

Ein Restaurant für Festlichkeiten jeder Art



Speisekarte

Jadłospis



Unsere Öffnungszeiten

Restaurant

<i>Donnerstag</i>	<i>17:00 bis 21:00</i>
<i>Freitag</i>	<i>16:00 bis 22:00</i>
<i>Samstag</i>	<i>13:00 bis 22:00</i>
<i>Sonntag</i>	<i>12:00 bis 20:00</i>

Unsere Küche ist bis 21:00 Uhr (Sonntags bis 20:00 Uhr) für Sie geöffnet.

Sonntagsbuffet: 12:30 bis 16:30

*Jeden Sonntag Mittagsbuffet inklusive Kaffee und Kuchen
34,90€ pro Person*

Kinder bis einschließlich 3 Jahren essen kostenlos

Kinder bis einschließlich 10 Jahren 15,90€

Biergarten

Bei schönem Wetter wie im Restaurant

Familien- und Betriebsfeste

*Gerne organisieren wir Ihre Feier in unseren Räumen.
Beachten Sie unsere Party-Informationen auf den letzten Seiten
oder fragen Sie uns. Wir beraten Sie gern.*



Verehrte Gäste,

*mitten in der Ohligser Heidelandschaft
laden wir Sie zu einer kulinarischen Reise nach Schlesien ein
und verwöhnen Sie mit den Köstlichkeiten einer guten, alten Traditionsküche.*

*Ob Vorspeisen, Suppen, Fleisch- und Teiggerichte oder Kuchenspezialitäten,
unsere Speisekarte bietet die besten Leckereien aus der schlesischen Küche.*

*Hier finden Sie Klassiker, die manch Einen an den Geschmack
vergangener Tage erinnern werden. Für Andere wiederum wird es eine Reise
in ein kulinarisches Neuland sein.*

*Und noch etwas finden Sie auf den folgenden Seiten.
Zwischen Vorspeise und Nachtisch zeigen wir Ihnen einige Beispiele
einer weiteren schlesischen Spezialität:
herrliche Schlösser, von denen es hier mehr gibt als an der Loire in Frankreich.*

*Ihnen allen wünschen wir eine angenehme Zeit bei uns und hoffen,
Sie bald wieder als Gast begrüßen zu dürfen.*

Smacznego!



*Ihre Gastgeber
Wioletta und Roman Gnilka*



Suppen - Zupy

1. *Schlesische Nudelsuppe* 7,00 €
Geflügelkraftbrühe mit feinen Nudeln nach schlesischer Art
Rosół śląski z makaronem
2. *Barszcz* 10,00 €
Klare Rote-Beete-Suppe, dazu eine gefüllte Krokette mit Sauerkraut und Pilzen
Barszcz czerwony z krokiem, z grzybkami i kapustą
3. *Schlesischer Zurek* 9,00 €
Roggen-Sauerteig-Suppe mit Kartoffeln und Würstchen, dazu Brot
Żurek śląski z kartoflami i kiełbaską, pieczywo
4. *Zuttelsuppe* 10,00 €
Rindermagen-Suppe nach schlesischer Art, dazu Brot
Flaki wołowe po śląsku, pieczywo
5. *Gurkensuppe* 9,00 €
Zupa ogórkowa, pieczywo
6. *Weisse Bohnensuppe* 11,00 €
Riesenbohnen mit Würstchen in Tomatensauce, dazu Brot
Fasolka po bretońsku, pieczywo
7. *Schlesische Brotsuppe mit Knoblauch* 6,00 €
Wodzionka





