

1. **Schlesische Nudelsuppe: 7,-€**
zubereitet nach traditioneller Art

2. **Gurkensuppe: 9,-€**
mit sauren Gurken, Kartoffeln und mit Sahne verfeinert, dazu Brot

3. **Zurek: 9,-€**
Roggen-Sauerteig-Suppe mit Kartoffeln und Würstchen, dazu Brot

4. **Weißer Bohnen-Suppe: 11,-€**
Riesenbohnen mit Würstchen in Tomatensoße, dazu Brot

5. **Pierogi** gefüllt mit Sauerkraut und Pilzen, Fleisch- oder Kartoffel-Quark-Füllung, garniert mit gebratenem Speck und Zwiebeln oder mit Schmand: **13,90 €**

6. **Pierogi Maxi-Mix: 19,90 €**

7. Großer **Fitness-Salat** mit Puten- oder Rinderstreifen: **17,90 €**

8. **Schweinehaxe** mit Bratkartoffeln und geschmortem Sauerkraut: **19,90 €**

9. Gebratener **Zander-Filet**, mit Pommes Frites und Beilagensalat oder schlesischem Sauerkrautsalat: **27,50 €**

10. **Schweineschnitzel** mit Pommes frites und Beilagensalat: **19,90 €**
Jäger- oder Paprikaschnitzel: Aufschlag 2,-€

11. **Zwiebelschnitzel** mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Beilagensalat: **22,90 €**

12. **Schlesische Rinderrouladen** mit schlesischen Klößen und geschmortem Rotkohl: **26,90 €**

13. **Rindersteak** aus der Hüfte, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Beilagensalat: 200 g: **27,90 €**, 400g: **32,90 €**

14. **Entenbrust oder Keule** nach Art des Hauses (200g) mit schlesischen Klößen und geschmortem Rotkohl garniert mit Äpfeln und Preiselbeeren Gelée: **32,90 €**

15. **Kohlrouladen** mit Reis-Fleisch-Füllung in Tomatensoße, dazu Brot: **16,90 €**

16. **Putenbrustfilet** in Champignon-Sahnesoße, dazu Spätzle und Beilagensalat: **23,90 €**

Für den kleinen Hunger

17. **Schlesischer Sigos** Sauerkrauteintopf mit Weißkohl, Wurst und Fleisch gedünstet, dazu Brot: **13,90 €**

18. **Gebratene Geflügelleber** mit Salat nach Chef-Art mit Zwiebeln und Äpfeln, dazu Brot: **16,90 €**

19. **Gebratener Krakauer** mit Zwiebeln, dazu Brot: **9,90 €**

20. Bauernbrett nach Art des Hauses

♦ Schlesische Würstchen ♦ Schinken ♦ Käse ♦ Salzgurken ♦ Griebenschmalz und Brot: **25,-€**



Unsere Spezialitäten vereint zu einer

21. Schlesischen Platte

♦ Rinderrouladen ♦ Schnitzel ♦ knusprige Entenbrust oder Keule garniert mit Äpfeln und Preiselbeeren-Gelée ♦ geschmorter Rotkohl und geschmorter Sauerkraut ♦ schlesische Klöße ♦ Pommes frites ♦ gemischter Salat mit Dressing ♦

für zwei Personen: **66,-€** ♦ jede weitere Person: **33,-€**

Für unsere kleinen Gäste:

Schweineschnitzel, Knusprige Nuggets oder Fischstäbchen mit Pommes frites und Salat: **je 10,-€**

Vegetarische Gerichte

22. **Barszcz**, Klare Rote-Beete-Suppe, dazu eine gefüllte Krokette mit Sauerkraut und Pilzen: **10,-€**

23. **Wirsingrouladen** mit Graupen-Linsen-Gemüse-Füllung und Paprika-Tomaten-Soße: **17,50 €**

24. **Gemüseschnitzel** mit Spiegelei und gebratenen schlesischen Klößen, dazu Beilagensalat: **19,50 €**

25. **Kartoffelpfannkuchen**, dazu gegrilltes Gemüse in Rosmarin-Thymian-Knoblauch-Marinade: **16,90 €**

Auf Wunsch erhalten Sie eine Speisekarte mit Allergenhinweisen

Kalte Getränke

Pepsi (1,2)	0,2l	2,50 €
Pepsi Light (1,6)	0,2l	2,50 €
Mirinda (4,7)	0,2l	2,50 €
7 Up	0,2l	2,50 €
Spezi (Mirinda mit Pepsi) (1,2,4,7)	0,2l	2,50 €
alle Softdrinks	0,4l	4,50 €
Polnische rote Limonade (2,4,6)	0,4l	5,00 €
Haaner Mineralwasser	0,2l	2,20 €
	0,75l	6,00 €

