Die Stuben Schinkenjause
„Ein Klassiker“

Luftgetrockneter Bergschinken von unserer Volano Aufschnittmaschine

...mit hausgebackenem Sauerteigbrot aus dem Steinofen, original Spreewälder Gewürzgurken, Meerrettich und Fassbutter

Gerne auch als Begleitung zum Aperitif
...einfach in die Mitte des Tisches stellen und schlemmen...

Preis pro Schinkenjause 11,50 €

Airdried mountain ham cut by the Volano slicer
...with homemade sourdough bread (baked in a stone oven), original spreewälder pickled gherkin, horseradish and butter
Breakham each 11,50 €

Kellers Rindfleisch aus dem Kupfertopf in zwei Gängen serviert...

Einlage für die Suppe / *Solid ingredients in the soup*

Pfannkuchenstreifen / *Pancake stripes*
2,00 €

Grießnocken / *Semolina dumplings*
2,00 €

Rindermarkklößchen / *Beefmarrow dumplings*
2,00 €

Die Kupfertöpfe

Zarter Rindertafelspitz von den Weiden Sachsens / *boiled beef from Saconys pastures*
27,50 €

Besonders saftige Rinderbrust / *Beef brisket*
24,50 €

Rinderzunge... die auf der Zunge nur so zergeht / *Ox tongue*
23,50 €

Von allem etwas... ...ein Stück von jedem / *one of each item*
26,50 €

1. **Gang** genießen Sie die kräftige Brühe mit Ihrer gewählten Einlage und dazu in Markfett geröstete Sauerteigbemme.
2. **Gang** zum gesottenen Fleisch, kleine Kartoffeln, sowie Apfelmeerrettich und Kräutersauerrahm.

1st course enjoy the nourishing soup with your choosen igredients, marrow fat and toasted bread
2nd course together with the boiled meat, small potatoes, apple horseredish and herb sour cream

Vorspeisen / Starter Dishes

Burrata
mit marinierten Kirschtomaten und kleinem knackigem Salat
Burrata with marinated cherry tomatos and a small fresh salad
14,50 €

Saiblings Tatar vom Forellenhof Ermisch
mit Gewürzjoghurt und Spargel
arctic char tartare from Forellenhof Ermisch
with seasoned yogurt and asparagus
13,50 €

Rosa gegartes Roastbeef
mit Apfel, Sellerie und Koriander-
Walnuss Pesto
pink cooked roast beef
with apple, celery and a coriander-walnut pesto
13,50 €

Suppen / *Soups*

Schaumsüppchen vom Bärlauch
mit Frischkäseravioli und geräucherten Lachsstreifen
wild garlic foam soup
with ravioli stuffed with cream cheese and smoked salmon stripes
12,50 €

Heusuppe
mit Bündnerfleisch
hay soup with Büdner meat
11,50 €

Hauptgänge / *Main Courses*

„Zürcher Geschnetzeltes“ vom Kalbsrücken
mit Steinchampignons in Rahmsauce
und knusprigen Kartoffelrösti
“Zürcher Geschnetzeltes” from the saddle of veal
with creminis on cream sauce and crispy hash brown
32,50 €

Geschmorte Schweinebäckchen
mit Majoranjus, glasierten Zuckerschoten
und Kartoffel Selleriestampf
braised pork cheek
with marjorum jus, glazed mangetout and a potato celery mash
24,50 €

Sauerbraten vom heimischen Weideochsen
mit sautiertem Lauch und neuen Kartoffeln
Sauerbraten from local grass-fed steer
with saute'ed leek and new potatoes
26,50 €

Rosa gebratene Barbarie - Entenbrust
mit Balsamicojus, grünem Spargel
und Kartoffelgratin
Pink Fried Barbarie - Duck breast
with balsamic jus, green asparagus and potato gratin
29,50 €

Zwiebelrostbraten vom Argentinischen Rind
mit Rotweinjus, hausgemachten Butterspätzle
und einem kleinen Salat
Argentinian roast beef with onions,
red wine jus, homemade butter spaetzle
and a small salad
31,50 €

