

Wintergenuss

„Brot-Nuss-Salat“ vegetarisch

Blattsalate/Saisongemüse/Käsewürfel/Ei/Brotwürfel/Walnüsse

Gärtnerei Meyrich, Zittau

Bäckerei Stolle, Kottmar OT Eibau

Onkel Franz, Dresden

Walnussbaum von Manu's Freundin, Ebersbach-Neugersdorf

6,45

„Festtagssüppchen“

Rinderbouillon/Gemüse/Schälklößchen

Gärtnerei Meyrich, Zittau

Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf

Bäckerei Stolle, Kottmar OT Eibau

Stadtgut Görlitz, Görlitz

5,95

„Sauerkraut-Kartoffel-Suppe“

Kartoffeln/Sauerkraut/Bauchspeck/Rinderbouillon/Sahne/Kräuter

Gärtnerei Meyrich, Zittau

Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf

Onkel Franz, Dresden

6,45

„Gemüse-Süppchen“ vegetarisch

Gemüsebouillon/Gemüse/Schälklößchen

Gärtnerei Meyrich, Zittau

Bäckerei Stolle, Kottmar OT Eibau

Stadtgut Görlitz, Görlitz

4,95



Alle grün gekennzeichneten Speisen und Getränke sind bio-zertifiziert (DE-ÖKO-021)

Wintergenuss

„Winter-Kühnchen“

Freiland-Mais-Hähnchenbrust/
Berggeister-Fünf-Gewürze-Mischung/Krautsalat/Salat/Kartoffelbällchen

*Onkel Franz, Dresden
Gärtnerei Meyrich, Zittau
Stadtgut Görlitz, Görlitz*

12,95

„Schmorsteak vom Galloway-Rind“ lactosefrei

Galloway-Rind, ist ein Hausrind was ganzjährig im Freiland gehalten wird.

Rindersteak aus der Keule/
dunkle Meerrettichsoße/Möhrengemüse/Gelbweizen-Stupperle

*Onkel Franz, Dresden
Gärtnerei Meyrich, Zittau
Stadtgut Görlitz, Görlitz*

17,95

„Dreierlei Gemüse-Nudel-Pfanne“ vegan/100 % biologisch

Bunte Nudeln/Wintergemüse/Kräuter-Pesto/Fünf-Korn-Flocken

Bio-Gärtnerei Schostek, Zittau

9,95

„Teichelmauke“ das Original glutenfrei

Rindfleischwürfel/Brühe/Gemüsewürfel/gestampfte Kartoffeln/Sauerkraut

Simmentaler Rind – alte Rasse des Hausrinds, direkt vom

*Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf
Gärtnerei Meyrich, Zittau*

11,95



Alle grün gekennzeichneten Speisen und Getränke sind bio-zertifiziert (DE-ÖKO-021)

Wintergenuss

„Beschripster Wildschweinbraten“

Wildschweinbraten/**Rotwein**/Rotkraut/**Gelbweizen**-Stupperle*

(*Oberlausitzer Klöße)

Jagdgebiet Zittauer Gebirge

Gärtnerei Meyrich, Zittau

14,95

„Sülze deluxe“ glutenfrei

Schweine-Sülze/**Remoulade**/Bratkartoffeln

Sächsisches Stroh-Schweinefleisch aus artgerechter Tierhaltung direkt vom Bauernhof - ein Genuss für Fleischliebhaber

Onkel Franz, Dresden

Gärtnerei Meyrich, Zittau

9,95

„Geflügel-Leber“

Freiland-Hähnchen-Leber/Zwiebeln/Mauke*

(*Kartoffelpüree)

Onkel Franz, Dresden

Gärtnerei Meyrich, Zittau

9,95

„Pilz-Nussbraten“ vegetarisch

Nuss-Mix/Pilze/**Champignons**/**Gewürze**/**Rahmsauce**/Kartoffelbällchen

Onkel Franz, Dresden

Stadtgut Görlitz, Görlitz

Gärtnerei Meyrich, Zittau

11,95



Alle grün gekennzeichneten Speisen und Getränke sind bio-zertifiziert (DE-ÖKO-021)

Wintergenuss

„Loch-Schnitzel“ deluxe

Stroh-Schweine-Schnitzel/**Zitrone**/Krautsalat/Bratkartoffeln

Strohschweine aus Sachsen – mit Stroh eingestreute Ställe für eine artgerechte Tierhaltung

*Onkel Franz, Dresden
Gärtnerei Meyrich, Zittau*

13,95

„Lausitzer Karpfenfilet“

Seit über 750 Jahren wird in der Oberlausitz Teichwirtschaft betrieben. Wichtigster Zuchtfisch ist seit dem der Karpfen. Unser **Gräten-geschnittenes** Karpfenfilet ist ein Genuss - probieren Sie es aus.

