

# Restaurant



---

## STAHNSDORFER HOF

---



*Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Hause.  
Unser Team wird alles daran setzen, Ihnen ein paar  
schöne Stunden in angenehmer Atmosphäre zu bereiten.  
Da Sie die wichtigste Person für unser Unternehmen sind,  
zögern Sie bitte nicht uns wissen zu lassen, wenn einmal  
etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein sollte.*

### *Hinweis auf Zusatzstoffe und Allergene*

*Unser Küchenkonzept und die Arbeitsabläufe haben wir auf  
Sicherheit, Einhaltung der Hygienerichtlinien und Ihr Wohlbefinden  
ausgerichtet. Obwohl wir alle Zutaten sorgfältig trennen und entsprechend  
lagern und verarbeiten, können wir keine allergenfreie Umgebung der  
Produkte garantieren. Einige Speisen können z.B. Spuren von Nüssen,  
Mais und Soja enthalten. Da wir nahezu ausschließlich frische Lebensmittel  
verarbeiten, enthalten nur wenige Produkte Konservierungs- oder  
Zusatzstoffe. Dennoch lässt sich z.B. ein Antioxidationsmittel bei  
geräuchertem Schinkenspeck kaum vermeiden. Detaillierte Informationen  
entnehmen Sie bitte der Allergenkarte, welche Sie auf Wunsch  
von unseren Servicemitarbeiterinnen erhalten.*

Alle Preise inklusive 19% USt. Alle Speisen auch außer Haus.

## Vorspeisen und Salate

<u>Soljanka</u>	4,90 €
<u>Altberliner Senfsüppchen</u> mit gebratenem Schinkenspeck	4,30 €
<u>Ragout-fin</u> Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Brot	6,50 €
<u>Champignonköpfe gebacken</u> mit Knoblauch Dip und Brot	6,90 €
<u>kleiner gemischter Salat</u> mit Hausdressing oder Balsamico und Olivenöl	4,20 €
<u>grosser gemischter Salat</u> mit Hausdressing oder Balsamico und Olivenöl	7,70 €
<u>Salat "Havelland"</u> frische Blattsalate der Saison mit Paprika, Cherry Strauchtomate, Gurke und roter Zwiebel, dazu gebratenes Zanderfilet und Joghurt Dill Dressing	14,90 €

## Gerichte für Kinder

<u>100g Schnitzel mit Erdapfel Stäbchen</u>	5,50 €
<u>Zanderfilet paniert mit Stampf Kartoffeln</u>	6,90 €
<u>Hähnchen Nuggets mit Erdapfel Stäbchen</u>	5,80 €

# Schnitzeleien

*Werte Gäste,*

*alle Schnitzel werden für Sie frisch aus dem Schweinelachs geschnitten, geklopft, paniert, ausgebacken und mit Setzei und Zitrone serviert.*

## "Hamburger Art"

15,20 €

250g Schnitzel mit gebuttertem Gemüse,  
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

## "Bauernschnitzel"

13,90 €

150g Schnitzel mit Blumenkohl,  
Sauce Hollandaise und Petersilien Kartoffeln

## "Hawaií"

12,70 €

150g Schnitzel (ohne Setzei) mit Ananas  
und Emmentaler überbacken, dazu Kroketten

## "Frauenschnitzel"

10,90 €

150g Schnitzel mit buntem Gemüse

## "Schnitzel Würzfleisch"

15,70 €

150g Schnitzel mit Würzfleisch und Käse  
überbacken, dazu Kroketten

## "Rustikal"

12,90 €

250g Schnitzel, dazu knusprige  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

## "Pfund"

17,50 €

500g Schnitzel mit Erdapfel Stäbchen oder Bratkartoffeln

## "Männerschnitzel"

18,90 €

400g Schnitzel mit Rahmchampignons  
und Erdapfel Stäbchen

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen kleinen Salat.*

# *Klassiker und Spezialitäten*

## *Leber "Berliner Art"*

10,90 €

*zarte Leber vom Jungbullen mit  
Röstzwiebeln und gebratenen Apfelscheiben  
auf frischem Kartoffelstampf*

## *Eisbein*

14,90 €

*großes gepökelttes Eisbein wie gewachsen  
an lieblich mildem Sauerkraut  
und Petersilien Kartoffeln*

## *Rumpsteak*

23,50 €

*210g argentinisches Roastbeef mit gerösteten Zwiebeln,  
Bratkartoffeln und Kräuter Knoblauch Butter*

## *Zanderfilet*

16,90 €

*210g Zanderfilet auf der Haut gebraten  
an gebuttertem Gemüse und Kroketten*

## *Steak Röstzwiebeln*

12,90 €

*saftige Steaks aus dem Schweinelachs  
mit Röstzwiebeln, Kräuter Knoblauch Butter  
und Erdapfel Stäbchen*

