

Die Stuben Schinkenjause „Ein Klassiker“



Luftgetrockneter Bergschinken von unserer Volano Aufschnittmaschine

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

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

Preis pro Schinkenjause 11,50 €

*Dried ham cuttlet at the volano
Homemade sourdough bread, 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 added to a soup

Pfannkuchenstreifen *Stripes of Pancake*

2,00 €

Grießnocken *Semolina dumplings*

2,00 €

Rindermarkklößchen *Beefmarrow dumplings*

2,00 €

Die Kupfertöpfe

Zarter Rindertafelspitz von den Weiden Sachsens *Saxony boiled beef*

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 *Each of everything*

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 Apfelmeerrrettich und Kräutersauerrahm.

Vorspeisen / starte dishes

Gebeizter Lachs

mit Pfifferlingen, Pfirsich und Wildkräutern

Pickling Salmon

with chanterelles, peach and wild herbs

14,50€

Gebackener Camembert der Hofkäserei Vetter

mit kaltgerührten Preiselbeeren, knackigem Salat und Rotwein Dressing

Baked camembert cheese with cranberries, salad and redwine dressing

12,50 €

Rosa gegartes Roastbeef

mit nussigem Coleslawsalat, Schalottenmayonnaise und Wildkräutern

Medium Roastbeef with coleslaw salad, onion mayonnaise and herbs

14,50 €

Suppen / soups

Pfifferlingcremesuppe

mit Croûtons & Speck

Chanterelle soup with croutons & bacon

9,50 €

Hummerschaumsüppchen

mit Staudensellerie ragout

Lobster soup and ragoit from perennials celery

11,50 €

Hauptgänge / *main courses*

Ganze Regenbogenforelle

mit Mandelbutter

an neuen Kartoffeln und grünem Salat

Rainbow trout in almondbutter with potatos and salad

24,50 €

Zanderfilet

auf sautiertem Pak Choi, Pfifferlingen und Pinienkern Vinaigrette

Pikeperch with pak choi, chanterelles and pine nuts vinaigrette

25,50 €

Rinderfiletspitzen “Stroganoff”

mit Rote Beete, Champignons, roten Zwiebeln, Cornichons
und Butterspätzle

Cuttet fillet of beef “Stroganoff” with beetroot, champignos, cucumbers and spaetzle

