der Kaffeebauern sowie ein sorgsamer Umgang mit der Natur wichtig. Wir beziehen unseren Rohkaffee derzeit von Importeueren, die nachweislich aktiv in den Anbauländern sozial und ökologisch unterwegs sind und mehrmals im Jahr im persönlichen Kontakt zu den Kaffeebauern stehen.“ Fairtrade

Grenzwald Destillerie Carl- Otto Ficker, Crottendorf

Kräuterliköre, Brände, Geiste, Spirituosen. Seit 1882 Inhabergeführt. „Wir verwenden ausschließlich beste, ausgewählte Rohstoffe wie Früchte, Blüten, Blätter, Wurzeln …“ Mehrfach ausgezeichnet. 2018 World-Class-Distillery. Lagerung und Reifung in eigenen Kellergewölben in lasierten Tonbehältern.

Hauptgerichte

Fisch

Regenbogenforelle, rotfleischig, Müllerin Art, durchschnittlich 400-500g gebraten, meliert, mit Salzkartoffeln und Salatbukett 28,50

Fleisch & Kartoffeln
- Fleisch von der Wild- und Landfleischerei Schempp -

Ochsenschwanzsuppe, klar, mit Sherry 1, g, l 8,90

Wildschweingulasch, verfeinert mit Waldpilzen zu böhmischen Knödeln a,b,c,l 20,90

Bauernfrühstück 6,9,c 17,90

Sülze vom Eisbein mit Bratkartoffeln und selbstgemachte Remoulade g 17,90

Nierchen,süß-sauer,nach Art des Hauses klassisch sächsisch mit Kartoffelstücken u.sauren Gurken6,9,a, 16,90

Herzragout mit hausgemachtem Kartoffelpüree b,g 16,90
h
Kammsteak, Schwein, Warmschlachtung mit Zwiebeln und Majoran-Bratkartoffeln a, h 18,90

Grützwurst, Sauerkraut und hausgemachter Kartoffelpüree, mit Milch verfeinert,a,l,b 18,90

Bratwurst, grob mit Sauerkraut und Kartoffeln a,g,h 17,90

Rinderleber, gebraten und mit Rotwein 5 abgelöscht, dazu Zwiebeln und hausgemachter Kartoffelpüree, mit Milch verfeinert b,l 18,90

Schnitzel vom „Meißnerland Schwein“ in Butterschmalz gebraten**,** mit Mischgemüse, Kartoffeln a,b,c 21,20

Seele „Pfanne“, Auswahl von Schempp Spezialitäten wie grobe Bratwurst, Rinderleber und Kammsteak, dazu Pellkartoffeln und hausgemachtes Sauerkraut a,h 23,90

Entrecôte, bestes sächsisches Rind mit Majoran-Bratkartoffeln und Kräuterbutter b 250g 29,90
Entrecôte, bestes sächsisches Rind mit Majoran-Bratkartoffeln und Kräuterbutter b 300g 34,90
Entrecôte, bestes sächsisches Rind mit Majoran-Bratkartoffeln und Kräuterbutter b 500g 49,90

Innereien

Rinderleber, siehe oben b,l 18,90
Herzragout mit hausgemachtem Kartoffelpüree (bitte unbedingt Verfügbarkeit erfragen) b,g 17,90
Kaninchenleber mit gebratenen Apfelscheiben,zu hausgemachtem Kartoffelpüree, mit Milch a,b 17,90
Nierchen,süß-sauer,nach Art des Hauses klassisch sächsisch mit Kartoffelstücken und s. Gurken6,9,a,g 17,90
Flecke süß-sauer, eine sächsische Spezialität mit Kartoffelstücken und sauren Gurken 6,9,a,g,b 17,90

Für unsere **Senioren** empfehlen wir unsere **Seniorengerichte**. Wir berechnen für die Seniorengerichte 75% des Normalpreises. Welche der Hauptgerichte auch als Seniorenportionen serviert werden, erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.

Die Schwarze Seele von 1837, eine untröstliche Seele?

Eine wahre Geschichte zu unserem Haus wird im unten stehenden Buch beschrieben:

Hauptstraße 19

Immer schön eens nachm andern!

So, stelle ich mir vor, hat er gesprochen, der Berge-Bauer, in jenen Jahren nach 1830. Eens baut nämlich offm andern off! Das war ja nicht ungewöhnlich, daß ein Bauer „Weltgedanken" hatte, gar nicht ungewöhnlich war das. Du sitzt aufm Wagen, der Blick geht hin über die gleichmäßig bewegten Pferdeärsche in die Welt, und dorthin gehen die Gedanken ooch. Wer wach ist, unter dem Himmel, der erfährt die Welt ooch in der Nähe!

Sommer und Winter. Tag und Nacht.

Die Zeit ist ganz natürlich bewegt, wie zwee Pferdeärsche, eens nachm andern. Und die Gedanken gedeihen am besten, wennde nicht nur die Bewegung vor dir hast, sondern hinter dir der Wagen voll beladen ist mit reifem Getreide: Ernte: Da schmeckt der Schweiß wie Honig! Ernte: Kein schöner Wort ist auf der Welt. Da ist ein Jahr vorausgegangen: fürsorglich überstandenem Winter folgte der Lenz mit frischem Grün, mit Pflug und Aussaat, der Sommer voll Hoffnung dann, Hoffnung und Pflege, bis, gern sag ichs noch mal, das schöne Wort: Ernte kommt: Reife des Jahres macht vergessen alle Plag.

