

Chronik des Hauses

Die Geschichte des Gasthofes reicht bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts zurück. Bei Renovierungsarbeiten im Jahre 1968 entdeckte man in einem Balken über der Eingangstür die Jahreszahl 1846. Es wird angenommen, dass zu dieser Zeit das Haupthaus entstand. Ungefähr 30 Jahre später wurde linksseitig noch einmal angebaut und 1895 entstand dann der damalige „Konzert- & Ballsaal“.

Seit 1919 ist der Gasthof in unserem Familienbesitz. In den 30er Jahren übernahmen ihn die Großeltern, die nebenbei noch eine Landwirtschaft betrieben. Später, anfangs der 40er, diente der Saal einem Großhändler als Lager für Bohnen, Konserven, Zucker und andere haltbare Waren.

1960 übernahm Walter Neubert mit seiner Frau Erna den „Gasthof am Bahnhof“ und obwohl seit 1973 keine Eisenbahn mehr nach Großhartmannsdorf fährt, hat sich dieser Name bei unseren Gästen bis heute eingebürgert. Dies steht nicht zuletzt auch im Zusammenhang mit dem seit den 70er Jahren veranstalteten Jugendtanz, an den sich so mancher Besucher sicher gern erinnert.



Abfischen des Teiches um 1920

Seit dem Jahr 2000 führt Matthias Neubert den Gaststättenbetrieb nun schon in der 4. Generation.

Heute sind wir vor allem auf den Durchgangsverkehr eingestellt und hoffen damit zum Wohlbefinden vieler Touristen und Geschäftsleute beizutragen, die entlang der traditionellen Silberstraße unterwegs sind.

Die Speisekarte unseres Landgasthofes umfasst circa 40 Gerichte der regionalen Küche. Wir heißen Sie in jedem Fall ganz herzlich willkommen und würden uns freuen, wenn es Ihnen in unserem Hause gefallen hat. Es wäre schön, Sie bald wieder bei uns als Gäste begrüßen zu können.

Ihre Familie Neubert

Die Auflistung der Inhalts- und Zusatzstoffe sowie einen Hinweis auf enthaltene Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte ebenso wie Informationen zu Umbestellungen.

Biere

Fassbiere

<i>Freiberger Pils</i>	<i>0,3 Liter</i>	<i>2,70 €</i>
	<i>0,5 Liter</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Rechenberger Pils</i>	<i>0,25 Liter</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,5 Liter</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Rechenberger dunkel</i>	<i>0,25 Liter</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,5 Liter</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Radler ¹³</i>	<i>0,25 Liter</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,5 Liter</i>	<i>3,90 €</i>

Flaschenbiere

<i>Hefeweizen hell</i>	<i>0,5 Liter</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Hefeweizen dunkel</i>	<i>0,5 Liter</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	<i>0,5 Liter</i>	<i>3,90 €</i>

Alkoholfreie Flaschenbiere

<i>Freiberger Alkoholfrei</i>	<i>0,5 Liter</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Hefeweizen Alkoholfrei</i>	<i>0,5 Liter</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Freiberger Radler Alkoholfrei</i>	<i>0,5 Liter</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,5 Liter</i>	<i>3,90 €</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> ^{1 2}	0,2 Liter 2,30 €	0,5 Liter 3,90 €
<i>Coca Cola light</i> ^{1 2}	0,2 Liter 2,30 €	0,5 Liter 3,90 €
<i>Fanta</i> ^{1 2}	0,2 Liter 2,30 €	0,5 Liter 3,90 €
<i>Sprite</i> ^{1 3}	0,2 Liter 2,30 €	0,5 Liter 3,90 €
<i>Spezi</i> ^{1 2}	0,2 Liter 2,30 €	0,5 Liter 3,90 €
<i>Tonic</i> ^{1 3 7}	0,2 Liter 2,30 €	0,5 Liter 3,90 €
<i>Ginger Ale</i> ^{1 2 3}	0,2 Liter 2,30 €	0,5 Liter 3,90 €
<i>Zitronenlimonade</i> ^{1 3}	0,2 Liter 2,30 €	0,5 Liter 3,90 €
<i>Tafelwasser</i>	0,2 Liter 2,30 €	0,5 Liter 3,90 €
<i>Flasche Wasser</i>	0,75 Liter 5,00 €	

