

Herzlich willkommen zum **Stammtisch-Tag!**

Heute öffnen wir wieder die Türen zu unserem gemütlichen Stammtisch, wo gute Freunde und neue Gesichter zusammenkommen. Mein Team und ich, freuen uns schon sehr, euch mit unseren herzhaften Spezialitäten und einem frisch gezapften Bier zu verwöhnen.

Wir sorgen mit Leidenschaft und Herzlichkeit dafür, dass sich hier jeder wie zu Hause fühlt – ob bei einem deftigen Gericht, einer wärmenden Suppe, einem kleinen Brettspiel oder einem gemütlichen Plausch am Tresen.

„Ein guter Stammtisch ist wie ein alter Baum – der wächst mit den Jahren, gibt Halt und bringt Menschen zusammen.“

Lasst uns gemeinsam den Abend genießen, Geschichten austauschen und das Leben feiern – ganz im Sinne echter Stammtischtradition.

Auf einen schönen Abend voller Geselligkeit, Lachen und guter Laune.

Prost und Mahlzeit.

ANDRÉ MEYER + Team

Unsere regionalen Erzeuger und Produzenten:

Bio-Fleischerei Mörl, Diehmen bei Bautzen; Enderhof Vierkirchen bei Weißenberg;
Teichwirtschaft Karsten Ringpfeil, Königswartha; Kartoffeln vom Hof Wjesela, Crostwitz bei Bautzen
Stadtbrauerei Wittichenau bei Hoyerswerda; Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf
Angaben über Allergene erhalten Sie jederzeit von unserem Service-Team.

Stammtisch-Karte

Jeden Donnerstag ab 17 Uhr - 100 % liebevoll biologisch (DE-ÖKO 021) zubereitet

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Stammtisch-Brettl 7,90 €

Salami | Käse | Gewürzgurke | Brot. Ideal zum Glas Bier oder einem guten Glas Wein.
(vegetarische Alternative – mehr Käseauswahl)

Oma's Linsensuppe 7,90 €

Süß-sauer abgeschmeckt | Baconwürfel | Brot
(auch vegan möglich)

Rauchsalz-Bete 8,90 €

Ziegenfrischkäse | Apfel | Nuss-Kern-Mix | Kräuter-Senf-Vinaigrette

Hauptspeisen

Deftiges Bauernfrühstück 15,90 €

Bratkartoffeln | Bacon | Zwiebel | 2 Eier
(vegetarische Alternative - Fetakäse)

Oberlausitzer Bier-Rippchen 23,90 €

Zarte Schweinerippchen | dunkle Bier-BBQ-Glasur | Krautsalat | Rosmarin-Kartoffelspalten | Kräuter-Sauerrahm

Rindergulasch 21,90 €

Deftiger Rindergulasch | Zwiebel-Sud | Sauerkraut | Stupperle*
(*Oberlausitzer Kartoffelklöße)

Sülze vom Landschwein 17,90 €

vom Bautzner Landschwein | fruchtiges Zwiebel-Chutney | Bratkartoffeln

Stupperle mit Sauerkraut & Speck-Zwiebeln 16,90 €

Oberlausitzer Kartoffelklöße | Sauerkraut | Schinkenwürfeln | Zwiebeln
(vegetarische Alternative: Saisongemüse | Pesto | Hartkäse | Nüsse)

Stammtisch-Burger 21,95 €

100 % Rinderfleisch-Pattie | Burgersoße | Räucherkäse | Zwiebeln | Gewürzgurke | Krautsalat | Vollkorn-Bun
+ knusprige Bierkartoffeln | Mayonnaise | Ketchup
(vegetarische Alternative: Fetakäse)

Nachspeise

Buttermilch-Plinsen 5,90 €

Apfelmus | Zimt-Blüten-Mix
Omas Dessertklassiker – so gut, dass wir fast nix an der Rezeptur geändert haben.

Affogato de Caffè 4,90 €

Espresso mit Vanilleeis

Unsere regionalen Erzeuger und Produzenten:

Bio-Fleischerei Mörl, Diehmen bei Bautzen; Enderhof Vierkirchen bei Weißenberg;
Teichwirtschaft Karsten Ringpfeil, Königswartha; Kartoffeln vom Hof Wjesela, Crostwitz bei Bautzen
Stadtbrauerei Wittichenau bei Hoyerswerda; Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf
Angaben über Allergene erhalten Sie jederzeit von unserem Service-Team.