Samuel David Berge hat dieses Leben in sich getragen. Er hat es über Pferderücken hin tausendfach meditiert, und er sah, daß es gut war. Der Bauer muß Forderungen stellen; an sich selber zuerst, an Pferd und Schmied und an seinen Acker. Und er muß Forderungen erfüllen: Mit Sonnenaufgang im Stall, wenn der Frost raus ist, auf dem Acker muß er sein. Die Zeichen der Zeit muß er erkennen, das verlangen Herz und Verstand; aber die Ernte – gern sag ich das schöne Wort noch mal – aber die Ernte will mit Fleiß und voll Demut empfangen sein. Ein Dummkopf kann nie ein Bauer werden, wie Samuel David Berge einer war.

Schließlich aber hatte jener Engländer eine Möglichkeit gefunden, aus Wärme Bewegung zu erzeugen. Das war der Beginn der Raserei.

Das Zauberwort „Energieumwandlung" setzte auch in der Philosophie eine Entwicklung in Gang, die das Bibelwort „Alles hat seine Zeit" gegen den Modernismus „Geschwindigkeitsrekord" austauschte. Das Ziel ist beliebig geworden, es entscheidet die Kürze der Zeit, in der es erreicht ist. Das ist was für Dummköpfe, für Bauern ist das nichts.

1835 fuhr, um in Deutschland zu bleiben, eine Dampfeisenbahn von Nürnberg nach Fürth. Sachsen streckte sich nach der ersten Ferneisenbahn: Leipzig – Dresden. Die Planungen sahen vor, daß auch Kötzschenbrodaer Land überquert werden sollte. Die Planungen haben – bevor die Raserei auf den Gleisen begann – manch Bäuerlein zur Raserei gebracht: Schließlich gings nicht nur durch die Wälder, durch die Auen! Nein! über Äcker gings, über Wiesen und Felder. Und damals hing ein Bauer noch am Besitz. Wie für Samuel David Berge, dürfte auch für manch anderen Bauern die wohldurchdachte Welt ins Wanken geraten sein. Die Raserei kündigte den Weltuntergang an, den Berge für sich selbst vorgreifend in Anspruch nehmen wollte.

Sein Lebelang war Samuel David Berge gut gelaunt im Pferdestall erschienen. Die Tiere kannten ihn nicht anders als singend. Man kann wohl sagen, sie liebten einander, die Pferde und der Bauer, sie liebten einander, wie sie miteinander und füreinander arbeiteten.

Getränkekarte

Faßbier

	0,3 l	0,5l	Maß
Kötzsch, Pils, Das Original, naturbelassen, ungefiltert, vom **Brauhaus Radebeul**	4,50	5,90	10,50
Fuchs, Das Original, ungefiltert, fruchtig-blumiges Aroma, **Brauhaus Radebeul**	4,50	5,90	10,50
Saisonbier, **Brauhaus Radebeul**	4,50	5,90	10,50
Partyfaß, 5l Spaß zum Sonderpreis, Pils oder Fuchs			31,50
Sankt Jaro Lager, mährische Brauerei Holba, offene Gärung, lange Lagerung	4,30	5,40	9,50
Sankt Jaro Schwarzbier, mähr. Brauerei Litovel, offene Gärung, schön süffig	4,30	5,40	9,50
Radler 1,3,8,9	4,30	5,40	9,50
Diesel 1,6,7,8	4,30	5,40	9,50
Bier Tasting, 4 Sorten a 0,2l,			17,00

Flaschenbiere

(Störtebeker und Braustolz) Flasche 0,5l

Weizenbier alkoholfrei, Bernstein-Weizen, alkoholfrei, Bio	4,80
alkoholfreies Bier, Störtebeker Freibier, Bio	4,80
Weizenbier, Bernstein-Weizen, hell,	4,80
Roggen Weizenbier, Sieger 2014, weltbestes dunkles Weizenbier, Bio	4,80
Whisky Bier, Störtebeker, Strong-Ale, torfig, malzig, 9,0 %vol.	5,30
Sanddorn Weizen, Radler, erfrischender Sommer Biermischgenuß	4,80
Doppel Caramel, Braustolz, Malzbier, alkoholfrei 1,6	4,80
Berliner Weiße mit Geschmack Ihrer Wahl, 0,33l 1	4,80

Alle Biere enthalten Getreide, A-1

Radebeuler Weine

weiß

	0,1l	0,2l	0,75l
Pfeiffers Schoppen weiß (Müller Thurgau, Scheurebe) Hoflößnitz,5, Bio, halbtr.	3,30	5,90	22,00
Cuvee weiß, Hoflößnitz, Radebeul, Sachsen, trocken, Bio 5	3,30	5,90	22,00
Weißburgunder, Hoflößnitz, Radebeuler Goldener Wagen, trocken, Bio 5	3,50	6,60	23,00
Grauburgunder, Ziegenwein, Radebeul, 5	3,90	7,50	26,00
Riesling, Ziegenwein, Radebeul, 5	3,90	7,50	26,00
Goldriesling, Drei Herren, Radebeul, tr., wird fast nur in Sachsen angebaut 5	4,10	7,80	27,30
Traminer, Drei Herren, Radebeul, tr. 5	4,20	8,30	29,00
Muskateller Auslese, Drei Herren, Radebeul, edelsüß, Prädikatswein 5			32,80

rosé

Pfeiffers Schoppen rosé, Hoflößnitz, halbtrocken 5, Bio	3,30	5,90	22,00
Cuvee rosé, Hoflößnitz, Radebeul, Sachsen, trocken, Bio 5	3,30	5,90	22,00
Schieler, Ziegenwein Radebeul	3,60	7,30	25,90

alte sächsische Bezeichnung für einen aus roten und weißen Rebsorten gekelterten Wein, genau genommen kein Rosé Wein, aus Spätburgunder und Weißburgunder, trocken 5

rot

Pfeiffers Schoppen rot, Hoflößnitz, halbtrocken 5, Bio	3,30	5,90	22,00
Cuvee rot, Hoflößnitz, trocken 5, Bio	3,30	5,90	22,00
Spätburgunder Barrique, Drei Herren, Radebeul, Sachsen, trocken 5	4,50	8,90	31,20

Weinschorle

Weinschorle, weiß/ rot 5,	5,60

Einige Weine enthalten Sulfite. Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal.