29,50 €

Krosser Schweinebauch

mit Schwarzbier Majoran-Jus, sautiertem Spitzkohl &
Kartoffel-Röstzwiebelpüree

Porkbelly with darkbeer marjoram-jus and potato onion puree

21,50 €

Sauerbraten

mit Rahmkohlrabi & Böhmischen Knödeln

Roast sour with creme cabbage and bohemian dumplings

26,50 €

Maishähnchenbrust

mit Pfifferlingen, grünem Spargel & Makkaroni

Corn chicken breast with chanterelleand, green asparagus & maccaronie

24,50 €

Ricotta-Ravioli

mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella & Blattspinat

ricotta ravioli with cherry tomatos, buffalo mozzarella & spinach

19,50 €

Unsere Stubenknödel Spinat-Käse-Sauerkraut

auf Pfifferlingen in Rahm

Dumplings filled with spinach-cheese-pickled cabbage with creme chanterelles

21,50 €

Dessert & Käse / *dessert & cheese*

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

mit hausgemachtem Himbeersorbet

White & dark chocolate mousse with handmade raspberry sorbet

10,50 €

Erdbeerparfait

mit marinierten Erdbeeren

Strawberry parfait with marinated strawberries

9,50 €

Crème Brûlée „Der Klassiker am Tisch karamellisiert“

mit eingelegten Beeren

With inserted berry

9,50 €

Käse, Käse, Käse

Käseauswahl von Maître Affineur Volker Waltemann aus Erlangen

mit Früchtebrot und Chutney

Cheese selection with fruitcake and chutney

7 Sorten /pieces 18,50 €

9 Sorten /pieces 24,50 €

Lassi nach Art des Hauses

~ Fruchtiger Klassiker ~

Fruchtpüree, Vetter Kuhmilchjoghurt

fruitmash, natural yoghurt and a little bit of chili

6,50 €

Unsere Eisspezialitäten / *ice specialties*

Bourbon-Vanille, Sauerkirsch, Chocolate-Chip,

Erdbeer, Cashewkern, Walnuss, Macadamia

G, 1, 2, 7, 14, H3

vanilla, sour cherry, chocolate chip, strawberry, cashew, walnut, macadamia

1,80 €/ Kugel

Unsere Sorbets / *sorbets*

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

raspberry, cassis, passionfruit, lemon

2,90 €/ Kugel

EISKARTE / *ice cream menu*

Erdbeertraum

Strawberry DREAM

~ macht Lust auf mehr ~

2 Kugeln Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis,
mit frischen Erdbeeren, Erdbeersoße und geschlagener Sahne

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

Strawberry, vanilla, fresh strawberries, strawbeery sauce, whipped cream

8,50 €

Nussknacker

Nut Cracker

~ Klassiker 1.0 ~

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

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

Walnut, macadamia cashew, coffee liqueur, caramelized nuts, 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

Chocolate, chocolate sauce, cocoa beans, whipped cream

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

Cherry, vanilla, hot cointreau cherries, roastet cocoa beans, whipped cream

8,50 €

Kirsch Royal

~ Für das Prickeln auf der Zunge ~

1 Kugel Sauerkirscheis aufgeossen mit Prosecco

1, 2, 7, 14

Cherry, filled up with prosecco

4,50 €

Aperitive

Cuvee Tradition Sekt Elbling, Riesling, Weißburgunder, Kerner Schloss Wackerbarth, Sachsen	0,1l 0,75l	7,00 € 49,00 €
Champagner Bollinger Special Cuvée brut	0,1l 0,75l	15,00 € 97,00 €
Champagner Bollinger Rosé brut	0,1l 0,75l	18,00 € 126,00 €
Kirschau Weißwein L & Kirschauer Stachelbeerlikör 1	0,1l	9,00 €
Schumann Kir Royal Winzersekt & Schirkauer Aronia-Kirschlikör	0,1l	10,50 €
Moselle Winzersekt L & Weinbergspfirsichlikör 1	0,1l	10,50 €
Träublein <i>Erfrischend, biologisch, ohne Alkohol</i> Bio-Trauben-Saft, Bio-Johannisbeersaft, Bio-Rübenzucker, Bio-Gerstenmalz Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau	0,1l	5,00 €

Unser Geheimtipp: Vermouth und Sherry mal anders

Ferdinand's Saar Riesling Dry Vermouth	5cl	9,00 €
Chéri Sächsischer Landwein Riesling, Grauburgunder Karl Friedrich Aust & Frédéric Fourré, Radebeul – Sachsen	5cl	9,90 €

Unsere Trinkessige vom Doktorenhof Venningen:

Verschiedene Geschmacksrichtungen z.B. Holunderblüte, Feige, Himbeere	1cl	9,90 €
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	7,80 €
OPPACHER DEUTSCHLAND		
Still / Medium	0,25l 0,75l	3,90 € 7,80 €

Biere

Biere aus Sachsen

Landskron Pils vom Fass A3	0,2l	2,90 €
	0,4l	5,60 €
Bautzener Kupfer vom Fass A3	0,3l	3,90 €
	0,5l	5,90 €
Köstritzer Schwarzbier Premium Draft A3	0,3l	4,00 €

weitere Biere

Benediktiner Weissbier, Kloster Ettal A1, A3 trüb, dunkel	0,5l	5,90 €
Krombacher alkoholfrei A3 Pils, Hefeweizen	0,5l	5,90 €

Craft Biere

Frenzel-Bräu / Bautzen

Indian Pale Ale / 5,9% vol.	0,33l	7,00 €
Frenzel's Kirsch / 4,6% vol.	0,33l	7,00 €