Für den kleinen Hunger - Mate co nieco

8. *Schlesische Schänke Brett* 25,00 €
Schlesische Würstchen, Schinken, Käse, Salzgurken, Griebenschmalz und Brot
Kielbaski śląskie, szynka, ser, ogórek kiszony i pieczywo
9. *Gebratene Geflügelleber nach Chef Art* 16,90 €
mit Zwiebeln und Äpfeln, dazu Blattsalat und Brot
Wątróbka zmażona w stylu szefa kuchni z cebulką i jabłkami, pieczywo
10. *Gebratener Krakauer* 9,90 €
mit Zwiebeln, dazu Brot
Kielbaska krakowska zmażona z cebulką, pieczywo
11. *Großer Fitness-Salat mit Putenstreifen* 17,90 €
dazu Brot
Salata zielona z płatkami pierśi indyka, pieczywo
12. *Großer Fitness-Salat mit Rindfleischstreifen* 17,90 €
dazu Brot
Salata zielona z płatkami wołowiny, pieczywo





Spezialitäten aus der schlesischen Küche - Śląskie specjały

- | | | |
|---|---|---------|
| 13. | <i>Schlesischer Bigos</i> | 15,90 € |
| Sauerkrauteintopf mit Weißkohl, Wurst und Fleisch gedünstet, dazu Brot
<i>Bigos z pieczywem</i> | | |
| 14. | <i>Krupniki (2 Stück)</i> | 16,90 € |
| Grützwurst gebraten mit Zwiebeln,
dazu Panschkraut (Weißkohl geschmort mit Kartoffelpüree)
<i>Krupniki (2 sztuki) z cebulką, panczkraut</i> | | |
| 15. | <i>Kohlrouladen mit Reis-Fleisch-Füllung in Tomatensoße</i> | 16,90 € |
| dazu Brot
<i>Gołąbki w sosie pomidorowym z pieczywem</i> | | |
| 16. | <i>Schweinshaxe (400g)</i> | 19,90 € |
| mit Bratkartoffeln, geschmortem Sauerkraut und Senf
<i>Golonko ze smażonymi ziemniakami, kapustą zasmażaną i musztardą</i> | | |
| 17. | <i>Schlesische Rinderroulade</i> | 26,90 € |
| mit schlesischen Klößen und geschmortem Rotkohl
<i>Śląskie rolady wołowe z dodatkami</i> | | |
| 18. | <i>Schlesische Schweineroulade</i> | 22,90 € |
| mit schlesischen Klößen und geschmortem Weißkohl
<i>Śląskie rolady wieprzowe z dodatkami</i> | | |



Schlesische Schänke - Platten

Żółmiski Zarzemy Śląskiej

19. Beuthener Platte 66,00 €

Für zwei Personen, jede weitere Person 33,00 €

Rinderroulade, 2 kleine Schweineschnitzel, knusprige Entenbrust oder Keule mit geschmorten Äpfeln und Preiselbeeren-Gelee, geschmorter Rotkohl, Sauerkraut, schlesische Klöße, Pommes Frites, gemischter Salat mit Dressing

Żółmisek bytomski

Dla dwóch osób, każda kolejna osoba 33,00 €

Rolada wołowa, 2 małe kotlety wieprzowe, pierś z kaczki lub udko pieczone z jabłkiem z dodatkiem sosu żurawinowego, kapusta biała i czerwona zasmażana, kluski śląskie, frytki, surówka z sosem jogurtowym

20. Oppelner Platte 62,00 €

Für zwei Personen, jede weitere Person 31,00 €

Schweineroulade, Rindfleischstreifen in Soße, gegrilltes Putenbrustfilet mit Champignons, geschmorter Rotkohl, Sauerkraut, schlesische Klöße, Kartoffelkroketten, gemischter Salat mit Dressing

Żółmisek opolski

Dla dwóch osób, każda kolejna osoba 31,00 €

Rolada wieprzowa, płatki wołowiny w sosie, grilowane płatki z piersi indyka z pieczarkami, kapusta biała i czerwona zasmażana, kluski śląskie, krokiety ziemniaczane, surówka z sosem jogurtowym



Spezialitäten des Hauses:

Maultaschen - Pierogi

21. *Maultaschen mit Fleischfüllung* 15,90 €
mit gebratenem Speck und Zwiebeln
Pierogi z mięsem, ze skwarkami i cebulką
22. *Maultaschen gefüllt mit Sauerkraut und Pilzen* 15,90 €
mit gebratenem Speck und Zwiebeln
Pierogi z kapustą i grzybami, ze skwarkami i cebulką
23. *Maultaschen nach russischer Art* 15,90 €
Kartoffel-Quark-Füllung mit gebratenem Speck und Zwiebeln oder Schmand
Pierogi ruskie ze skwarkami i cebulką lub kwaśną śmietaną
24. *Maultaschen mit Quark und Blaubeer-Füllung** 15,90 €
mit Sahne und Zucker
Pierogi z serem i jagodami, ze śmietaną i cukrem
25. *Maultaschen mit Quark und Erdbeer-Füllung** 15,90 €
mit Sahne und Zucker
Pierogi z serem i truskawkami, ze śmietaną i cukrem
26. *Herzhafter Maultaschen Maxi-Mix* 21,90 €
große Portion gemischter Maultaschen mit gebratenem Speck und Zwiebeln
Duża porcja mieszanych pierogów ze skwarkami i cebulką

* Gerichte saisonbedingt oder auf Vorbestellung



Internationale Gerichte - Potrawy międzynarodowe

- | | | |
|-----|--|---------|
| 27. | <i>Schweineschnitzel nach Wiener Art</i> | 19,90 € |
| | dazu Pommes Frites und Beilagensalat
<i>Kotlet schabowy z frytkami i surówką</i> | |
| 28. | <i>Schlesische Schänke Schweineschnitzel</i> | 22,90 € |
| | dazu schlesische Klöße und Rote-Bete-Salat
<i>Kotlet schabowy z kluskami śląskimi i surówką z buraczków</i> | |
| 29. | <i>Jägerschnitzel nach Wiener Art</i> | 21,90 € |
| | dazu Pommes Frites und Beilagensalat
<i>Kotlet schabowy po myśliwsku z frytkami i surówką</i> | |
| 30. | <i>Schweineschnitzel mit Paprika-Tomaten-Soße</i> | 21,90 € |
| | dazu Pommes Frites und Beilagensalat
<i>Kotlet schabowy w sosie paprykowo-pomidorowym z frytkami i surówką</i> | |
| 31. | <i>Zwiebelschnitzel nach Wiener Art mit gebratenem Ei</i> | 22,90 € |
| | dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Beilagensalat
<i>Kotlet schabowy z cebulką i jajkiem, zasmażone kartofle i surówka</i> | |
| 32. | <i>Argentinisches Rindersteak aus der Hüfte mit Champignons und Zwiebeln,</i>
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Beilagensalat (200g) | 27,90 € |
| | <i>Steak wołowy z cebulką, grzybkami i dodatkami</i> (400g) | 32,90 € |
| 33. | <i>Argentinisches Rinderfilet mit Champignons und Zwiebeln</i>
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Beilagensalat (200g) | 34,90 € |
| | <i>Polędwica wołowa z cebulką, grzybkami i dodatkami</i> (400g) | 39,90 € |



Wild und Geflügel -

Dziczyzna i drób

34. *Hirschmedaillons aus der Keule* (200g) 35,90 €

in Wildpilzsoße mit geschmortem Rotkohl und Preiselbeeren auf einer Birne,
dazu Spätzle

Medalion z jelenia w sosie z grzybków leśnych, kapusta czerwona zasmażana,
żurawina na gruszcze, szpecle

35. *Entenbrust nach Art des Hauses* (200g) 32,90 €

..... (400g) 38,90 €

mit schlesischen Klößen und geschmortem Rotkohl garniert
mit Äpfeln und Preiselbeeren Gelee

Pierś z kaczki pieczona, kapusta czerwona zasmażana,
kluski śląskie dekorowane jabłkami i żurawiną