Die Schwarze Seele von 1837 (Teil 2)

Nun aber hatte der Bauer schon tagelang flennend aufm Haberkasten gesessen: Enteignet hatten sie ihn! Quer durch seine Äcker, die sich von Kötzschenbroda bis an den Fuß des Steilhanges zogen, würde künftig dieses Ungeheuer schnaufen! Die duftenden Pferdeärsche konnten ihn nicht trösten: Was soll bloß werden! Was soll bloß werden!
Die Bäuerin keifte ihn raus immer wieder: Heulst hier rum und siehst keene Arbeet nich mehr! Wenn nu alle so wärn!
Wenn alle so wärn, blafft er zurück, hätt mer zusammengehalten, hätt mer standgehalten und es gäb das Unglück nicht!
Aber die Bäuerin winkte ab. Sie mußte sich ums Nächstliegende kümmern; sie hatte weder Zeit noch Verstand für sinnlosen Streit.
Enteignet hatten sie ihn. Gut.
Aber es hatte Geld gegeben dafür, nicht weniger übrigens, als die andern auch erhalten hatten, die Freiwilligen. Er, der Berge-Bauer, bocksbeenich, wie er nu mal war, hätte das Geld ja liegen gelassen, wär sie nicht mit gewesen, die Bäuerin, die gelernt hat, an seiner Seite, das Zeug zusammenzuhalten. Nun betritt er das Zimmer nicht mehr, wo die Kassette steht.
Übel wird ihm, sagt er, übel …
Was soll bloß werden!
Eine Nachricht aus dem Familienarchiv: „Untröstlich durch den Verlust eines Streifen Landes durch Enteignung seitens des Staates, wofür er eine entsprechende Entschädigungssumme erhielt, beim Bau der Leipzig-Dresdener Bahnlinie, erhängte sich Samuel David Berge am 7. November 1837 auf dem Dachboden seines Hauses.“
Wie G.W. Schubert berichtet, haben die Erben den Besitz in 22 Einzelstücke „parcellirt“. Das Haus wurde abgerissen. Die 1839 an dessen Stelle errichtete Bäckerei, ein stolzes traufständiges, herrschaftlich anmutendes Gebäude, nimmt das sich eine Generation später manifestierende „städtische Bewußtsein“ vorweg. Es zeigt das Erstarken eben jenes Zukunftsgeistes, vor dem Berges untröstliche Seele in den Tod sich flüchtete.
Nicht jeder Fortschritt eignet sich für Zukunftsträume.
Die Hauptstraße wurde 1935 in Altkötzschenbroda umbenannt.
Jens Kuhbandner und Thomas Gerlach „Altkötzschenbroda, Notschriften Verlag
P.S.: Samuel David Berge war Halbhüfner (siehe unten). Siehe Hufendorf. Wurde oft nach der Ostexpansion gemacht. Straßendorf, hinter den Gebäuden gleich das Ackerland. Daran oft Wald. Die Maßeinheit Hufen war regional unterschiedlich. Fränkischer Hufen =11,968 ha. Ein Halbhüfner hatte also 6 ha Land. Ein Hufenbauer war ein vollwertiger Bauer, er konnte von der Landwirtschaft leben. Bei einem Halbhüfner war das nicht gesichert. Viertelhüfner oder Achtelhüfner war Landwirtschaft im Nebenerwerb.
06.06.2021 Quellen siehe unten

Die fränkischen Hufen wurden nach der fränkischen Rute zunächst folgendermaßen definiert:

Fränkische Hufen	Definition	Rute²	Quadratrute / Quadratfuß	Ratio	Hektar
Fränkische Königshufe	120 Acker	5760	*idem*	4	47,873
Fränkische Großhufe	60 Acker	2880		2	23,936
Fränkische Landhufe	**30 Acker**	**1440**	**900 (= 30 × 30)**	**1**	**11,968**
Fränkische Kleinhufe	15 Acker	720	*idem*	½	5,984

Das fränkische Ackermaß ist ein Feld von 360 × 120 Nürnberger Fuß, gleich 39,8734 Ar.

