



---

---

# Laußnitzer Hof

## Bierhappen, Vorspeisen, Beruhigungsmittel

|   |        |
|---|--------|
| <b>Leberbemme</b><br>Gebratene Leber mit Röstzwiebel auf Brot   | 4,20 € |
| <b>Für Feinschmecker</b><br>Feines Ragout <sup>(1)</sup> im Napf mit Käse überbacken  | 3,30 € |
| <b>Unser Gaumenparadies</b><br>Räucherlachs auf Meerrettichbrot   | 4,50 € |
| <b>Eier im Halbmond</b><br>Zum Omelett aus drei Eiern geben wir feines Ragout <sup>(1)</sup><br>oder Champignons nach Ihrem Wunsch dazu | 4,50 € |
| <b>gebackener Camembert</b><br>mit Preiselbeeren und Toast  | 4,00 € |
| <b>Panierte Schinkenröllchen</b><br>auf pikanter Sauce mit Toast  | 4,00 € |





---

---

# Laußnitzer Hof



## Was auf dem Kessel kommt

**Kalaschnikoffsuppe** 2,90 €

Von unseren „ehemaligen Freunden“ haben wir die russische Soljanka kennengelernt und finden sie schmackhaft

**Sorbische Hochzeitssuppe** 2,90 €

In eine klare Brühe gibt man viel Gemüse, was gerade wächst, dazu unbedingt Eierstich

**Lachscreme mit frittierten Spinat** 2,90 €





---

---

# Laußnitzer Hof

## Da hamm 'er den Salat

|  |        |
|--|--------|
| <b>Thunfisch auf marinierten Tomatenscheiben</b><br>mit frischen Basilikum | 4,00 € |
| Kleine Salatkreation oder .....  | 4,00 € |
| Große Salatsensation .....   | 7,50 € |

Unser Küchenmeister versteckt in frischen Salaten nach Ihrem Wunsch und um Ihre Lust auf 's Schlemmern anzuregen:

Schinken- oder Putenstreifen, Thunfisch, Käse, Oliven oder Schafskäse und wünscht Ihnen

**Guten Appetit!**  
**Wählen Sie selbst!**





---

---

# Laußnitzer Hof



## Was auf dem Aquarium kommt

|   |         |
|---|---------|
| <b>Beschwipstes Fischfilet</b>  | 8,50 €  |
| In geräuchertem Schinkenspeck rösten wir Zwiebeln und Pilze, dann geben wir einen würzigen Weißwein dazu. Mit diesem leckeren Weinragout bedecken wir die knusprig gebratenen Fischeiben, die wir mit Reis und Salat servieren. |         |
| <b>Gebackenes Fischfilet</b>  | 7,20 €  |
| keine Tricks, nur ungeheure Mengen  |         |
| <b>Gebackene Forelle „nach Art des Hauses“</b>  | 9,00 €  |
| Zitrone, Sahnemeerrettich, Kräuterbutter und Kartoffelpüree bilden den Rahmen   |         |
| <b>Lachsfilet</b>   | 11,50 € |
| auf Zitronenbuttersauce mit Mandelbrokkoli und Wildreis   |         |
| <b>Zanderfilet im Eimantel</b>  | 12,90 € |
| mit Ratatouille und Kartoffeln  |         |





---

---

# Laußnitzer Hof



## Variationen vom Federvieh

|   |         |
|---|---------|
| <b>Putenröllchen auf Kirschsauce</b><br>mit Mandelbrokkoli und Herzoginkartoffeln (2)                     | 10,30 € |
| <b>Entenkeule in Orangensauce</b><br>mit Apfelrotkohl und Klößen  | 10,30 € |
| <b>Hähnchenbrust „Hawai“</b><br>Die andere Art, aus einer männlichen Brust eine<br>Kostbarkeit zu machen. | 8,50 €  |
| <b>Putengeschnetzeltes</b><br>im Reisrand mit Erbsen  | 7,50 €  |