Säfte ^{1 2 3 4}

<i>Apfelsaft, Multivitaminisaft,</i>	0,2 Liter 2,50 €
<i>Orangensaft, Grapefruitsaft,</i>	0,5 Liter 4,50 €
<i>Kirschsaft, Bananensaft,</i>	
<i>Kirschbananensaft,</i>	
<i>Tomatensaft</i>	

<i>Saftschorlen</i>	0,2 Liter 2,30 €
	0,5 Liter 3,90 €

Heißgetränke

Kaffee & Koffein

Tasse Bohnenkaffee,
Tasse Kaffee koffeinfrei 2,40 €

Pott Kaffee 3,50 €

Cappuccino 3,00 €

Latte Macchiato 3,50 €

Espresso einfach 2,00 €
doppelt 3,50 €

Heiße Schokolade & Kakao

Tasse Kakao mit Sahne 2,90 €
Heiße Schokolade mit Rum 4,00 €

Tee

Kräutertee, Pfefferminztee,
Früchtetee, Hagebuttentee,
Schwarzer Tee mit Zitrone, 2,20 €
Grüner Tee

Heiße Zitrone, frisch gepresst 3,00 €

Alkoholische Heißgetränke

Glühwein 3,50 €

Jagertee 3,50 €

Grog (heißes Wasser mit
4 cl Rum) 3,50 €

Weine

Weißwein

Lieblich

0,2 l 4,50 €

1,0 l 15,00 €

Halbtrocken

Riesling

0,2 l 4,50 €

1,0 l 15,00 €

Trocken

Riesling

0,2 l 4,50 €

1,0 l 15,00 €

Rotwein

Lieblich

Dornfelder

0,2 l 4,50 €

0,7 l 13,00 €

Halbtrocken

Dornfelder

0,2 l 4,50 €

0,7 l 13,00 €

Trocken

Dornfelder

0,2 l 4,50 €

0,7 l 13,00 €

Aperitifs

Mit jeweils 5cl Alkohol zubereitet

Lillet Wildberry

0,3 l 6,00 €

Aperol Spritz

0,3 l 6,00 €

Sekt

Rotkäppchen Sekt halbtrocken

*Glas Sekt 0,1 l 3,00 €
Flasche Sekt 0,75 l 15,00 €*

Rotkäppchen alkoholfrei

0,1 l 3,00 €

Martini weiß

0,2 l 4,90 €

Tageskarte

ab 11 Uhr

Für Änderungen der Beilage unserer Gerichte erlauben wir uns einen Aufpreis von 50 Cent zu erheben.

Vorspeisen

<i>Kleiner bunt gemischter Salatteller mit Käse</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Soljanka</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Eierflockensuppe</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Gulaschsuppe</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Ragout fin mit Toast und Zitrone</i>	<i>6,00 €</i>

Kindergerichte

<i>Spaghetti mit Tomatensoße, Wurst und Käse</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Hähnchennuggets mit Pommes und Sommergemüse</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit Pommes und Sommergemüse</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Fischstäbchen mit Kartoffeln und Rotkraut</i>	<i>5,50 €</i>

Salate

*auf Wunsch erhalten Sie zu unseren Salaten Kräuter- oder
Joghurtdressing*

<i>Kleiner bunt gemischter Salatteller mit Käse</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Großer Salatteller mit Hirtenkäse</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Großer Salatteller mit Thunfisch und frischen Zwiebeln</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Große Salatvariation mit Bratkartoffeln und Rührei</i>	<i>14,50 €</i>

Vegetarische Gerichte

<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Sahne</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Drei Rühreier mit Bratkartoffeln und Rohkost</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Omelett mit Champignons und Toast</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Zwei Klöße mit Sommergemüse und Champignons</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Spaghetti mit Tomatensoße und Käse</i>	<i>9,50 €</i>

Vegane Gerichte

<i>Sommergemüse mit Reis und Salatbeilage</i>	<i>11,00 €</i>
---	----------------

<i>Salatvariation mit Bratkartoffeln</i>	<i>13,50 €</i>
--	----------------

*Alle unsere Speisen und Gerichte sind auch als Seniorenportion
erhältlich (außer unsere Rinderroulade).*

*Alle Bratengerichte, Schnitzel und Steaks servieren wir mit
unserer hausgemachten Bratensoße.*

Nudelgerichte

<i>Spaghetti mit Tomatensoße, Wurst und Käse</i>	<i>9,50 €</i>
--	---------------

<i>Spaghetti mit Gulasch</i>	<i>10,50 €</i>
----------------------------------	----------------