Liebe Gäste,

dieses Haus wurde 1839 erbaut. Wir möchten Ihnen einen Bezug zur damaligen Zeit und einen Versuch zur Namensgebung vorstelle:

Zeitliche Einordnung:
Tod: Samuel David Berge (Haus- und Grundstückseigentümer) am 7. November 1837

Verkauf durch seine Erben: Parzellierung in 22 Stücke, das alte Haus wurde abgerissen
*1839 neues städtisches Haus wurde erbaut durch den Bäckermeister Basler

1814 Napoleon wurde geschlagen > Ende der französischen Besatzung
1815 Wiener Kongress > Restauration > Wiederherstellung der alten Ordnung > Rückgängigmachung der Eroberungen Napoleons > Preußen bekommt: Posen, Danzig Provinz Sachsen

Sekt

Prosecco Hausmarke, Flasche 0,1l, 0,75l 5 5,20, 19,90

Kurfürst Sekt, Piccolo, deutscher Bio Sekt, Hoflößnitz, Flaschengärung, trocken, 0,2l 5 6,60
Kurfürst Sekt, deutscher Bio Sekt, Flaschengärung, Hoflößnitz, fruchtig nicht zu trocken, Bio 5 23,80

Johann Georg, Radebeuler Riesling Sekt, klassische Flaschengärung, Hoflößnitz, trocken, Für diesen limitierten sächsischen Sekt werden nur ausgesuchte Riesling-Trauben aus eigenem biologischen Anbau zu höchstem Genuss gekeltert. Mindestens 24 Monate reift diese Rarität in der Flasche und wird anschließend in den Kellern gerüttelt. So entfalten sich die feine Perlage und ein Bukett mit Aromen von Ananas und reifen Äpfeln. Bio 5 35,90

Cocktails/ Longdrinks

„**Aperol Spritz**“, orig. ital. Aperitivo, Sekt, Soda, Orangenscheibe	7,50
Hugo, Holunderblütensirup, Limetten, Prosecco, Soda, Minze	7,50
Gin Tonic, Gin, Tonic Water, wahlweise mit Zitronen- oder Gurkenscheibe 6, 8, 9, 10	6,90
Wodka Cola, Wodka, Cola, **Whisky Cola,** Whisky 6, 8, 9	6,90
Cuba Libre, Havana Club oder Bacardi Rum, Cola, Limette, 6, 8, 9	7,50

Alkoholfreie Cocktails

„Sommerblüte“ Holunderblütensirup, Zitrone, Zitronensaft, Minze, Ginger Ale 6, 8, 9	6,50
„Refresher“ Himbeersirup, Limettensaft, Mineralwasser, Minze 6, 8, 9	6,50

Alkoholfreies

(Oppacher)

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Tafelwasser, Stille, Medium*, Classic	2,60	4,40	5,90
Orangenperle, Orangen-Mandarinen, Fruchtgehalt 10%, kalorienarm	2,70	4,40	
Zitronenlimonade, Spezi 1,3,8,9	2,70	4,40	
Ginger Ale,Tonic Water,Bitter Lemon 1,3,8,9,10	2,70	4,40	
Cola 1,6,7,8	2,70	4,40	
Faßbrause Himbeere 1,6,8	2,70	4,40	
Apfelsaftschorle 1,6,8	2,70	4,40	

Limonaden

(Schwerter Brauerei Meißen, 0,33l Glasflasche)

Holunder, Orange Braumeisters Faßbrause mit Gerstenmalzextrakt 1,6,8 3,60

Direktsaft

(Oese Kelterei, seit 1935)

	0,2l	0,4 l
Apfelsaft 100%, heimische Früchte	3,30	4,90
Aroniasaft, heimische Früchte	3,30	4,90
Birnensaft, heimische Früchte	3,30	4,90
Tomatensaft	3,30	4,90

Saft

Orangensaft	3,30	4,90

Nektar

Quitten Nektar, heimische Früchte	3,30	4,90
Orangen - Kürbis - Melonen Nektar	3,30	4,90
Rhabarber Nektar, heimische Früchte	3,30	4,90
Schwarzer Johannisbeer Nektar, heimische Früchte	3,30	4,90
Kirsch Nektar, heimische Früchte	3,30	4,90
Bananen Nektar	3,30	4,90
Gemüsegarten, Gemüse Nektar	3,30	4,90
KiBa	3,30	4,90
Saftschorle 9	3,10	4,70

*Wir schenken Oppacher Mineralwasser aus. Lt. §7 Abs. 1 der Mineral- und Tafelwasserverordnung ist die Bezeichnung im Glas Tafelwasser.

Die Schwarze Seele von 1837 (Teil 3)

Biedermeierzeit: 1815 – 1848

- die Kultur- und Kunst des Bürgertums nach den Napoleonischen Kriegen blühte auf, Zeitungswesen
- Gemütlichkeit * Kaffeekränzchen * Kaffeeklatsch * Kaffeehäuser *Stammtisch * Wohnstube * Rüböllampen *Zinngeschirr
- böhmische Glaskunst * Kutschergläser * Porzellan wurde erschwinglich: Porzellanmanufaktur Meißen und KPM Berlin wurden bezahlbar * handbemaltes Glas, Fayencen und Porzellan, Tafelgeschirr wurde feiner
- Ausbildung des häuslichen Weihnachtsfestes in der heutigen Form (Weihnachtsbaum, -lieder, -bescherung)
- handwerkliche Qualität * Biedermeier Kommode und Sekretär
- Sehnsucht nach einfachem, harmonischem Leben
- Hausmusik
- Kunst: Carl Spitzweg, Ludwig Richter
- Kaschmirschal und Sonnenschirm

aber auch beginnende Industrialisierung

1769 Dampfmaschine
1829 Lokomotive „Rocket“ England
1835-1841 Große Treck der Buren in Südafrika
1837 legt erstes Dampfschiff in Kötzschenbroda an
1837-1839 erste Ferneisenbahn Deutschlands Dresden – Leipzig über Kötzschenbroda
1838 sächs. Landgemeindeordnung (Lößnitz mit Oberlößnitz und Niederlößnitz entstehen)
1839 Pflanzung der Linde vor der Kötzschenbodaer Kirche anläßlich des 300-jährigen Reformationsjubiläum
1839 Gründung der ersten unabhängigen Burenrepublik Natalia in Südafrika

