

# Unser Labonca Bio Sonnenschwein aus der Steiermark!



## Kleine Schweinereien vorneweg ...

...mit hausgebackenem Sauerteigbrot aus dem Steinofen, Original Schüttelbrot,  
steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen,  
Wurstspezialitäten von unserem Labonca 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 €**

#### **Gebackener Kopf vom Labonca Sonnenschwein**

mit süß-sauren Linsen und Sauerrahm

**14,50 €**

#### **Gebeiztes Ostseelachsfilet**

mit marinierter Avocado, Tomate und Gartenkresse

**14,50 €**

#### **Pfifferlingsalat**

mit grünen Bohnen, Crème fraîche, Haselnüssen und Pfirsich

**14,50 €**

## **Aus dem Suppenkessel**

#### **Hokkaidokürbiscremesuppe**

mit Ingwer, steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

**9,50 €**

#### **Steinpilzsamtuppe**

mit Speck, Croûtons und Schnittlauch

**9,50 €**

## **Hauptsachen**

### **Vom Land**

**Unsere Labonca Sonnenschwein Tagesempfehlung  
entnehmen Sie bitte unserer Tafel!**

**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 Böhmischem Knödeln

**25,50 €**

**Maispoulardenbrust**  
mit Spätburgunderjus, Zuckerschoten – Tomatengemüse  
und Kartoffel – Röstzwiebelpüree

**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**

### **Weißes Nougatparfait**

mit pochierter Gewürzbirne und gebackenem Nougat

9,50 €

### **Bea's warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern**

und unserem Tahitivanillecremeeis

Zubereitungszeit ca. 15min

9,50 €

### **Tonkabohnen Crème Brûlée „Der Klassiker am Tisch karamellisiert“**

mit Warnemünder Sanddornbeeren

9,50 €

### **Käse, Käse, Käse**

Käseauswahl von Maître Affineur Volker Waltmann aus Erlangen

mit Früchtebrot und Chutney

5 Sorten nach Ihren Wünschen 18,50 €

8 Sorten nach Ihren Wünschen 24,50 €

## **Aus der Milchbar**

### **Vanilleshake**

~ Nach dem Schumann-Spezial-Rezept ~

Vollmilch mit Bourbonvanilleeis 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, Zimt-Pflaume, Chocolate-Chip,

Cashewkern, Macadamia, Walnuss, Eierlikör-Oreo 1, 2, 7, 14

1,80 €/ Kugel

## **Unsere Sorbets**

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

2,90 €/ Kugel

## **Eiskarte**

### **Wintertraum**

*~ macht Lust auf mehr ~*

1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Zimt-Pflaumeneis  
mit Pflaumenragout und geschlagener Sahne

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 €**

### **Eierlikör-Oreo Genuss**

*~ Mehr als nur Keks ~*

2 Kugeln Eierlikör-Oreois, 1 Kugel Schokoladeneis,  
hausgemachtem Eierlikör, Oreokekse und geschlagene Sahne

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

**8,50 €**

### **Kirsch Royal**

*~ Für das Prickeln auf der Zunge ~*

1 Kugel Sauerkirscheis aufgegossen mit Prosecco

1, 2, 7, 14

**4,50 €**

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.

### ***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  
Forellenhof „25 Teiche“ in Rottstock  
Ziegenhof Lauterbach  
Lausitzer Früchteverarbeitung in Sohland  
Augustus Rex – Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei  
Meissener Spezialitätenbrennerei – Prinz zur Lippe  
Sächsische Spirituosenmanufaktur Martin Wagner in Kirschau  
Dressler Säfte in Denkwitz  
Oppacher Mineralquellen in Oppach  
Bautzener Brauerei in Bautzen  
Landskron Brauerei in Görlitz  
Radeberger Brauerei in Radeberg  
Wilthener Weinbrennerei in Wilthen