Gebratener Kabeljau
auf Risotto Milanese, sautierter Brokkoli
an Weißweinschschaum
Fried codon risotto milanese, saute'ed broccoli,
upon white wine foam
27,50 €

Im Bierteig ausgebackener Kirschauer Barsch
mit lauwarmen Kartoffel-
Radieschensalat und Sauce Tatar
Kirschauer perch, fried in beer batter
with lukewarm potato-radish salad and tartare sauce
26,50 €

Kartoffelgnocchi
mit Kräuterseitlingen, grünem Spargel und Kirschtomaten
potato gnocchi
with king oyster mushrooms, green asparagus and cherry tomatoes
21,50 €

Mediterrane Gemüselasagne
mit Gartenkresseschaum
Mediterranean vegetable lasagne
with garden cress foam
16,90 €

Dessert & Käse / *Dessert & Cheese*

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
dazu hausgemachtes Vanilleeis
chocolate cake with a liquid filling
and homemade vanilla ice cream
10,50 €

Schumann´s Eistorte
an Nougat, kandierten Kirschen und gerösteten Mandeln
Schumann's ice cream cake
with nougat, candied cherries and roasted almond
8,50 €

Crème Brûlée „Der Klassiker am Tisch karamellisiert“
dabei Rhabarberragout
Crème Brûlée "The classic, caramelized at the table"
with rhubarb ragout
9,50 €

„Süßes Vergnügen“ für zwei Personen
„Sweet pleasure“ for two
~ zusammengestellt von unserer Chef Patissere Beatrice Tobias ~
compiled by our Chef Patissere Beatrice Tobias
15,50 €

Käse, Käse, Käse
Käseauswahl von Maître Affineur Volker Waltmann aus Erlangen
mit Früchtebrot und Chutney
Cheese selection with fruitcake and chutney
7 Sorten /pieces 18,50 €
9 Sorten /pieces 24,50 €

Unsere Eisspezialitäten / *Ice Specialties*

Bourbon-Vanille, Sauerkirsch, Chocolate-Chip,
Walnuss, Macadamia, Salted Caramel
G, 1, 2, 7, 14, H3
vanilla, sour cherry, chocolate chip, strawberry, walnut, macadamia, salted caramel
1,90 € / Kugel

Mangolassi
~ Fruchtiger Klassiker ~
Mangopüree, Vetter Kuhmilchjoghurt 1,2,7,14, A1, G
fruitmash, natural yoghurt and a little bit of chili
6,50 €

Kirsch Royal
~ Für das Prickeln auf der Zunge ~
1 Kugel Sauerkirscheis aufgegossen mit Prosecco1, 2, 7, 14
1 scoop cherry ice cream, filled up with prosecco
4,50 €

Unsere Sorbets / Sorbets

Himbeer, Cassis, Passionsfrucht, Zitrone 1, 2, 7,
raspberry, cassis, passionfruit, lemon
2,90 € / Kugel

EISKARTE / *Ice Cream Menu*

Nussknacker
Nut Cracker
~ Klassiker 1.0 ~
1 Kugel Walnusseis, 1 Kugel Macadamianusseis , 1 Kugel Salted Carameleis
mit gerösteten Nüssen, Karamellsauce und geschlagener Sahne
1, 2, 7, 14, A1, C, G, H1, H2, H3
walnut, macadamia, and salted caramel ice cream, with roasted nuts, caramel sauce and whipped cream
8,50 €

Schokoladentraum
Chocolate DREAM
~ So schön schokoladig ~
3 Kugeln Schokoladeneis
mit Schokoladensauce, Schokolade, Kakaobohnen
und geschlagener Sahne
1, 2, 7, 14, A1, C, G
3 scoops chocolate ice cream, with chocolate sauce, cocoa beans, and whipped cream
8,50 €

Erdbeertraum
Strawberry DREAM
2 Kugeln Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis
mit marinierte Erdbeeren, Erdbeersauce
und geschlagener Sahne
1, 2, 7, 14, A1, C, G
2 scoops strawberry, 1 scoop vanilla ice cream, with strawberry sauce and whipped cream
9,50 €