Weinbau in Südafrika und Biedermeierzeit

- der so genannte Kapwein und der ungarische Tokajer waren im 18. und 19. Jahrhundert in Europa sehr beliebt
- 1839 180 Jahre Weinbau in Südafrika (erster Wein wurde 1659 gekeltert)

* am begehrtesten war der Vin de Constantia, ein süßer Constantia-Wein allererster Güte
* Wer trank ihn?: die europäischen Höfe
* der sächsische August der Starke (1670 -1733)! trank ihn ausgesprochen gerne
* ebenso der Preußenkönig Friedrich der Große (1712-1786)
* Klopstock (1724-1803) und
* der französische Kaiser Napoleon auf der Insel Helena (1769-1821)
* Charles Dickens (1812-1870)

Im **November 1999**, im Monat des Todes des Berge – Bauers und 160 Jahre nach Erbauung des jetzigen modernen Hauses Altkötzschenbroda 19 eröffnete die „Schwarze Seele“ ihre Pforten und wird jetzt als freundliches Gasthaus von der Familie Jowatzky geführt.
Der Name „Schwarze Seele“ ist eine Anlehnung an Samuel David Berge. Ob er uns beobachtet, wissen wir nicht, auf jeden Fall konnte er mit seinem Freitod die rasante Entwicklung nicht aufhalten. Auch wurde er von seinen Erben rasch mehr „enteignet“, als vorher durch den Staat.
Also, was soll‘s? Sind wir unaufgeregter. Lassen wir der „Schwarzen Seele“ ihre Ruh.

Wir fühlen uns der (Biedermeier-) Zeit um 1839 und der nachfolgenden Gründerzeit verpflichtet. Kehren Sie also ein, erleben Sie sächsische Gemütlichkeit, machen Sie ein Kaffeekränzchen oder übernachten Sie bei uns. Sie werden erstklassige Wohnungen vorfinden.
Im Corona Jahr 2021 haben wir unseren Gastraum im Gründerzeitstil und den Raum II im Biedermeierstil ausgestattet.

Heißgetränke

Kaffee

(Radebeuler Rösterei, Fairtrade gehandelter Kaffee, handwerkliche Röstung,)

Espresso, Petit Noir Kaffee, leichte Schokoladennote, 50% Arabica, 50%Robusta, Tasse, einfach	3,30
Espresso, Petit Noir Kaffee, leichte Schokoladennote, Tasse, doppelt 7	4,60
Kaffee, Guatemala, 100% Arabica, typisch mittelamerikanischer Kaffee aus der Region Antigua in Guatemala und einer Höhenlage von 1600m, Tasse 7, b	3,30
Kaffee, Guatemala, 100% Arabica, Pott 7, b	4,60
Cappuccino 7, b	4,10
Latte Macchiato 7, b	4,50
Milchkaffee, Pott 7, b	4,70
Irish Coffey, 4cl Irish Whiskey, Zucker, Kaffee, Schlagsahne	6,90
Glühwein, 0,2l 1,3,5,8,9	4,90
Glühwein mit Schuß, 0,2l 1,3,5,8,9	7,60
Grog, 4cl Rum, brauner Zucker	7,60

Bio **Trinkschokolade**

(Edelmond Chocolatiers)

Pure Kakaobohne, auf traditionelle Art gewalzt. Bio. Ohne Lecithin oder sonstige Emulgatoren!

100% echte Trinkschokolade ohne Zucker, Tasse b Kakaobohnen 80%, Kakaopulver 20%	4,90
Ingwer Trinkschokolade ohne Zucker, Tasse b Kakaobohnen, Kakaopulver (20%), Ingwer (frisch) (10%)	4,90
Espresso Kardamom Trinkschokolade ohne Zucker, Tasse b Kakaobohnen, Kakaopulver (20%), Röstkaffeebohnen (10%), Kardamom	4,90
Choco Chai ohne Zucker, Tasse b Bio Kakaobohnen. Zimt, Kardamom, Gewürze und Früchte	4,90
Kurkuma Trinkschokolade ohne Zucker, Tasse b Kakaobutter, Kokosblütennektar (42%), Kurkuma (10%), Ingwer, Kakaobohnen, Pfeffer	4,90
Trinkschokolade mit alternativer Milch ohne Zucker, Tasse b Kokosmilch, Mandelmilch, Bitte nach Verfügbarkeit fragen.	5,40

Bio Kakao

(Edelmond Chocolatiers)

Kakao ohne Sahne, Pott b	4,40
Kakao, mit geschlagener Sahne, Pott	4,90

Ronnefeldt Tee

exklusive Spitzenqualitäten seit 1823

Schwarzer Tee:	**Darjeeling,** Schwarzer **Darjeeling** Tee, Sommerpflückung, Bio	4,30
	Masala Chai, kräftige Mischung aus **Assam**	4,30
Grüner Tee:	**Morgentau,** Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack	4,30
	Jasmine Gold, Grüner Tee mit Jasminblüten	4,30
Früchtetee:	**Rosy Rose** Hip, Hagebutte-Hibiskus, Bio	4,30
	Winter Harmonie, Früchtetee, sehr ausgewogen mit Mandel- Zimtgeschmack	4,30
Kamillentee:	**Fruity Camomile,** Kamillentee mit Orangenschale	4,30
Kräutertee:	**Bergkräuter**, Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian, Bio	4,30
Minztee:	**Moroccan Mint,**, Grüner Tee mit Krauseminze4,30, Bio	
	Refreshing Mint, Pfefferminze und eine Hauch von Zitronengras	4,30
loser Tee:	**Golden Milk Tea,** Schwarzer Tee (58%) mit Kurkuma (30%), Süßholz, Zimt, Sahnenote	4,40
	Weißer Tee mit Melonengeschmack, berühmter **Pai Mu Tan** mit der typisch feinen Süße	4,40
Chai Latte**, Schwarzer Masala Chai** mit Milchschaum		4,60

