



SCHUMANN

SINNLICH BERÜHRT.

„Herzlich Willkommen“
In unserem urigen Restaurant

Welcome to our quaint restaurant

„WEBERSTUBE“

Unsere Öffnungszeiten

**Dienstag – Samstag
17:30 – 22:00**

Schließtage
Sonntag – Montag

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass wir Sie heute in
unserem Restaurant „**WEBERSTUBE**“ begrüßen dürfen.

Die „**WEBERSTUBE**“ ist eines von vier Restaurants BEI SCHUMANN. Neben dem
„**KIRSCHGARTEN**“ mit angrenzender Laube, der Italiener „**AL FORNO**“
und unserem **Gourmetrestaurant „JUWEL**“, welches mit einem Michelin Stern
ausgezeichnet ist, bieten wir Ihnen eine Vielzahl an Kulinarik an.

Lassen Sie sich heute, in Oberlausitzer Atmosphäre verwöhnen.

Stellen Sie sich doch mal vor, der ganze **SEEFLÜGEL** würde Ihnen gehören...
offene Türen, träumen auf der Terrasse, tanzen auf der Eventfläche, chillen in dem
Private SPA 2.0 und zwischendurch in unserem **Flying Pool** relaxen - ausschließlich
umgeben von Menschen, die Sie ausgesucht haben. Unvorstellbar?

Nein, denn im Hotel BEI SCHUMANN werden Träume wahr.

Für alle, die für Ihre private Veranstaltung exklusiv ein Hotel mieten möchten,
bieten wir eine traumhafte Kulisse. Egal, ob Sie Feste feiern, ein Jubiläum begehen,
konzentriert tagen, endlich „Ja“ sagen oder einfach ein
ganz besonderes Firmenevent erleben möchten.

Mit dem passenden Rahmenprogramm, grenzenloser Kreativität und exzellentem
Service machen wir all' Ihre Wünsche wahr, vom kleinsten Detail
bis zum großen Ganzen, für einen Tag oder länger.

Preis für den **SEEFLÜGEL exklusiv** – auf Anfrage –
mit 19 SEEFLÜGEL Junior Suiten, Private SPA 2.0 mit Flying Pool und Schneesauna.



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



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

Pfannkuchenstreifen / *Pancake stripes* A1, C, G

2,00 €

Grießnocken / *Semolina dumplings* A1, C, G

2,00 €

Rindermarkklößchen / *Beefmarrow dumplings* A1, C

2,00 €

Die Kupfertöpfe

Zarter Rindertafelspitz von den Weiden Sachsens / *boiled beef from Saconys pastures* 3, G, I

27,40 €

Besonders saftige Rinderbrust / *Beef brisket* 3, G, I

24,30 €

Rinderzunge... die auf der Zunge nur so zergeht / *Ox tongue* 3, G, I

23,40 €

Von allem etwas... ...ein Stück von jedem / *one of each item* 3, G, I

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

Aperitif / Aperitif

Cuvée Tradition Sekt Elbling, Riesling, Weißburgunder, Kerner Schloss Wackerbarth, Sachsen	0,1l	7,00 Euro
2020 SHIKIMIKI Schaumwein Rosé Cabernet Sauvignon, Syrah Pia Strehn, Österreich	0,1l	8,00 Euro
Champagner Bollinger Special Cuvée brut	0,1l	15,00 Euro
Champagner Bollinger Rosé brut	0,1l	18,00 Euro
Kirschau Weißwein & Kirschauer Stachelbeerlikör 1, L	0,1l	9,00 Euro
SCHUMANN Kir Royal Winzersekt & Aronia-Kirschlikör 1, L	0,1l	10,50 Euro
Moselle Winzersekt & Weinbergspfirsichlikör 1, L	0,1l	10,50 Euro
Alkoholfreier Tipp:		
Undone Gin Tonic Alkoholfreier Gin, Schweppes Dry Tonic, Zitrone	0,2l	9,00 Euro
Undone Cuba Libre Alkoholfreier Rum, Coca Cola, Limette	0,2l	9,00 Euro
Undone Bitter Orange Alkoholfreier Bitter, Orangensaft, Orange	0,2l	9,00 Euro
Träublein <i>Erfrischend, biologisch, ohne Alkohol</i> Bio-Trauben-Saft, Bio-Johannisbeersaft, Bio-Rübenzucker, Bio-Gerstenmalz Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau	0,1l	5,00 Euro
Unser Geheimtipp: Vermouth und Sherry mal anders		
Chéri Sächsischer Landwein Riesling, Grauburgunder Karl Friedrich Aust & Frédéric Fourré, Radebeul – Sachsen	5cl	9,90 Euro
Martini Bianco L	5cl	4,00 Euro
Carpano Antica Formula Red Vermouth	5cl	8,00 Euro
Campari der Klassiker 1	4cl	4,00 Euro
Campari mit Orangensaft oder mit Soda 1, 7, 9	0,2l	7,00 Euro
Unsere Trinkessige vom Doktorenhof Venningen:		
Verschiedene Geschmacksrichtungen Die liebkosende Verführung mit Weinessig, Traubenmost, Honig und Blüten. Die pure Frische als Aperitif.	1cl	5,40 Euro