36. *Entenkeule nach Art des Hauses* (250g) 32,90 €

mit schlesischen Klößen und geschmortem Rotkohl
garniert mit Äpfeln und Preiselbeeren-Gelee

Udko z kaczki pieczona, z jabłkami i sosem żurawinowym, kapusta czerwona
zasmażana

37. *Putenbrustfilet in Champignon-Sahnesoße* 23,90 €

dazu Spätzle und Beilagensalat

Filet z indyka w sosie pieczarkowym, szpecle i surówką



Fischgerichte - Dania z ryb

38. *Zander-Filet, gebraten* 27,50 €

mit Pommes und schlesischem Sauerkrautsalat oder Beilagensalat

Filet z sandacza z dodatkami

391. *Gegrillte Forelle* 28,50 €

mit Bratkartoffeln und schlesischem Sauerkrautsalat oder Beilagensalat

Posttag z grilla z dodatkami

392. *Matjesfilet (3 Stück)* 14,50 €

nach Hausmannsart mit Sahne, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln

Filet z matjasa (3 sztuki) z dodatkami



Schloss Tillowitz, Kreis Oppeln – Pałac w Tułowicach, Pow. Opole



*Für unsere Prinzessinnen
und kleinen Ritter -
Für unsere księżniczki
i małych rycerzy*

40. *Fischstäbchen mit Pommes Frites und Salat* 10,00 €
Smażone paluszki rybne z frytkami i surówką
41. *Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat* 10,00 €
Mały koltel schabowy z dodatkami
42. *Futengeschnetzeltes mit gebratenen Spätzle* 10,00 €
Mięso z indyka w sosie z zasmażanym makaronem domowym
43. *Knusprige Nuggets mit Pommes Frites und Salat* 10,00 €
Panierowane mięso z indyka z frytkami





Vegetarische Gerichte - Dania wegetarianskie

44. *Barszcz* 10,00 €
Klare Rote-Beete-Suppe, dazu eine gefüllte Krokette mit Sauerkraut und Pilzen
Barszcz czerwony z krokietem
45. *Champignon-Creme-Suppe mit Groutons* 10,50 €
Kremowa zupa pieczarkowa z grzankami
46. *Weisse Bohnensuppe* 10,50 €
Riesenbohnen in Tomatensauce, dazu Brot
Fasolka po bretonsku z pieczywem
47. *Wirsingrouladen* 17,50 €
mit Graupen-Linsen-Gemüse-Füllung und Paprika-Tomaten-Soße
Gołąbki nadziewane kaszą, soczewicą i warzywami w sosie paprykowo-pomidorowym
48. *Kartoffelpfannkuchen nach Chef Art* 16,90 €
dazu gegrilltes Gemüse mit Rosmarin-Thymian-Knoblauch-Marinade
Placki ziemniaczane z dodatkiem grillowanych warzyw w marynadzie z rozmarynu, tymianku i czosnku
49. *Gemüseschnitzel mit gebratenem Ei* 19,50 €
mit gebratenen schlesischen Klößen, dazu Beilagensalat
Kotlet z warzyw z dodatkiem smażonych klusek śląskich, jajkiem i surówką
50. *Maultaschen nach russischer Art mit Kartoffel-Quark-Füllung* 15,90 €
mit gebratenem Zwiebeln und / oder Schmand
Pierogi ruskie z cebulką albo kwaśną śmietaną
60. *Schänke Platte Vegetarisch* für 2 Pers. 58,00 €, jede weitere Pers. 29,00 €
1x Wirsingroulade, 1x Gemüseschnitzel mit gebratenem Ei, dazu gebratene schlesische Klöße, 2x Kartoffelpfannkuchen nach Chef Art, dazu gegrilltes Gemüse mit Rosmarin-Thymian-Knoblauch-Marinade, 2x Maultaschen nach russischer Art mit Kartoffel-Quark-Füllung und 2x Maultaschen mit Sauerkraut und Pilzen, dazu Zwiebeln und Schmand
1x gołąbek z kapusty włoskiej, 1x kotlet warzywny z jajkiem sadzonym, podawany ze smażonymi kluskami śląskimi, 2x placki ziemniaczane szefa kuchni, podawane z grillowanymi warzywami z marynadą rozmarynowo-tymiankowo-czosnkową, 2x pierogi ruskie z nadzieniem ziemniaczano-twarogowym oraz 2x pierogi z kapustą kiszoną i grzybami, podawane z cebulą i kwaśną śmietaną.