Sherry

von Valdespino

„A.R.Valdespino, Jerez de la Frontera Valdespino **ist das älteste Sherryhaus** und ist seit der ersten Erwähnung im 13.Jh immer in Familienbesitz geblieben. Ganz der Tradition verbunden gären die Moste noch in Eichenfässern.Seit 1430 ist Valdespino offiziell als Xeres-Produzent registriert und somit das älteste noch existierende Familienweingut der Welt.

	5 cl
Inocente, fino, der einzige Fino, der in Fässern aus amerikanischer Eiche vergoren wird	4,90
Isabela cream Sherry, 91 Punkte Wine Spectator, 15 Jahre Solera Reifung	5,30
Pedro Ximenez el Candado, 93 Parker Punkte	5,80

von Gonzales Byass

Das 1835 gegründete Weingut zählt heute zu den allerersten Adressen. Gonzales Byass produziert Sherrys und Brandys. Heute bürgen mehr als 170 Jahre Erfahrung für kompromisslose Qualität. Die 30 Jahre gelagerten Sherrys sind jeweils mit Auszeichnungen überhäuft worden.

Tio Pepe, fino, meistverkaufte Fino der Welt, sehr trocken	5,50
Del Duque, Amontillado, 30 Jahre in Eichenfässer gereift, noch aus der Solera, die vor 300 Jahren angelegt wurde, trocken	8,90
Matusalem, Oloroso, 30 Jahre in Eichenfässer gereift, lieblich	8,90
Noe, Pedro Ximenez, 30 Jahre in Eichenfässer gereift. limitiert, süß	8,90

Port

Unser Portwein kommt vom Portweinerzeuger Kopke. Es ist die **älteste Portwein Kellerei der Welt**.
„Im Jahre 1636 kam die deutsche Familie Köpke von Hamburg nach Lissabon, wo der Kaufmann Nikolaus Köpke Generalkonsul der Hanse war. Zwei Jahre später gründete dessen Sohn Christian eine Exportfirma für portugiesische Produkte und Spezialitäten, insbesondere Wein, in Porto.“

	5 cl
Ruby Reserve Port Kopke, hauptsächlich in der Flasche gereifter Portwein aus roten Trauben, wird jung getrunken	5,10
Tawny Reserve Port Kopke, hauptsächlich im kleinen Faß (Pipe) gereifter Portwein aus roten Trauben	5,10
Vintage 1999, Kopke Late Bottled, ein Jahrgang, aber in der Flasche gereift, sollte wenigstens 10 Jahre in der Flasche reifen, Vintage Port ist der seltene und hochwertige Portwein der Spitzenklasse. Nur herausragende Jahrgänge werden zu Vintage-Jahrgängen erklärt.	8,10
Colheita Port Kopke, **1989,** mindestens 7 Jahre im Holzfass gereift, besteht aus den Trauben eines einzigen Jahrganges, weitere Lagerung in kleinem Faß	11,00
30 Jahre old Tawny Kopke im Holzfass gereift, aber Verschnitt verschiedener Jahrgänge, weitere Lagerung in kleinem Faß	16,90 L

Spirituosen

Für alle Spirituosen gilt: Wir sind Sammler. Darum können einige Spirituosen aus sein. Auch haben wir nicht alle Getränke im Gastraum gelagert. **Fragen Sie bitte nach der Verfügbarkeit**. Alle Preisangaben beziehen sich auf 2 cl

Whisky

Dresdner Whisky, Jahrgangsedition 2018, Akazie, kanadische Eiche7y,bulgarische Eiche, 5y	5,70
Dresdner Whisky 1810, während der napoleonischen Kontinentalsperre brannte man in Dresden Whisky, nach einem alten Rezept von 1810, gereift 7 Jahre im (damals üblichen) Original Steinkrug, eine kleine Sensation	5,90
Mooreiche Edel Destillat, Grenzwald Destillerie, die Eiche war mind. 350 Jahre alt, bevor sie in die konservierenden Schichten kam, um 200 n.Chritus kam die Eiche dann in das konservierende Milieu, Lagerung 4 y in Steinzeugbehälter, limitiert, unbedingt eine Versuchung wert, völlig neues Geschmackserlebnis, ohne Zucker	5,90

Liebe Whiskyfreunde. Wir halten wir für Sie eine **separate Whiskykarte** bereit.

Rum

Liebe Rumfreunde. Wir halten für Sie eine **separate Rumkarte** bereit. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Cognac

Wir führen Pierre Ferrand und Hennessy. Bitte verlangen Sie unsere Rumrate.