Wasser / Water

SCHUMANN SELECT BERGKRISTALL KIRSCHAU - DEUTSCHLAND

Still oder Medium 0,75l 6,30 Euro

OPPACHER DEUTSCHLAND

Still / Medium 0,25l 3,60 Euro

0,75l 6,30 Euro

Alkoholfreie Getränke / Non Alcoholic Beverages

Coca Cola / Coca Cola light 1, 11 0,2l 3,60 Euro

Fanta 1, 6 0,2l 3,60 Euro

Sprite 6 0,2l 3,60 Euro

Schweppes Bitter Lemon 1, 6, 12 0,2l 3,60 Euro

Schweppes Ginger Ale 1, 6 0,2l 3,60 Euro

Schweppes Tonic Water 6, 12 0,2l 3,60 Euro

Rauch Saftmanufaktur, Österreich / Juices

Apfelsaft – naturtrüb *apple juice - cloudy* 0,25l 3,60 Euro

Orange *orange* 7, 8 0,25l 3,60 Euro

Schwarze Johannisbeere *black currant* 0,25l 3,60 Euro

Kirsche *sour cherry* 0,25l 3,60 Euro

Biere / Beers

Landskron vom Fass *from the tap* A3 0,2l 2,70 Euro

0,4l 5,20 Euro

Bautzener Kupfer vom Fass *from the tap* A3 0,3l 3,90 Euro

0,5l 5,90 Euro

Köstritzer Schwarzbier A3 0,33l 4,00 Euro

Benediktiner Weissbier, Kloster Ettal *wheat beer* A1, A3 0,5l 5,20 Euro

trüb, dunkel *cloudy, dark*

Benediktiner Helles, Kloster Ettal *light beer* A1, A3 0,5l 5,20 Euro

Krombacher alkoholfrei *non alcoholic* A3 0,5l 5,20 Euro

Pils, Weizen *pils, wheat*

Frenzel- Bräu / Bautzen

Indian Pale Ale / 5,9% vol. 0,33l 5,40 Euro

Frenzel's Kirsch / 4,6% vol. 0,33l 5,40 Euro

Craftwerk Brewing / Bitburg

Hop Head IPA 7 / India Pale Ale / 8% vol. 0,33l 5,40 Euro

Holy Cowl / Belgian Triple / 9% vol. 0,33l 5,40 Euro

Lager / Session Lager / 3,9% vol. 0,33l 5,40 Euro

Vorspeisen / Starter Dishes

Spinatsalat

Salat von jungem Spinat, mit getrüffelter Yuzu-Vinaigrette
und Sesamkrüstchen A1, C, K

young spinachleaves with truffle lime-vinaigrette and sesame cracker

10,80 Euro

Hausgebeizte Forelle

Tatar von der hausgebeizten Forelle mit Apfel, Schalotten,
Dill-Crème fraîche und Brotchips A1, A2, D, G

Homemade pickling trout with apples, shallots, dill-crème fraîche and bread crackers

12,60 Euro

Schinkenjause

Luftgetrockneter Bergschinken

mit original Spreewälder Gewürzgurken,
Fassbutter und frischen Meerrettich G, H3, I

Airdried mountain ham original spreewälder pickled gherkin, horseradish and butter

13,50 Euro

Suppen / Soups

Blumenkohlsamtsuppe

mit Sternanis und Feigenravioli

cream of cauliflower soup

with star anise and fig ravioli A1, C, G, I, L

9,90 Euro

Pikante Crèmesuppe von Kürbis und Süßkartoffel

mit Steirischem Kernöl

spicy cream soup of pumpkin and sweet potatos with "Steirischem" seedoil G, I, L

10,80 Euro

Hauptgänge / Main Courses

Rosa gebratenes Rumpsteak
mit Senf-Zwiebelkruste, Rotweinjus
Bratkartoffeln und kleinem grünen Salat 6, A1, C, G, I, J, L
Rumpsteak with mustard crackling, redwine jus and fried potatoes and small salad
30,60 Euro

Rehragout aus heimischer Jagd
mit Preiselbeer-Rotkraut
und Kartoffelklößen G, I, L
ragout of venison with lingonberry-red cabbage and potato dumpling
27,90 Euro