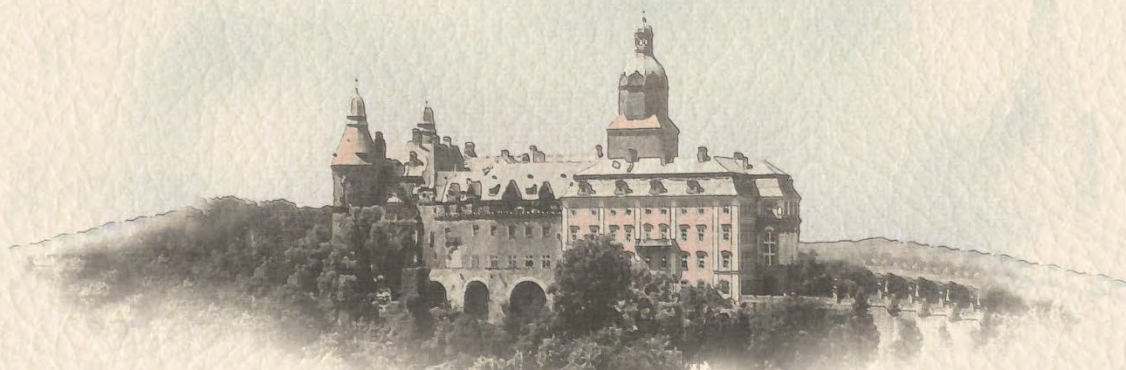
Salate und Beilagen - Surówki i dodatki

- | | | |
|-----|--|--------|
| 51. | Gemischter Salat mit Dressing | 6,00 € |
| | Surówka z sosem | |
| 52. | Schlesischer Sauerkraut-Salat | 6,00 € |
| | Surówka z kapusty kiszonej | |
| 53. | Gurkensalat mit Sahne | 6,00 € |
| | Mizeria ze śmietaną | |
| 54. | Rote-Beete-Salat mit Zwiebeln und Äpfeln | 6,00 € |
| | Surówka z buraczków | |
| 55. | Weißkohl oder Rotkohl geschmort | 6,00 € |
| | Kapusta biała lub czerwona zasmażana | |
| 56. | Pommes frites oder Kroketten | 5,00 € |
| | Frytki lub krokiety | |
| 57. | Gebratene Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln | 5,00 € |
| | Kartofle zmażone z boczkiem i cebulką | |
| 58. | Gebratene schlesische Klöße mit Speck und Zwiebeln | 5,00 € |
| | Kluski śląskie zmażone z boczkiem i cebulką | |
| 59. | Gegrilltes Gemüse | 6,00 € |
| | grilowane warzywa | |
| 60. | Knoblauch-Röstbrot | 5,00 € |
| | Chleb pieczony z czosnkiem | |



Nachtisch - Desery

61. *Schlesischer Kuchen, diverse Sorten, 1 Stück* 5,00 €
Ciasto śląskie, 1 szt.
nur Freitag bis Sonntag oder auf Vorbestellung
62. *Premekuchen, diverse Sorten, 1 Stück* 5,50 €
Kremówki, 1 szt.
nur Freitag bis Sonntag oder auf Vorbestellung
63. *Schlagsahne* 0,50 €
Bitą śmietaną
64. *Pfannkuchen mit Marmelade, 2 Stück* 9,50 €
Naleśniki z dżemem, 2 szt.
65. *Pfannkuchen mit Quark oder Vanilleeis,
Obst und Schlagsahne, 1 Stück* 12,00 €
Naleśnik z serem lub lodami waniliowymi, owocami i bitą śmietaną, 1 szt.
66. *Eierkuchen mit Äpfeln, 3 Stück* 10,50 €
Racuchy z jabłkami i bitą śmietaną, 3 szt.