Craftwerk Brewing / Bitburg

Hop Head IPA 7 / India Pale Ale / 8% vol.	0,33l	7,00 €
Holy Cowl / Belgian Triple / 9% vol.	0,33l	7,00 €
Dark Season / Sweet Stout / 5,6% vol.	0,33l	7,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 1, 1l	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

Apfelsaft - naturtrüb	0,25l	3,60 €
Orange	0,25l	3,60 €
Schwarze Johannisbeere	0,25l	3,60 €
Sauerkirsche	0,25l	3,60 €

Digestif

Sächsische Spirituosenmanufaktur Martin Wagner, Kirschau

Stachelbeer Likör	2cl	6,50 €
Schirkauer Aronia-Kirsch Likör	2cl	6,50 €
Kirsch – Pflaumen Likör	2cl	6,50 €
Bad Muskauer Ananas Likör	2cl	14,60 €
Apfel & Quitte Obstbrand	2cl	9,50 €
Birne von Streuobstwiesen Obstbrand	2cl	8,50 €
Williams-Christ-Birne Obstbrand	2cl	9,50 €
Apfel von Streuobstwiesen Obstbrand	2cl	8,50 €
Schöner von Boskoop Obstbrand	2cl	9,50 €
Süßkirsche Obstbrand	2cl	11,00 €
Süßkirsche 5 Jahre im Holzfass gereift Obstbrand Exklusiv für Hotel BEI SCHUMANN	2cl	12,00 €
Scheurebe & Traminer Trester	2cl	10,00 €

Farthofer Distillerie, Österreich

Speckbirne	2cl	8,00 €
Alte Zwetschke Barrique	2cl	8,00 €
Marille	2cl	8,00 €
Zirbenschnaps Kräuter	2cl	7,00 €

Grappa

Villa Laviosa – 5 Elementi , Teroldego	2cl	7,60 €
Villa Laviosa – 5 Elementi , Barrique	2cl	8,40 €
Villa Laviosa – L'Assedio , limitiert auf 450 Flaschen	2cl	15,40 €
Nonino – Moscato	2cl	6,00 €
Nonino – Chardonnay , Barrique	2cl	6,00 €
Berta – Elisi , Barrique	2cl	8,90 €

Augustus Rex – Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei

Dresdner Weisses Wunder

Sahnelikör aus Milchdestillat mit Kerner-Traubenbrand	2cl	8,70 €
---	-----	--------

Weinbrand / Brandy / Armagnac / Cognac

Wilthener Nr. 1 „XO“ Weinbrand	2cl	3,90 €
Darroze – 1971 Bas-Armagnac	2cl	25,00 €
Arzente di Bellavista Brandy	2cl	12,00 €
Cognac Park – Single Cru / Borderies „Japanese oak Cask Finish“ Cognac	2cl	10,00 €
Rémy Martin – “XO-Excellence” Cognac	2cl	22,00 €
Hennessy - Paradies Cognac	2cl	88,00 €

Whisky / Rum / Vodka / Gewürzlikör

Bunnahabhain 25 Years Islay Whisky	2cl	45,00 €
Glenmorangie – Lasanta 12 Years Speyside Whisky	2cl	7,00 €
Plantation XO- Barbados Rum	2cl	8,50 €
Red Spring / Farthofer Österreich & Familie Engels aus Rottstock / Vodka	2cl	12,00 €
Hilaritás Gewürzlikör	2cl	7,00 €

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 Wohlfühl 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

Forellenhof „25 Teiche“ in Rottstock

Lausitzer Früchteverarbeitung in Sohland

Sächsische Spirituosenmanufaktur Martin Wagner in Kirschau

Augustus Rex – Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei

Oppacher Mineralquellen in Oppach

Bautzener Brauerei in Bautzen

Frenzel Bräu – Bautzen

Landskron Brauerei in Görlitz

Radeberger Brauerei in Radeberg

Wilthener Weinbrennerei in Wilthen