Sauerbraten vom heimischen Weideochsen
mit Rahmwirsing und Böhmischem Knödeln G, I, L
*Sauerbraten from local grass-fed steer
with savoy cabbage and "böhmische" dumplings*
26,50 Euro

Rosa gebratene Kalbsleber „Berliner Art“
mit karamellisierten Äpfeln, eingelegten Zwiebeln
und Kartoffelstampf G, I, L
*calf's liver „Berliner Art“
with caramelized apples, pickled onions and mashed potatoes*
25,60 Euro

In Butter gebratenes Hechtfilet

-Vorsicht Gräten-

mit Rieslingrahmkraut

und Dillkartoffeln D, G, I, L

*roasted pike with white rieslingwine white cabbage
and dillpotatoes*

27,40 Euro

Im Bierteig ausgebackener Kirschauer Barsch

mit lauwarmen Kartoffel-Radieschensalat

und Sauce Tatar A1, C, D, I, J

*Kirschauer perch, fried in beer batter
with lukewarm potato-radish salad and tartar sauce*

26,50 Euro

Pesto-Kartoffelgnocchi

mit Blauschimmelkäse, Birne, Rucola

und frittiertem Rucola A1, C, G, I, L

*pesto-potatoe dumplings
with blue cheese, pear and rocket*

17,50 Euro

Buchweizen-Risotto

mit gebackenem Gemüse

und Kräutersauerrahm A1, G, I, L

*risotto of buckwheat
with baked vegetables and herbs sourcream*

16,60 Euro

Dessert / Dessert

SCHUMANN's Eistorte

an Nougat, kandierten Kirschen und gerösteten Mandeln 1, 14, A1, C, G, H1, L

SCHUMANN's ice cream cake

with nougat, candied cherries and roasted almond

8,50 Euro

Weißer Schokoladen Crème Brûlée

„Der Klassiker am Tisch karamellisiert“ C, G

White chocolate Crème Brûlée "The classic, caramelized at the table"

9,50 Euro

Ofenfrischer Milchrahmstrudel mit Vanillecremeeis

"Milchrahmstrudel" with vanilla icecream 14, A1, C, G

9,90 Euro

Mangolassi

~ Fruchtiger Klassiker ~

Mangopüree, Vetter Kuhmilchjoghurt und einem Hauch Chili G

fruitmash, natural yoghurt and a little bit of chilli

6,30 Euro

Kirsch Royal

~ Für das Prickeln auf der Zunge ~

1 Kugel Sauerkirscheis aufgegossen mit Prosecco 1, 2, 7, 14, G, L

1 scoop cherry ice cream, filled up with prosecco

4,50 Euro

Unsere Eisspezialitäten / Ice Specialties

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

Unsere Sorbets / Sorbets

Himbeere, Cassis, Passionsfrucht, Zitrone 1, 2, 7
raspberry, cassis, passionfruit, lemon
2,90 Euro / Kugel

EISKARTE / Ice Cream Menu

Nussknacker

Nut Cracker

~ Klassiker 1.0 ~

1 Kugel Walnusseis, 1 Kugel Macadamianusseis , 1 Kugel Salted Caramelleis
mit gerösteten Nüssen, Karamellsauce und geschlagener Sahne
1, 2, 7, 14, G, H1, H2, H3
*1 scoop walnut, 1 scoop macadamia, and 1 scoop salted caramel ice cream with roasted nuts,
caramel sauce and whipped cream*
8,50 Euro

Schokoladentraum

Chocolate DREAM

~ So schön schokoladig ~

3 Kugeln Schokoladeneis
mit Schokoladensauce, Schokolade, Kakaobohnen
und geschlagener Sahne 1, 2, 7, 14, G
*3 scoops chocolate ice cream, with chocolate sauce, cocoa beans
and whipped cream*
8,50 Euro

SCHUMANN Spezial

SCHUMANN Special

~ Vorsicht Suchtgefahr ~

2 Kugeln Sauerkirscheis , 1 Kugel Vanilleeis
mit Vetter Naturjoghurt, Cointreaukirschen, Kakaobohnen
und geschlagener Sahne 1,2,7,14, G, L
*2 scoops cherry, 1 scoop vanilla ice cream, with yoghurt, cointreau cherries, cocoa beans
and whipped cream*
8,50 Euro

Café / Coffee

Espresso ¹¹	3,00 Euro
Doppelter Espresso ¹¹	5,00 Euro
Cappuccino ^{G, 11}	4,50 Euro
Milchkaffee ^{G, 11}	4,90 Euro
Latte Macchiato ^{G, 11}	4,90 Euro
Tasse Kaffee ¹¹	3,00 Euro

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 Euro
---------------------	------------------

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 Fruchteverarbeitung 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