

Unser Labonca Bio Sonnenschwein aus der Steiermark!



Kleine Schweinereien vorneweg ...

...mit hausgebackenem Sauerteigbrot aus dem Steinofen, Original Schüttelbrot,
steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen,
Wurstspezialitäten von unserem Lambonca Sonnenschwein,
Fassbutter, Topfen, Schmalz, Kümmel-Weißkraut,
Rote Bete mit Himbeeressig, Dillgurken und Vogerlsalat

Preis pro Schweinerei und Nase 14,50 €

Mal richtig die Sau rauslassen ...

...auch das glücklichste Schwein hat nur vier Pfoten.
Entdecken Sie Ihr Lieblingsgericht vom Sonnenschwein auf unserer
LABONCA TAFEL.
(Tagespreise)

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



Einlage für die Suppe

Pfannkuchenstreifen

2,00 €

Grießnocken

2,00 €

Rindermarkklößchen

2,00 €

Die Kupfertöpfe

Zarter Rindertafelspitz von den Weiden Sachsens

27,50 €

Besonders saftige Rinderbrust

24,50 €

Rinderzunge... die auf der Zunge nur so zergeht

23,50 €

Von allem etwas... ...ein Stück von jedem

26,50 €

Alle Rindfleischsorten servieren wir im dampfenden Kupferkessel
zusammen mit reichlich Rinderbrühe und Wurzelgemüse.

Im ersten Gang genießen Sie die kräftige Brühe mit Ihrer gewählten Einlage
und dazu in Markfett geröstete Sauerteigbemme.

Im Hauptgang zum gesottenen Fleisch, kleine Kartoffeln, sowie
Apfelmeerrettich und Kräutersauerrahm.

Vorneweg

„Unser Klassiker“

Tatar vom Oberlausitzer Weiderind

mit den klassischen Aromen und Gewürzen zum selber marinieren,
Bauernbrot und Landbutter

Wir empfehlen zum marinieren & verfeinern: 2cl Wilthener No 1 „XO“ 3,30 €
18,00 €

Neustädter Saiblingssalat

mit Äpfeln von Streuobstwiesen, Frühlingsspinat und Estragonsauerrahm
14,50 €

Marinierte Cantaloupe Melone

mit Zitrone und Piment d'Espelette,
gebratenen Salzwassergarnelen und Rucola

14,50 €

Pfifferlingssalat

mit Wildkräutern, Crème fraîche, Haselnüssen und Pfirsich
14,50 €

Aus dem Suppenkessel

Kaltes Gurken-Ingwersüppchen

mit Joghurt der Käserei Vetter aus Wehrsdorf und Büsumer Krabben
9,50 €

Sommerliche Steinpilzsamtuppe

mit Speck, Croûtons und Schnittlauch
9,50 €

Hauptsachen

Vom Land

Rüdigers in Rotweinsauce geschmortes Schulterscherzel
Sauerbraten vom heimischen Rind mit glasiertem Spitzkohl
und gerösteten Semmelknödeln
25,50 €

Rinderfiletspitzen
- in der heißen gusseisernen Pfanne -
mit Pfifferlingen und Butterspätzle
29,50 €

Knusprige Bauernente aus dem Ofenrohr
mit Rahmwirsing und Böhmischen Knödeln
25,50 €

Gebratene Kalbsleber Berliner Art
mit Röstzwiebeln, karamellisiertem Apfel und Kartoffelstampf
26,50 €

Maispoulardenbrust
mit Spätburgunderjus, Zuckerschoten – Tomatengemüse
und Kartoffel - Specktalern
28,50 €

Aus dem Wasser

In Thymianbutter gebratener Seeteufel
mit Pfifferlingsragout und grünem Spargel,
confierten Kirschtomaten und Beurre Rouge
29,50 €

Regenbogenforelle „Müllerin Art“
- im Ganzen gebraten -
mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat
25,50 €

Weder vom Land noch aus dem Wasser

**Gemüseravioli aus sächsischer Manufaktur – je nach saisonalem
Angebot**
Bitte fragen Sie uns!
mit jungem Spinat, Rote Bete und roten Zwiebeln
20,50 €

Geschmelzte Semmelknödel
mit Pfifferlingen in Schnittlauchrahm
20,50 €

Dessert & Käse

Topfenknödel

mit Marillenkompott und Vanillecremeeis

9,50 €

Bea's warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

und Kirsch – Kardamomeis

Zubereitungszeit ca. 15min

9,50 €

Crème Brûlée „Der Klassiker am Tisch karamellisiert“

mit Waldbeeren

9,50 €

Aus der Milchbar

Erdbeershake

~ Nach dem Schumann-Spezial-Rezept ~

Vollmilch mit heimischen Erdbeeren, Erdbeereis und Sahne 1, 2, 7, 14, A1, G

6,50 €

Mangolassi

~ Fruchtiger Klassiker ~

Mangopüree, Vetter Kuhmilchjoghurt und ein Hauch Chili 1, 2, 7, 14, A1, G

6,50 €

Unsere Eisspezialitäten

Bourbon-Vanille, Sauerkirsch, Erdbeere, Chocolate-Chip,

Cashewkern, Macadamia, Walnuss 1, 2, 7, 14

1,80 €/ Kugel

Unsere Sorbets

Cassis, Passionsfrucht, Zitrone 1, 2, 7, 14

3,20 €/ Kugel

Eiskarte

Erdbeerbecher

~ Erdbeerbombe ~

2 Kugeln Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis
mit heimischen Erdbeeren vom Erdbeerhof, geschlagener Sahne und
Erdbeersoße

1, 2, 7, 14, A1, C, G

8,50 €

Nussknacker

~ Klassiker 1.0 ~

1 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Macadamianusseis & 1 Kugel Cashewkerneis
mit Kaffeelikör, karamellisierten Nüssen und geschlagener Sahne

1, 2, 7, 14, A1, C, G, H1, H2, H3

8,50 €

Schokoladentraum

~ So schön schokoladig ~

3 Kugeln Schokoladeneis
mit Schokoladensauce, Schokolade, Kakaobohnen
und geschlagener Sahne

1, 2, 7, 14, A1, C, G

8,50 €

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

8,50 €

Kirsch Royal

~ Für das Prickeln auf der Zunge ~

1 Kugel Sauerkirscheis aufgegossen mit Prosecco

1, 2, 7, 14

4,50 €

Superfood

~ Mehr als nur gesund ~

1 Kugel Cassissorbet mit Chiasamen, Kokosmilch,
Kresse, Wald- & Wiesenbeeren

1, 2, 7, 14, C, G

6,50 €

Liebe Gäste, gern sind wir für Sie transparent.
Bitte sprechen Sie uns auch bezüglich möglicher Allergien und Unverträglichkeiten an.
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.