Schumann Spezial
~ Vorsicht Suchtgefahr ~
2 Kugeln Sauerkirscheis , 1 Kugel Vanilleeis
mit heißen Cointreau-Kirschen, gerösteten Kakaobohnen
und geschlagener Sahne
1,2,7,14, A1, C, G
2 scoops cherry, 1 scoop vanilla ice cream, with hot cointreau cherries, roastet cocoa beans, and whipped cream
8,50 €

Aperitive

Cuvee Tradition Sekt Elbling, Riesling, Weißburgunder, Kerner	**0,1l**	**7,00 €**
Schloss Wackerbarth, Sachsen	**0,75l**	**49,00 €**
Champagner Bollinger Special Cuvée brut	**0,1l**	**15,00 €**
	0,75l	**97,00 €**
Champagner Bollinger Rosé brut	**0,1l**	**18,00 €**
	0,75l	**126,00 €**

Kir*schau*	**0,1l**	**9,00 €**
Weißwein L & Kirschauer Stachelbeerlikör 1		
Schumann Kir Royal	**0,1l**	**10,50 €**
Winzersekt & Schirkauer Aronia-Kirschlikör		
Moselle	**0,1l**	**10,50 €**
Winzersekt L & Weinbergspfirsichlikör 1		
Träublein	**0,1l**	**5,00 €**
Erfrischend, biologisch, ohne Alkohol		
Bio-Trauben-Saft, Bio-Johannisbeersaft, Bio-Rübenzucker, Bio-Gerstenmalz		
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau		

Unser Geheimtipp: Vermouth und Sherry mal anders

Ferdinand's Saar Riesling Dry Vermouth	**5cl**	**9,00 €**
Chéri Sächsischer Landwein	**5cl**	**9,90 €**
Riesling, Grauburgunder		
Karl Friedrich Aust & Frédéric Fourré, Radebeul – Sachsen		
Martini Bianco L	**5cl**	**4,00 €**
Carpano Antica Formula – Vermouth rot	**5cl**	**8,00 €**
Campari 1 **der Klassiker - pur**	**4cl**	**4,00 €**
Campari 1 **mit Orangensaft oder mit Soda** 7, 9	**0,2l**	**7,00 €**

Unsere Trinkessige vom Doktorenhof Venningen:

Verschiedene Geschmacksrichtungen		
z.B. Holunderblüte, Feige, Himbeere	**1cl**	**5,40 €**

Die liebkosende Verführung mit Weinessig, Traubenmost, Honig und Blüten.
Die pure Frische als Aperitif.

Wasser

SCHUMANN SELECT BERGKRISTALL KIRSCHAU - DEUTSCHLAND

Still oder Medium	**0,75l**	**6,30 €**

OPPACHER DEUTSCHLAND

Still / Medium	**0,25l**	**3,60 €**
	0,75l	**6,30 €**

Alkoholfreie Getränke / *non alcoholic beverages*

Coca Cola / Coca Cola light 1, 11	**0,2l**	**3,60 €**
Fanta 1, 6	**0,2l**	**3,60 €**
Sprite 6	**0,2l**	**3,60 €**
Schweppes Bitter Lemon 1, 6, 12	**0,2l**	**3,60 €**
Schweppes Ginger Ale 1, 6	**0,2l**	**3,60 €**
Schweppes Tonic Water 6, 12	**0,2l**	**3,60 €**

Rauch Saftmanufaktur, Österreich / *juices*

Apfelsaft – naturtrüb *apple juice - cloudy*	**0,25l**	**3,60 €**
Orange *orange* 7, 8	**0,25l**	**3,60 €**
Schwarze Johannisbeere *black currant*	**0,25l**	**3,60 €**
Kirsche *sour cherry*	**0,25l**	**3,60 €**

Biere / *beers*

Landskron vom Fass *from the tap* A3	**0,2l**	**2,50 €**
	0,4l	**5,20 €**
Bautzener Kupfer vom Fass A3	**0,3l**	**3,90 €**
	0,5l	**5,90 €**
Köstritzer Schwarzbier vom Fass *from the tap* A3	**0,3l**	**4,00 €**
Benediktiner Weissbier, Kloster Ettal *wheat beer* A1, A3 trüb, dunkel *cloudy, dark*	**0,5l**	**5,20 €**
Benediktiner Helles, Kloster Ettal *light beer* A1, A3	**0,5l**	**5,20 €**
Krombacher alkoholfrei *non alcoholic* A3 Pils, Weizen pils, wheet	**0,5l**	**5,20 €**