Fischgerichte

Seelachsfilet paniert mit
Rotkraut und Kartoffeln, dazu
Hausgemachte Remoulade 13,00 €

Seelachsfilet paniert, mit
Tomatenscheiben belegt und
Käse überbacken, dazu Reis 14,50 €

Heringsfilet vom
Bismarckhering nach
Hausfrauenart mit Kartoffeln 11,50 €

134

Rotbarschfilet mit Kartoffeln
und Rotkraut, dazu Butter und
Hausgemachte Remoulade 16,50 €

Unser sächsisches Bauernfrühstück

Traditionell mit zwei
geschlagenen Eiern,
Schinkenwurstwürfeln und
Bratkartoffeln 12,00 €
in der Pfanne bereitet, serviert
mit Bratensoße⁴⁸⁹

Unsere Spezialitäten

Hausgemachte Rinderroulade mit Klößen und Rotkraut

*Eine Seniorenportion besteht aus einer
ganzen Roulade mit halbmierter Beilage.*

20,50 €

Saftiger Hirschbraten mit Klößen, Champignons und Rotkraut

18,50 €

Sauerbraten nach hauseigenem Rezept

mit Klößen und Rotkraut

17,50 €

Rinderbraten mit Klößen und Rotkraut

16,00 €

Steaks vom Rind

*Unsere Steaks werden medium zubereitet. Auf Wunsch servieren
wir diese auch gern blutig oder durchgebraten.*

*Steak von der argentinischen Steakhüfte von ca. 250 Gramm
(=Rohgewicht)*

mit Kräuterbutter und Pommes

21,50 €

mit Champignons und Pommes

22,00 €

Traditionell hausgemacht

<i>Schweinebraten mit Knödeln und Sauerkraut</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Gulasch mit Knödeln und Sauerkraut</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Eisbein mit Kartoffeln und Sauerkraut ⁸</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Schweinszunge mit Kartoffeln und Sommergemüse</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln, serviert mit hausgemachter Remoulade, Zwiebel sowie Essig und Öl</i>	<i>12,00 €</i>

Allerlei vom Geflügel und Schwein

<i>Putenschnitzel mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes und Rohkost ¹</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Putenschnitzel mit Reis und Sommergemüse ¹</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit Kartoffeln und Sommergemüse</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit Pommes und Rohkost</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Riesenschnitzel von circa 350 Gramm mit Pommes und Salatbeilage, in der Eisenpfanne serviert</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Braumeisterschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Kroketten und Sommergemüse</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Steak Hawaii, mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu Kroketten</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Steak „au four“ mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Steak mit Champignons und Pommes ^{1 3 4}</i>	<i>15,00 €</i>

Zusätzlich empfehlen wir...

Abendkarte ab 17 Uhr

Für den kleinen Hunger

Wiener Würstchen mit Pommes	7,00 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Toast	9,50 €
Küchenmeisterstulle Zwei Scheiben Weißbrot mit Schinken und Käse gefüllt und im Ei gewälzt, in der Pfanne ausbacken	
Einfach	6,50 €
Doppelt	11,00 €

Was der Sachse mag...

Strammer Max zwei Spiegeleier auf Schinkenwürfeln und Schwarzbrot	9,50 €
Warmes Eckchen warmer Braten auf Gurkenscheiben und Schwarzbrot	11,00 €
Pikantes Bratenbrot Scheiben vom kalten Braten auf Meerrettich und Schwarzbrot	10,50 €
Feuerfleisch ein sehr feuriges Gulasch auf geröstetem Weißbrot	11,00 €

In der Pfanne zubereitet

*Steak Prager Art mit zwei
Rühreiern und Schinken,
dazu Pommes ⁹* 14,50 €

*Hirtensteak mit
Tomatenscheiben und
Zwiebelringen belegt und
Hirtenkäse überbacken, dazu
Pommes* 15,50 €

*Schnitzel auf Brot,
mit Setzei und Bratensoße
serviert* 13,50 €

*Rühreier von drei Eiern,
mit Schinkenwürfeln und
Bratkartoffeln ⁹* 12,00 €

Aus der kalten Küche

*Salamiplatte
mit frischem Brot* 10,00 €

*Schinkenbrot mit gekochtem
Hinterschinken und rohem
Schinken,
dazu zwei Spiegeleier ⁹* 11,00 €