Karpfenfilet, gebraten/Möhren-Lauch-Gemüse/Kartoffeln

*Fischzucht Karsten Ringpfeil, Königswartha
Onkel Franz, Dresden
Gärtnerei Meyrich, Zittau*

14,95

„Rumpsteak“

100 % regional, lactose- und glutenfrei

200 g **Simmentaler-Rumpsteak**/Zwiebeln/Salat/Kartoffelspalten

*Ökohof Familie Wobst, Mittelherwigsdorf
Gärtnerei Meyrich, Zittau
Landwirtschaftsbetrieb Augustin, Kottmar OT Eibau*

19,95

„Berg-Brett“

Die besten Handwerksprodukte aus den besten sächsischen Hofläden/Manufakturen - vereint auf einem Brett.

Schinken/Salami/Käse/Apfelspalten/**Gewürzgurken**/**Butter**/Senf/Brot

*Onkel Franz, Dresden
Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf
Bauernhof Linke, Spitzkunnersdorf
Bäckerei Stolle, Kottmar OT Eibau*

9,95



Alle grün gekennzeichneten Speisen und Getränke sind bio-zertifiziert (DE-ÖKO-021)

„Essen ist Lebensfreude“

...wir geben Ihnen heute die Gelegenheit, diese Freude bewusst zu erleben. Mit unserem Käse-Raclette. Schmelzen Sie sich den besten regionalen Käse und biologischen Schweizer Käse den wir auftreiben konnten, romantisch-rustikal unter einem Teelicht-Raclette. Genießen Sie es.



„Käse-Raclette“ vegetarisch

Lausitzer Raclette-Käse/Schweizer höhlengereifter **Raclette-Käse/**
Gewürzgurken/Apfelspalten/Joghurt-Pfannbrot

Onkel Franz, Dresden

Krabat Milchwelt, Kotten bei Wittichenau oder

Hofkäserei Bennewitz, Torgau bei Leipzig

12,45

Dazu empfehlen wir unseren Lieblings-Weißwein:

Grünzeug feinherb, QbA, Rheinhessen

Zarte Pfirsich- und Mango-Aromen, ein Tick Restsüße wird durch saftige Säure getragen. Er besticht durch seine tolle Farbe und die „grünen“ Aromen Apfel, Birne und Quitte.

4,40 / 0,25 l

13,40 / 0,75 l

Lausitzer Käserei KRABAT MILCHWELT:

In der KRABAT MILCHWELT in Kotten bei Wittichenau sind landwirtschaftliche Kreisläufe mit allen Sinnen erlebbar. Auf unserem gläsernen Hof steht die Kuh im Mittelpunkt – von der Aufzucht der Kälber über den Anbau des Futters bis zur Veredelung der Milch. In unserer Schaukäserei fertigen wir mit handwerklichem Können feine Milchprodukte wie Käse, Quark und Joghurt. Natürlich, transparent und handgemacht!

(Quelle: krabat-milchwelt.de)

Schweizer Bio-Käserei Familie Seiler:

Historische Quellen belegen: Seit über 800 Jahren stellt man im Herzen der Schweiz Bratkäse her. Der Erzählung nach soll ihn selbst Wilhelm Tell genossen haben. Diese Tradition lies Louis Seiler neu aufleben, als er 1928 begann, Seiler Bratkäse in seiner kleinen Sennerei «Ey» ob Sarnen zu produzieren. Während der nächsten Jahrzehnte entwickelte sein Sohn Alois Seiler weitere Käsespezialitäten und veredelte diese zum erfolgreichen Markenprodukt. Heute fertigen bei Seiler ausgewiesene Fachleute urige Käsespezialitäten erster Güte. Der erfolgreiche Betrieb ist nach hohen Standards zertifiziert und setzt die beliebte Innerschweizer Käsetradition fort – mit langer Erfahrung, modernen Gerätschaften und einzigartig schmackhafter Milch.

(Quelle: seilerkaese.ch)



Alle grün gekennzeichneten Speisen und Getränke sind bio-zertifiziert (DE-ÖKO-021)

„Nachhaltiger Genuss“

die Berggeister arbeiten in verschiedenen Genuss-Netzwerken z.B. „Lausitzer Fischwochen“ und als Mitglied im Slow Food® Convivium Lausitz mit.

Seit 2017 werden wir von Slow Food Deutschland e.V. im „Slow Food Genussführer“ empfohlen.



Eine ganz besondere Anerkennung für unser nachhaltiges Wirtschaften.

Die Berggeister legen seit Firmengründung (2001) besonderen Wert auf Nachhaltigkeit. Was mit nachhaltigen Fischgerichten anfing, ist in den Jahren immer weiter gewachsen. Dabei legen wir heute besonderes Augenmerk auf artgerechte Haltung, Verarbeitung des ganzen Tieres und die Bewahrung der Oberlausitzer Küchentradition, welche sich an den Jahreszeiten mit dem frisch zur Verfügung stehenden Produkten der Felder, Flüsse, Wälder und Wiesen unserer Heimat orientiert.

Sprechen Sie uns an – wir geben Ihnen gern Auskunft über Herkunft und Geschichte unserer angebotenen Speisen.



Alle grün gekennzeichneten Speisen und Getränke sind bio-zertifiziert (DE-ÖKO-021)