Frenzel- Bräu / Bautzen

Indian Pale Ale / 5,9% vol.	**0,33l**	**5,40 €**
Frenzel´s Kirsch / 4,6% vol.	**0,33l**	**5,40 €**

Craftwerk Brewing / Bitburg

Hop Head IPA 7 / India Pale Ale / 8% vol.	**0,33l**	**5,40 €**
Holy Cowl / Belgian Triple / 9% vol.	**0,33l**	**5,40 €**
Dark Season / Sweet Stout / 5,6% vol.	**0,33l**	**5,40 €**

Obstbrände / *fruit spirits*

Sächsische Spirituosenmanufaktur Martin Wagner, Kirschau

Stachelbeer Likör	2cl	5,00 €
	4cl	9,00 €
Schirkauer Aronia-Kirsch Likör	2cl	5,00 €
	4cl	9,00 €
Kirsch – Pflaumen Likör	2cl	5,00 €
	4cl	9,00 €
Bad Muskauer Ananas Likör	2cl	9,00 €
	4cl	17,00 €
Apfel & Quitte Obstbrand	2cl	8,00 €
	4cl	15,00 €
Birne von Streuobstwiesen Obstbrand	2cl	7,00 €
	4cl	13,00 €
Williams-Christ-Birne Obstbrand	2cl	8,00 €
	4cl	15,00 €
Apfel von Streuobstwiesen Obstbrand	2cl	7,00 €
	4cl	13,00 €
Schöner von Boskoop Obstbrand	2cl	8,00 €
	4cl	15,00 €
Süßkirsche Obstbrand	2cl	8,00 €
	4cl	15,00 €
Süßkirsche 5 Jahre im Holzfass gereift Obstbrand exklusiv für das Hotel	2cl	9,00 €
	4cl	17,00 €
Scheurebe & Traminer Trester	2cl	9,00 €
	4cl	17,00 €

Deutsche Spirituosen Manufaktur, Berlin

Sizilianische Mandarine Obstbrand	2cl	9,00 €
	4cl	17,00 €
Kalabrische Bergamotte Obstbrand	2cl	9,00 €
	4cl	17,00 €
Deutsche Tulameen Himbeere Obstbrand	2cl	9,00 €
	4cl	17,00 €
Panamischer Kakao Obstbrand	2cl	9,00 €
	4cl	17,00 €
Piemontesische Haselnuss Obstbrand	2cl	9,00 €
	4cl	17,00 €
Deutscher Koriander Obstbrand	2cl	9,00 €
	4cl	17,00 €
Ceylonischer Zimt Trester	2cl	9,00 €
	4cl	17,00 €

Grappa

Grappa Miele (Honig) Poli L	2cl	5,00 €
	4cl	9,00 €
Grappa Chardonnay Nonino Holzfass L	2cl	5,40 €
	4cl	10,00 €
Grappa di Moscato Nonino L	2cl	6,00 €
	4cl	11,00 €
Grappa di 5 Elementi, Teroldego, Villa Laviosa	2cl	7,00 €
	4cl	13,00 €
Grappa di 5 Elementi, Barrique, Villa Laviosa	2cl	8,10 €
	4cl	16,00 €
L'Assedio, Villa Laviosa – limitiert auf 450 Flaschen	2cl	14,00 €
	4cl	27,00 €
Villa de Varda Più Grappa Traminer / Moscato / Müller Thurgau	2cl	5,00 €
	4cl	9,00 €
Villa de Varda Amarone Riserva Corvina / Rondinella / Molinara	2cl	12,00 €
	4cl	23,00 €
Villa de Varda Riserva Vecchia Barrique aus der 3,0l Flasche	2cl	9,00 €
Selezione Mauro Dolzan 60% Pinot Nero & 40% Teroldego	4cl	17,00 €