Säfte

Apfel-, Rhabarber-, Johannisbeerenschorle	0,25l	3,00 €
Orangensaft	0,2l	3,00 €
Apfelsaft	0,2l	3,00 €
Kirschsafte	0,2l	3,00 €
Bananennektar	0,2l	3,00 €
Kiba	0,4l	5,50 €
Tymbark-Saft, versch. Sorten	0,25l	2,50 €
Kubus Fruchtsaft, versch. Sorten	0,3l	3,00 €

Fassbrause

Zitrone oder Holunder	0,33l	3,50 €
-----------------------	-------	--------

Biere vom Fass

Tyskie, Lech	0,5l	5,00 €
	1,0l	9,00 €
Veltins	0,4l	4,00 €
Maisel's Weisse	0,5l	5,00 €
Pilsner Urquell	0,5l	5,00 €
Alle Biere mit Himbeersirup	Zuschlag	0,50 €

Alkoholfreie Biere

Malzbier	0,33l	3,50 €
Veltins	0,33l	3,50 €
Maisel's Weisse	0,5l	5,00 €
Tyskie	0,5l	5,00 €

1 = koffeinhaltig, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit künstlichen Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam und Aspartam
4 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure, 5 = Brennwert 100ml = 1,1KJ (0,26kcal)
6 = mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam, enthält Phenylalanin und Saccharin
7 = gefärbt mit Beta Carotin, 8 = chininhaltig

Likör & Wodka

Ramazotti, Jägermeister	4cl	4,00 €
Zoładkowa Gorzka	2cl	2,00 €
Żubrówka	2cl	2,00 €
Luxusowa, Sobieski	2cl	2,00 €
Johnnie Walker Red Label	4cl	6,00 €
Longdrink	4cl	6,00 €

Aperitif

Aperol-Spritz	0,25l	6,50 €
Hugo	0,25l	6,50 €
Lillet-Berry	0,25l	6,50 €
Żubrówka rosé	0,25l	6,50 €

Sekt Freixenette

Cava Carta halbtrocken / Nevada trocken	0,75l	24,00 €
---	-------	---------

Hausweine

Erben Spätlese, Rheinhessen
feinfruchtig-lieblicher Weißwein 0,2l 6,00 €

Weißer und Grauer Burgunder, Pfalz
trockener Weißwein 0,2l 6,00 €

Dornfelder Rotwein, Pfalz
trocken und halbtrocken 0,2l 6,00 €

Primitivo, Merlot 0,75l 31,90 €

Zwei Rebsorten aus dem Weingut Vitello, deren Aroma von dunklen Waldfrüchten und feine Gewürznoten sich ideal ergänzen. So entsteht ein Wein, der weich und voll ist – ein moderner, absolut unkomplizierter Tropfen für jede Gelegenheit!

Serviervorschlag: Rindfleisch, Lamm, Wild (Hirsch, Reh), Fetthaltiger Fisch (Lachs, Thunfisch etc.), vegetarische Gerichte



Heiße Getränke

Schwarzer & grüner Tee (1)	2,00 €
Pfefferminze, Kamille	2,00 €
Heißer Tee mit 2cl Rum (1)	4,00 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Frischer Minztee	3,00 €
Frischer Minztee mit Ingwer	3,00 €

Kaffee-Spezialitäten

Kaffee Crème (1)	2,00 €
Cappuccino (1)	3,00 €
Latte Macchiato (Espresso, viel Milchschaum)	3,00 €
Milchkaffee (1) (Kaffee Crème, heiße Milch, Milchschaum)	3,00 €
Espresso doppelt (1)	4,00 €
Espresso Macchiato (1) (Espresso, etwas Milchschaum)	3,00 €
Coffee Mocha (1) (Espresso, Heiße Schokolade, Milchschaum)	3,00 €
Eiskaffee Italia (1) (Kaffee, Vanilleeis, Sahne)	4,00 €
Kaffee auf polnische Art (1)	3,00 €
Kaffee Hag	2,00 €

Schlesischer Kuchen

Verschiedene Sorten (bitte fragen Sie nach) Stück 5,00 €
Portion Schlagsahne 0,50 €



Abbildungen mit Dekor im Preis nicht enthalten