Brandy

(Deutschland)

Wilthener Nr. 1 XO, Familien Reserve, 8 Jahre in Limousinenholzfässern	3,50
KWV Brandy, 10 Jahre**,** Südafrika	3,50
Pisco Control, weißer brandy aus Muskateller Trester	3,50
Conde de Osborne, Solera Gran Reserva, Osborne, mehr als 10 Jahre alt,	3,80
Gran Duque dÁlba, Solera Gran Reserva, Williams & Humbert, 12 Jahre alt,	3,90
Lepanto, Gonzales Byazz, Solera Gran Reserva, 15 Jahre alt	4,10
Lepanto Pedro Ximenez, Gonzales Byazz	4,30
KWV Brandy XO, very old**,** Südafrika	4,90
Conde de Osborne, Dali Flasche, Osborne, Pflaumen und Rosinennoten	5,80
Casajuana Reserva, Jahrgang 1892, 100 Jahre alt, streng limitiert, absolut ...	19,90 L

Absinth

Der Absinth besteht aus einer Vielzahl von Heilkräutern. Was aber zum jahrelangen Verbot des Absinths führte, ist der Gehalt an Thujon. Thujon befindet sich im Wermutkraut. Thujon sensibilisiert bestimmte Rezeptoren des menschlichen Gehirns. Dieses scheint begründet, entsprechend der Ähnlichkeit, welche die Molekularstruktur zwischen Thujon (a) und THC (b), dem Wirkstoff der Cannabispflanze (Haschisch) aufweist.
Wir bedienen die traditionelle Trinkweise in Original Absinthgläsern mit Würfelzucker und stillem Wasser.

Absinth ohne Anis

Mata Hari, 60 % vol., nach einem Originalrezept aus dem Jahre 1881, 35 mg/l Thujon, einer der besten Anisfreien Absinthe, Gold bei Worls Spirits Award 2008, Österreich, 3cl	6,70

Absinth mit Anis

Lasala, 50 % vol., Spanien, 3 cl	5,80
Mansinthe, kreiert von Marilyn Manson, 66,6 % vol., Gold Medaille 2008 San Francisco, World Spirits Competition, Fenchel, Wermuth, weitere Kräuter, Schweiz, 3 cl	7,00

GIN

Broker's, Premium London Dry Gin 5fach destilliert, weltbester Gin	3,50
Juniper Jack, London Dry, limitiert 1736 Flaschen, handcrafted, Gin aus Dresden	5,60

Aquavit

Malteserkreuz Aquavit Nr. 2	3,90

Korn

Nordhäuser Doppelkorn, Jubiläumsausgabe 500 Jahre Nordhäuser, Faßgelagert	4,60

Wodka

Wodka Meerrettich, Grenzwald Destillerie, scharf	4,00

Kümmelschnaps

Kümmel, Grenzwald Destillerie, Gold 2014, ungesüßt	4,00
Kümmellikör mit Vanille, leicht gesüßt, ein aus Kümmelsamen hergestellter, wohlschmeckender Likör, welcher mit Vanille verfeinert wird	4,00

Tequila

Tequila Cuervo, Silver 1	3,50
Tequila Cuervo, Gold 1	3,50

Obstbrände

(RONER aus Südtirol)

Unsere Obstbrände kommen aus der Brennerei RONER. „Das in Südtirol angebaute Obst schmeckt anders. Vielleicht ist das auf die reine, von Gletschern strömende Luft zurückzuführen oder aber auf den kühlen Erdboden der hochgelegenen, sonnigen Täler…“. Der Familienbetrieb besteht seit 1946 in Tramin. Weltberühmt: der Williams-Christ Birnenbrand von RONER. „Er wird nur aus den besten Birnen gebrannt, weshalb er besonders fruchtig im Geschmack und von höchster Qualität ist.“

Obstler	3,80
Williamsbirne, ISW 2014 Großes Gold, ISW Destillat des Jahres 2014	3,90
Slivoviz, Pflaumenbrand	3,90
Gravensteiner Apfelbrand, ISW Silber 2006	3,90
Kirschwasser, ISW Silber 2011	3,90
Waldhimbeergeist, DLG Goldener Preis 2014	3,90

Grappen

(RONER aus Südtirol)

Grappa Bauernschnaps, 47 % vol.,Gold 2009, weich, aromatisch	3,50
Grappa la Morbida, Edelgrappa Muskatella und Chardonnay, Destillata 2013 Silber	4,10
Grappa Gewürztraminer, 2012 Concours Mondial de Bruxelles – Gold	3,60
Grappa Ambra la Morbida Barrique, Edelgrappa Muskatella und Chardonnay	4,10
Grappa Gewürztraminer Barrique, Goldmedaille Brüssel 2013	4,90
Grappa Cabernet Riserva Barrique, ISW Gold 2012	4,90
Grappa Lagrein Barrique, limited Edition, ausverkauft, 2003, Destillata 2013 Gold	5,30

Liköre mit und ohne Grappen

(RONER aus Südtirol)

Grüner Apfellikör	3,50
Marillenlikör, die besten Aprikosen aus dem Vienschgau	3,50
Zwetschgenlikör	3,50
Heidelbeerlikör auf Grappabasis, Myrtillo	3,50
Waldfrüchtelikör auf Grappabasis	3,50

Kräuter-/ Bitter-/Liköre

(Grenzwald Destillerie Carl- Otto Ficker, Crottendorf, Sachsen)

Original **Grenzwald Kräuterlikör** seit 1882, leicht gesüßt, sehr kräftig und würzig, Galgant, Zimt… Gold 2018, Gold 2015	4,00
Otto Fickers **Heller Kräuterlikör,** halbsüß, Schafgarbe, Alpenbeifuß, Hopfenblüten, Pfefferminzkraut…	4,00
Pirnaer Bitter Hafftmann´s **Magenbitter** ungesüßt, urwüchsig und stark, wird nach traditioneller Rezeptur aus ganzen, geschnittenen, geschrotenen und gemahlenen Kräutern wie Enzianwurzel, Pfefferminze, Angelikawurzel, Zimt, Galgantwurzel, Wermut und Kalmuswurzel hergestellt	4,00
Kümmelschnaps, Gold 2014, ungesühnt	4,00
Kümmellikör mit Vanille, leicht gesüßt, ein aus Kümmelsamen hergestellter, wohlschmeckender Likör, welcher mit Vanille verfeinert wird	4,00
Wodka Meerrettich, scharf	4,00
Lakritzlikör, süß und verführt den Gaumen mit einer etwas salzigen Note, echte Süßholzwurzel	4,00
Ingwer- Himbeere, Spirituose, angenehme Schärfe des Ingwers kombiniert mit fruchtiger Himbeer Gold 2017	4,30