## *Steak au four*

15,50 €

*saftige Steaks aus dem Schweinelachs mit  
Ragout fin und Käse überbacken, dazu Kroketten*

## *Bauern Frühstück*

8,90 €

*knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
in einer Eihülle von 3 Eiern, dazu Spreewaldgurke*

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen kleinen Salat.*

## *Desserts*

*warmer Apfelstrudel mit Vanille Eis* 5,20 €

*Coupe Dänemark* 4,50 €

*kleines Schoko Souffle mit Vanille Eis* 5,90 €

*Eiskaffee oder Eisschokolade* 3,40 €

*Fürst Pückler Eisbecher mit Sahne* 3,90 €

## *Heisse Getränke*

*Tasse Kaffee* 2,30 €

*Kännchen Kaffee* 3,90 €

*Espresso* 2,10 €

*doppelter Espresso* 3,50 €

*Cappuccino* 2,90 €

*Latte Macchiato* 3,30 €

*Milchkaffee* 3,90 €

*Trinkschokolade* 2,70 €

*Glas Tee* 2,20 €

*Glühwein* 3,80 €

# Alkoholfreie Getränke

<u>Coca Cola</u>	0,2l	1,90€
Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero oder Spezi	0,4l	3,40€
<u>Staatlich Fachingen</u>	0,25l	2,40€
medium oder naturell	0,75l	5,70€
<u>Granini Fruchtsäfte und Schorlen</u>	0,2l	2,40€
Apfelsaft, Orangensaft, Bananennektar oder Kirschnektar	0,4l	3,90€
<u>Schweppes</u>	0,2l	2,40€
Tonic, Bitter Lemon, Wildberry oder Ginger Ale		
<u>Braumeisters Kraftmalz</u>	0,33l	2,90€

## Biere

<u>Freiberger</u>	0,3l	2,70€
Premium Pils, Kellerbier oder Schwarzbier	0,5l	4,20€
<u>Schöffelhofer Hefeweizen</u>	0,5l	3,70€
Kristall, naturtrüb, dunkel oder alkoholfrei		
<u>Berliner Weisse</u>	0,33l	2,90€
rot oder grün		
<u>Freiberger alkoholfrei</u>	0,33l	2,90€
<u>Biermix</u>	0,3l	2,50€
Radler, Diesel oder Schwarzbier mit Cola	0,5l	3,90€

## Aperitif und Sekt

<u>Lillet Rose mit Russian Wild Berry</u>	0,15l	5,40€
<u>Lillet Blanc mit Tonic Water</u>	0,15l	5,40€
<u>Rotkäppchen Sekt</u>	0,2l	4,90€
halbtrocken oder trocken	0,75l	14,90€

## Weine

<u>Cuvee von Hammel</u>	0,2l	4,90€
feinherb - weiß - Deutschland	1,0l	19,70€
<u>Grauburgunder</u>	0,2l	6,20€
trocken - weiß - Deutschland	0,75l	21,90€
<u>Cuvee von Hammel</u>	0,2l	4,90€
feinherb - rot - Deutschland	1,0l	19,70€
<u>Cuvee von Hammel</u>	0,75l	16,70€
lieblich - rot - Deutschland		
<u>Dornfelder - grosses Holz</u>	0,75l	19,90€
trocken - rot - Deutschland		
<u>Weinschorle</u>	0,2l	4,20€

# *Spirituosen*

	2 cl	4 cl
<i>Wilthener Gebirgskräuter</i>	1,80 €	3,20 €
<i>Jägermeister</i>	2,30 €	4,10 €
<i>Ramazotti</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Wilthener Goldkrone</i>	1,80 €	3,20 €
<i>Berliner Luft</i>	1,90 €	3,30 €
<i>Berentzen Waldfruchtlikör</i>	1,90 €	3,30 €
<i>Amaretto</i>	1,80 €	3,20 €
<i>Sambuca</i>	2,40 €	4,30 €
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	1,90 €	3,30 €
<i>Moskovskaya Wodka</i>	2,60 €	4,70 €
<i>Obstler Birne</i>	2,70 €	4,80 €
<i>Grappa</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Malteser</i>	2,70 €	4,80 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	3,00 €	5,40 €
<i>Havana Club - braun, 3 Jahre</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Jim Beam</i>	2,60 €	4,70 €
<i>J.P. Wisers - canadischer Whisky, 10 Jahre</i>	2,70 €	4,80 €
<i>Mixgetränk mit 6cl Alkohol</i>		6,90 €