Digestif

Wilthener Nr. 1 „XO" Weinbrand	2cl	3,00 €
	4cl	5,00 €
Darroze – 1971 Bas-Armagnac	2cl	20,00 €
	4cl	39,00 €
Arzente di Bellavista **Brandy**	2cl	11,70 €
	4cl	22,00 €
Cognac Park – Single Cru / Borderies „Japanese oak Cask Finish" Cognac	2cl	8,40 €
	4cl	16,00 €
Rémy Martin – "XO-Excellence" Cognac	2cl	18,00 €
	4cl	34,00 €
Glenmorangie – Lasanta 12 Years Speyside Whisky	2cl	7,00 €
	4cl	17,00 €
Red Spring / Farthofer Österreich & Familie Engels aus Rottstock / Vodka	2cl	7,70 €
	4cl	14,00 €
Hilaritás Gewürzlikör	2cl	7,00 €
	4cl	13,00 €

Aquavit

Malteserkreuz Aquavit	2cl	3,00 €
Linie Aquavit	2cl	3,60 €

Café

Espresso 11	**3,00 €**
Doppelter Espresso 11	**5,00 €**
Cappuccino G, 11	**4,50 €**
Milchkaffee G, 11	**4,90 €**
Latte Macchiato G, 11	**4,90 €**
Tasse Kaffee 11	**3,00 €**

Ronnefeldt Tee

Tee ist im weitesten Sinne immer Wellness. Ein Getränk, das Wohlgefühl verbreitet. Spezielle Wellness-Tees sind so kreiert, dass sie anregend und aufpeppend wirken können, aber auch entspannend und beruhigend. Inhaltsstoffe wie Ginseng stärken und fördern das innere Gleichgewicht, Ingredienzen wie Aloe Vera können ihre positive Wirkung auch äußerlich zeigen. Wertvolle Aromen und Saftkonzentrate bringen ein ganz besonders intensives und lang anhaltendes Geschmacks- und Dufterlebnis in die Tasse, welches Sie so richtig begeistern wird.

Gern halten wir für Sie unsere Ronnefeldt - Teekarte bereit.

Kännchen Tee	**5,95 €**

Zusatzstoffe /andere Inhaltsstoffe

1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff / 3 Nitritpökelsalz /
4 Phosphat / 5 Geschmacksverstärker /
6 Antioxidationsmittel / 7 Süßungsmittel /
8 enthält eine Phenylalaninquelle / 9 geschwefelt
10 geschwärzt / 11 koffeinhaltig / 12 chininhaltig /
13 gentechnisch verändert 14 kann Spuren von Nüssen enthalten

Allergene

A1 enthält Weizen / A2 enthält Roggen/ A3 enthält Gerste /
B enthält Krebstiere / C enthält Ei, Eibestandteile /
D enthält Fisch, Fischerzeugnisse /
E enthält Erdnüsse / F enthält Soja /
G enthält Milch /Milchbestandteile /
H1 enthält Mandeln / H2 enthält Haselnüsse /
H3 enthält Walnüsse /I enthält Sellerie /J enthält Senf /
K enthält Sesam /L enthält Schwefeldioxid, Sulfite /
M enthält Lupinen /N enthält Weichtiere

Alle Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer

WIR ARBEITEN MIT FOLGENDEN PARTNERN AUS UNSERER SCHÖNEN REGION ZUSAMMEN

Landmetzgerei „Keller“ aus Bautzen

Hofkäserei „Vetter“ aus Wehrsdorf

Eier vom Berghäuser „Hof Zelyk“ in Kemnitz

Imker „Lohse“ aus Putzkau

Forellenhof „Ermisch“ in Neustadt

Lausitzer Früchteverarbeitung in Sohland

Sächsische Spirituosenmanufaktur Martin Wagner in Kirschau

Oppacher Mineralquellen in Oppach

Bautzener Brauerei in Bautzen

Frenzel Bräu in Bautzen

Landskron Brauerei in Görlitz

Radeberger Brauerei in Radeberg

Wilthener Weinbrennerei in Wilthen