*Wein-
und
Getränkekarte*



Aperitif

Aperol-Spritz	0,25l	7,50 €
Hugo	0,25l	7,50 €
Lillet Berry	0,25l	8,00 €

Lillet Rosé (5cl), Schweppes Russian Wild Berry (10cl),
Eiswürfel, Garnitur mit frischen Beeren

Sekt Freixenette

Freixenete Cava Carta halbtrocken / Nevada trocken	0,75l	25,90 €
Fürst von Metternich, Chardonnay, trocken	0,75l	36,00 €

Weine

Erben Spätlese, Rheinhessen, feinfruchtig-lieblicher Weißwein	0,2l	7,00 €
Weißer und Grauer Burgunder, Pfalz, trockener Weißwein	0,2l	7,00 €
Dornfelder, Pfalz, trockener oder halbtrockener Rotwein	0,2l	7,00 €
Flaschen 0,75l		24,90 €
Primitivo, Merlot, vollmundiger, trockener Rotwein	0,75l	33,90 €





Kalte Getränke

Pepsi (1,2)	0,4l	5,00 €
Pepsi Light (1,6)	0,4l	5,00 €
Mirinda (4,7)	0,4l	5,00 €
7 Up	0,4l	5,00 €
Spezi (Mirinda mit Pepsi)(1,2,4,7)	0,4l	5,00 €
alle Softdrinks	0,4l	5,00 €
Polnische rote Limonade (2,4,6)	0,4l	5,00 €
Haaner Mineralwasser	0,25l	2,50 €
	0,75l	7,00 €

Säfte

NEU: lokal-leckere **ClimAid Limonade**,
die dich klimaneutral erfrischt:

Grapefruit, Rhabarber, Heidelbeere,
Brombeere und Apfelschorle 0,33l 4,20 €

Schweppes:

Bitter Lemon, Ginger Ale (2)	0,2l	3,00 €
Orangen-, Apfel-, Kirschsaff	0,2l	3,00 €
Bananennektar	0,2l	3,00 €
Kiba	0,4l	5,50 €
Tymbark-Saft, versch. Sorten	0,25l	2,50 €

Fassbrause

Zitrone, Holunder, Mango-Maracuja 0,33l 4,20 €

Biere vom Fass

Tyskie, Lech	0,3l	4,00 €
	0,5l	5,50 €
	1,0l	10,00 €
Veltins	0,4l	4,50 €
Maisel´s Weisse	0,3l	4,00 €
	0,5l	5,50 €
Pilsner Urquell	0,5l	5,50 €
Alle Biere mit Himbeersirup, Zuschlag		0,50 €
NEU: Pülleken	0,5l	5,00 €

Alkoholfreie Biere

Neu: Karamalz	0,33l	4,20 €
Veltins	0,33l	4,20 €
Maisel´s Weisse	0,5l	5,50 €
Tyskie, Lech	0,5l	5,50 €
NEU: Pülleken alkoholfrei	0,33l	4,20 €

Likör & Wodka

Ramazzotti, Jägermeister	4cl	5,00 €
Żołądkowa Gorzka	2cl	2,50 €
Żubrówka	2cl	2,50 €
Luxusowa, Sobieski	2cl	2,50 €
Jonny Walker Red Label	4cl	7,00 €
Longdrink	4cl	7,50 €
Szarlotka: Żubrówka mit Apfelsaft und frischer Minze	0,25l	7,50 €