Tatra Tea

(Kräuterlikör, Slowakei)

„Er ist ein einzigartiges und delikates alkoholisches Getränk auf Tee-Basis mit einem Alkoholgehalt von 27 - 72%. Der als Grundlage dienende Obst-Alkohol wird mit Zucker, Kräuter- und Tee-Extrakte verfeinert. TATRATEA ist das weltweit erste auf Tee basierende Getränk."

Tatratea Original, 52 vol. %, Obst Alkohol, Kräuter, Tee Extrakte	3,50
Forest Fruit, 62 vol. %, wie Tatratea Original, zuzüglich Heidelbeerextrakt	3,70
Outlaw, 72 vol. %, echter slowakischer Räuberschnaps, wie Taratea, jedoch reduzierter Zuckergehalt	3,80

Lakritzliköre

Da wir Lakritzliebhaber sind, gibts bei uns auch Lakritzliköre, bzw. Lakritzspirituosen.

Salmiaki, Finnland, salzige Lakritze, eher Salmiak als Lakritze, 32 % vol.	4,00
Salmari, Finnland, salzige Lakritze, eher Salmiak als Lakritze, 21 % vol.	4,00
A.H. Riise Liquorice, Dänemark, Lakritzlikör auf Vodkabasis, 18 % vol., extrem lecker, süß	4,00
Lakritzlikör Grenzwald Destillerie, Sachsen, süß und verführt den Gaumen mit einer etwas salzig	4,30
Scuppoz Liquirizia, Italien, Lakritzlikör, süß, echte Süßholzwurzel	4,50
Lakritz by Bülow, Dänemark, süß, geschmeidiger, reichhaltiger und eleganter Likör, Süßholzwurzel, Bourbon-Vanille, karamellisierter Zucker, Kakaobohnen	4,50

Cream Liköre

Amarula, Südafrika	3,50
Bailey´s irish cream, Irland	3,50

Likör auf Whisk(e)y Basis

Drambuie, Schottland	3,70
Irish Mist, Irland	3,50

Likör auf Rum Basis

A.H. Riise Rum Cream, USA, XO Rum und Cream	3,70
Rum Chata, USA, Zimt und Vanille	3,70

Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen

Zusatzstoffe und Allergene:
Wir bemühen uns, Ware von regionalen Erzeugern und bester Qualität einzusetzen. Wir sind aber kein Restaurant mit zusatzstofffreien und allergenfreien Speisen und Getränken. Die von uns eingesetzten Produkte und Rohstoffe beinhalten generell Zusatzstoffe und Allergene.
Sollten Sie weitergehende Fragen haben, scheuen Sie sich nicht, unser Servicepersonal anzusprechen. Im Zweifel lassen Sie sich die Verpackungen der Produkte zeigen.

Produkte enthalten:
1 Farbstoff 2 Konservierungsmittel 3 Antioxidationsmittel 4 Allergene 5 Sulfite 6 Zuckerersatzstoffe
7 Koffein 8 Säuerungsmittel 9 Aromen 10 Chinin 11 Schwefel

Kennzeichnungspflicht von Allergenen:
Die Kennzeichnung von Allergenen wird bei uns separat aufgeführt. Wir führen für Sie einen separaten Allergene – Ordner. Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unser Personal.

Produkte können nachfolgende Allergene enthalten:
a Getreide
b Milch
c Eier
d Soja
e Erdnüsse
f Nüsse (Schalenfrüchte)
g Sellerie
h Senf
i Krebstiere
j Fisch
k Sesamsamen
l Sulfite und Schwefeldioxid (SO2)
m Lupinen
n Weichtiere (Muscheln, Schnecken, Kalmare..)

Index:

L – **Die Flaschen lagern nicht im Gastraum.** Bitte reservieren Sie vor oder fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach. Es kann durchaus sein, daß die Verfügbarkeit eingeschränkt ist, bzw. die Ware gar nicht mehr verfügbar ist.

B – **Für alle Speisen und Getränke gilt:** Kann ausgegessen oder ausgetrunken sein. Die Verfügbarkeit kann eingeschränkt sein.

C – **Verkaufsbedingungen für gereifte, lange gelagerte Weine:**

Bei Ausschank im Gasthaus gilt:
Weinstein und Depot sind nicht qualitätsmindernd und kein Grund für eine Reklamation. Bei „Korkschmeckern“ und anderen deutlichen Weinfehlern erhalten Sie Ersatz.
Ist der Wein nicht mehr vorrätig, so erhalten Sie selbstverständlich ihr Geld zurück.

Bei Verkauf außer Haus gilt:
Weinstein und Depot sind nicht qualitätsmindernd und kein Grund für eine Reklamation.
Entsprechend den branchentypischen Gepflogenheiten trägt der Käufer das Kaufrisiko bei älteren Weinen und Raritäten. Diese werden bei eventuell auftretenden Fehlern nicht zurückgenommen.