---

---

# Laußnitzer Hof



## Was auf dem Bauernhof – Vier Beine hat –

|   |         |
|---|---------|
| <b>Schweinemedailon „Gräfin Cosel“</b>  | 10,50 € |
| Frischer Paprika wird zum Schwitzen gebracht und mit Brühe abgelöscht, das dazu gehörende Pfannengemüse wird mit Bratensaft gar gedünstet und mit Röstern serviert. |         |
| <i>-Was sie am liebsten aß, als sie in Stolpen saß.</i>   |         |
| <b>Steak Champignon</b>   | 8,50 €  |
| mit Edelgemüse und Kroketten <sup>(2)</sup>   |         |
| <b>Steak au four<sup>(10)</sup> – was jeder kennt</b>   | 9,50 €  |
| Pommes frites und junge Erbsen dazu   |         |
| <b>Kalbsrückensteak auf Gorgonzolasauce für „Frauen“</b>  | 12,90 € |
| mit Honigkarotten und Herzoginkartoffeln <sup>(2)</sup>   |         |
| <b>Filetsteak mit grünen Pfeffer für „Männer“</b>   | 14,90 € |
| mit herzhaften Rosenkohl und Kroketten <sup>(2)</sup>   |         |
| <b>Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln</b>  | 11,90 € |
| Bratkartoffeln und Chiliebohnen   |         |
| <b>Lammbraten „Burgunder Art“</b>   | 9,50 €  |
| mit Speckbohnen und Klößen  |         |
| <b>Lammspieß</b>  | 12,90 € |
| auf Ratatouille und Kartoffelrösties  |         |
| <b>Besoffene Grillhaxe</b>  | 9,00 €  |
| in Schwarzbier glasiert, dazu gebundenes Spreewaldsauerkraut und Klöße  |         |
| <b>Das klassische Gericht, das jeder kennt, der auf dem Dorfe pennt!</b>  | 7,90 €  |
| Schweineschnitzel, Kartoffeln und Mischgemüse   |         |





---

---

# Laußnitzer Hof



## Jägerschuß ist ein Genuß

1740 wurde in der Laußnitzer Heide der letzte Wolf erlegt.  
Danach konnte reichlich Wild ungestört heranwachsen.  
Das war einmal.....

|   |         |
|---|---------|
| <b>Wildgulasch</b><br>mit Apfelrotkohl und Klöße  | 8,00 €  |
| <b>Hirschsteak wie es August mochte</b><br>Preiselbeerkonfitüre, Waldpilze, Mandelbällchen und<br>Apfelrotkohl geben den königlichen Rahmen | 11,90 € |
| <b>Wildschweinbraten</b><br>mit Wirsingkohl und gebackenen Serviettenknödeln  | 10,50 € |

*Wildgenießer laden wir zusätzlich jährlich  
zum großen Wildschmaus ein.*





---

---

# Laußnitzer Hof

**Der Sachse liebt das Essen sehr,  
nur die Frauen liebt er mehr!**

*Was Oma gerne kochen tut, schmeckt uns allen gut!*

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Sächsische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln</b> | <b>5,20 €</b>  |
| <b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</b>                   | <b>3,50 €</b>  |
| <b>Dresdner Sauerbraten</b><br>Rotkohl und Klöße      | <b>8,50 €</b>  |
| <b>Hausmacher Roulade</b><br>Rotkohl und Klöße        | <b>10,50 €</b> |





---

---

# Laußnitzer Hof



## Damit unsere Kleinen nicht weinen

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Fischstäbchen mit Pommes frites und Gemüse</b>  | <b>3,50 €</b> |
| <b>Kleines Schnitzel, Kartoffeln und Gemüse</b>    | <b>3,50 €</b> |
| <b>Spirelli a la Milano</b>                        | <b>3,50 €</b> |
| <b>Milchreis, Zucker, Zimt und Birnenstückchen</b> | <b>3,50 €</b> |





---

---

# Laußnitzer Hof



## Süßes zum Schluß ist immer ein Genuß

|  |        |
|--|--------|
| <b>Original ungarischer Palatschinken</b><br>mit Quark, Nüssen, Rosinen und<br>Vanille- oder Schokoladensoße | 4,50 € |
| <b>Grütze von Waldfrüchten</b><br>mit Vanillesauce   | 2,50 € |
| <b>Apfelstrudel mit Vanilleeis</b>   | 3,50 € |
| <b>Laußnitzer Eiscreation</b>  | 4,30 € |





---

---

# Laußnitzer Hof



## Bereicherung zur Abendzeit – Stärkung für die Nachtarbeit!

|  |        |
|--|--------|
| <b>Schlemmerbemme für die Hungrigen</b><br>Man nehme ein Vier-Pfund-Brot und schneidet der Länge nach eine Bemme ab, alles was drauf kommt, ist unser Geheimnis. | 6,90 € |
| <b>Kartoffelpizza</b><br>Wir nennen es „Bauernfrühstück“   | 5,50 € |
| <b>Toast Hawaii</b><br>Schinken, Ananas, Käse, Toast   | 5,00 € |
| <b>Feuerfleisch</b><br>mit Pommes frites und Salat   | 6,90 € |
| <b>Kaminsteak vom Chef</b><br>Schwarzbrot mit Meerrettich eingerieben, Schweinerücken saftig gebraten mit Röstzwiebeln und Schinkenspeck.                        | 7,90 € |
| <b>Hausmacher Sülze</b><br>mit Röstern und Remouladensauce   | 5,50 € |
| <b>Frisch durchgelassener Hackepeter</b><br>mit Zwiebeln und Brot  | 5,00 € |

*Wenn es Ihnen geschmeckt hat, erzählen Sie es weiter,  
wenn nicht, sagen Sie es uns!*

*Guten Appetit!!!*