Heiße Getränke

Schwarzer & grüner Tee (1)	3,00 €
Pfefferminze, Kamille	3,00 €
Heißer Tee mit 2cl Rum (1)	6,00 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Frischer Minztee	4,00 €
Frischer Minztee mit Ingwer	4,50 €

Kaffee Spezialitäten

Kaffee Crème (1) ●	3,00 €
Cappuccino (1) ●	3,60 €
Latte Macchiato ●	
(Espresso, viel Milchschaum)	3,80 €
Milchkaffee (1) (Kaffee Crème, heiße Milch, Milchschaum) ●	3,80 €
Espresso doppelt (1) ●	4,50 €
Coffee Mocha (1) (Espresso, Heiße Schokolade, Milchschaum) ●	3,80 €
Kaffee auf polnische Art (1)	3,50 €
Kaffee Hag	3,00 €

NEU: ● Unsere Kaffeespezialitäten
können Sie jetzt auch vegan genießen!



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



Ein Restaurant mit Tradition

Das Restaurant im Engelsberger Hof blickt stolz auf eine über 100-jährige Tradition zurück,

*Seinen wohlklingenden Namen verdankt der Hof den Gebrüdern Engelsberg, den ersten Ansiedlern, die in der Zeit um **1800** das Gelände von Herrn von Busch in Hackhausen erworben und im Laufe der Jahre in ein prosperierendes Gut verwandelt haben.*

***1906** entschloss sich der damalige Besitzer Eugen Becker das landschaftlich reizvoll gelegene Anwesen durch eine Restauration zu ergänzen und beauftragte den Ohligser Architekten Otto Franz mit dem Entwurf und dem Bau eines Wohn- und Wirtschaftshauses.*

***1907** ging das Anwesen an die Stadt Ohligs über, die in der Zeit der wirtschaftlichen Rezession mehrere Zehntausend Mark für sogenannte Notstandsarbeiten – heute würden wir Konjunkturmaßnahmen sagen – zur Modernisierung des Hofes bereitstellte. Die Investition kam nicht nur zahlreichen erwerbslosen Klingenschleifern zu Gute. Der Engelsberger Hof wurde um einen Springbrunnen, mehrere Teiche und eine schmückende Gartenanlage bereichert.*

*Unter den nachfolgenden Pächtern stieg das Anwesen zu einem beliebten Ausflugsziel für die Bevölkerung aus Ohligs, Solingen, Hilden und Haan. Man wusste die gute Küche zu schätzen und feierte hier gerne Hochzeiten und Betriebsfeste. Der Hof prosperierte und es folgten weitere Modernisierungen und Ausbauten bis er schließlich bei der letzten gründlichen Renovierung **1963** sein heutiges Aussehen erhalten hat.*

***2010** übernahmen Wioletta und Roman Gnilka das Erbe der zahlreichen Restaurateure auf dem Engelsberger Hof. Die von ihnen geführte Schlesische Schänke setzt erfolgreich die Tradition des Hauses fort.*

***2013** Die Inhaber der „Schlesischen Schänke“ haben die Anlage wieder in Betrieb genommen. Nach mehr als 25 Jahren ist der Brunnen im Engelsberger Hof wieder in Betrieb. Das freut nicht nur die Besitzer, sondern auch viele Gäste.*



Engelsberger Hof mit der „Anlage der Wasserkunst“ im Vordergrund, 1933



Saisonkarte - November - Dezember:

Wild- und Gänsezeit

1. *Wildrahmsuppe* 12,90 €
mit Steinpilzen nach Art des Hauses
2. *Knusprige Gänsekeule* 37,90 €
mit geschmortem Rotkohl, schlesischen Klößen, Preiselbeeren-Gelee
und geschmorten Äpfeln dekoriert
3. *Knusprige Gänsebrust* 38,90 €
mit geschmortem Rotkohl, schlesischen Klößen, Preiselbeeren-Gelee
und geschmorten Äpfeln dekoriert
4. *Gänseplatte : Brust, Keule und Leber* 73,90 €
mit geschmortem Rotkohl, schlesischen Klößen, Preiselbeeren-Gelee
und geschmorten Äpfeln dekoriert
(ab 2 Personen jede weitere Person 37€)
5. *Ganze Gans* 199,00 €
gefüllt dazu Beilagen für 4 Personen: schlesische Klöße, Rotkohl,
gebratene Äpfel, Orange und Preiselbeeren-Gelée - *Nur auf Vorbestellung* -
6. *Hirschmedaillons aus der Keule* (200 g) 37,90 €
in Wildpilzsoße mit schlesischen Klößen,
Geschmortem Rotkohl und Preiselbeeren auf einer Birne

Nachtisch

7. *Bratapfel mit Honig, Mandeln und Vanillesoße* 8,90 €
Wartezeit ca. 30 min



Schlesische Zuchenspezialitäten:

Głaskie ciasta

Nur Freitag bis Sonntag oder auf Vorbestellung!

Schlesischer Zuchen, diverse Sorten, 1 Stück	5,00 €
Eiscreme, 3 Kugeln	4,50 €
Schlagsahne	0,50 €

Napoleon-Schmitte



Apfelstreusel



Mohnstreusel



Erdbeersahne*



Käsestreusel

Abbildung mit Dekor, im Preis nicht enthalten

*mit Farbstoff



Feiern in der Schlesischen Schänke

*Es kommt nicht drauf an, dem Leben mehr Jahre zu geben,
sondern den Jahren mehr Leben!*

Alexis Carrel, Nobelpreisträger Medizin, 1912

*Wie recht hat die kluge Maxime! Feiern gehört zum Leben
und Gründe zum Feiern gibt es mehr als genug.*

*Ob Geburtstage, Kommunionen, Hochzeiten oder sonstige Familien- und Betriebsfeste,
wir planen und führen für Sie jede Feier aus und realisieren dabei
auch Ihre Sonderwünsche.*

Unsere Party-Leistungen:

- ❖ *Räume für 25 bis 100 Personen:*
 - Jägerstube - bis zu 25 Personen*
 - Festsaal - bis zu 100 Personen*
 - Restaurantsaal - bis zu 40 Personen*
- ❖ *verschiedene Tischanordnungen*
- ❖ *Buffet oder a-la-Carte-Gerichte*
 - ❖ *Bauerntisch*
 - ❖ *Kuchen-Theke*
- ❖ *stillvolle Tisch- und Saaldekoration dem Anlass entsprechend*
- ❖ *Tanzfläche und Vermittlung von Live-Musik und DJ*

*Sprechen Sie uns an, wenn Sie ein anspruchsvolles Arrangement suchen.
Wir beraten Sie gern!*



Ein Restaurant für Festlichkeiten jeder Art



www.schlesische-schaenke.de

Kennzeichnung von Allergenen



A
glutenhaltiges
Getreide

1.Weizen ,2.Roggen, 3.Gerste ,4.Dinkel



B
Krebstiere



C
Eier



D
Fisch



E
Erdnüsse



F
Soja



G
Milch/Milch-
zucker (Laktose)



H
Schalenfrüchte
(Nüsse)



I
Sellerie



J
Senf



K
Sesam



L
Sulfit/
Schwefeldioxid



M
Lupine



N
Weichtiere



Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierung Stoffe
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxyd
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat

8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. Chinin haltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. enthält eine Phenylalaninquelle
14. mit Süßungsmittel

An diesem Beispiel sehen Sie die Kennziffern der jeweiligen Zusatzstoffe, die in einem Gericht enthalten sein können. Obwohl wir ausschließlich frische Ware verwenden, kann es dennoch vorkommen, dass einige Hilfsmittel wie Gewürze und Beigaben Zusatzstoffe enthalten. Wir informieren Sie gern.

Die Karte mit Kennzeichnung der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe liegt bei uns vor. Sprechen Sie uns an!