*Hausmacher Sülze mit
Mischbrot,
serviert mit Remoulade, Zwiebel
sowie Essig und Öl* 10,50 €

Eisspezialitäten ^{1 2 5} *mit je 3 Kugeln cremigem Eis*

Schlemmerbecher Romantica

*Ein Gedicht aus köstlichem
Erdbeer- und Vanilleeis sowie
einer Fruchtmischung mit
Sahne*

6,50 €

Schwarzwald Becher

*Der beliebte Eisgenuss mit
Vanille- und Schokoladeneis,
Kirschen sowie Sahne und
einem Schuss Kirschwasser*

6,90 €

Eis & Heiß

*Cremiges Vanilleeis mit heißen
Himbeeren und Sahne*

6,90 €

Schwedeneisbecher

*Cremiges Vanilleeis auf
Apfelmus, serviert mit Sahne
und Eierlikör*

6,90 €

Coupe Dänemark

*Cremiges Vanilleeis mit
Schokosofe und Sahne*

6,50 €

Kinderbecher Kunterbunt

*Zwei Eiskugeln aus cremigem
Vanilleeis und fruchtigem
Erdbeereis, lustig und bunt
garniert mit Sahne*

3,80 €

Gemischtes Eis von 3 Eiskugeln

Verschiedene Sorten von

Eiscreme nach Wahl

ohne Sahne

4,50 €

mit Sahne

5,50 €

mit Sahne und Eierlikör

6,50 €

Eisschokolade oder Eiskaffee

Köstliches Kaltgetränk mit

3,80 €

Vanilleeis und Sahne

Kuchen ^{2 5}

Warmer Apfelstrudel

mit Sahne und Vanilleeis

5,00 €

Spirituosen 4 cl

<i>Wodka Gorbatschow</i>	3,50 €
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	3,00 €
<i>Wodka</i>	3,00 €
<i>Asbach Uralt</i>	4,00 €
<i>Goldkrone</i>	3,00 €
<i>Chantré</i>	3,00 €
<i>Carlsbader Becherbitter</i>	3,00 €
<i>Malteser Aquavit</i>	3,00 €
<i>Nordhäuser Williamsbirne</i>	3,00 €
<i>Küstennebel</i>	3,00 €
<i>Vogelbeer</i>	3,00 €

Zur Verdauung: Kräuterschnaps und Kräuterlikör 4 cl

<i>Wilthener Gebirgskräuter</i>	3,00 €
<i>Fernet-Branca</i>	3,50 €
<i>Boonekamp</i>	3,00 €
<i>Freiberger Magenwürze</i>	3,00 €
<i>Jägermeister</i>	3,00 €
<i>Lauterbacher</i>	3,00 €
<i>Feigling, Kümmerring, Underberg 2 cl (Flasche)</i>	2,00 €
<i>Eifelfeuer (Kräuterlikör mit Melisse)</i>	3,50 €
<i>Bullenschuck Bitterlikör</i>	4,00 €

Für Genießer: Whisky 4 cl

<i>Jim Beam</i>	4,50 €
<i>Johnny Walker</i>	4,50 €
<i>Jack Daniels</i>	5,00 €
<i>Tullamore</i>	4,50 €

Für die Seele: 23 Jahre gelagerter Rum 4 cl

<i>Ron Zacapa</i>	6,00 €
-------------------	--------

Alkoholische Mixgetränke *mit jeweils 4 cl Alkohol zubereitet*

<i>Batida de Coco mit Saft</i>	4,50 €
<i>Gin Tonic</i>	4,50 €
<i>Wodka-Cola</i>	4,50 €
<i>Barcardi-Cola</i>	5,00 €
<i>Whisky-Cola</i>	5,00 €
<i>Sonnenschein Eierlikör mit Fanta</i>	4,50 €
<i>Cuba Libre</i>	6,00 €
<i>Campari Orange</i>	4,50 €
<i>Wodka-Energy</i>	5,00 €
<i>Jägermeister-Energy</i>	5,00 €

Legende

Inhaltsstoffe

- | | |
|--------------------|------------------------------------|
| 1. Säuerungsmittel | 6. Stabilisatoren |
| 2. Farbstoffe | 7. Chininhydrochlorid |
| 3. Zitronensäure | 8. Natriumnitrit |
| 4. Ascorbinsäure | 9. Vorder-/ Hinterschinken gekocht |
| 5. Emulgatoren | |

Allergene

Eine Auflistung der in unseren Speisen enthaltenen Allergene entnehmen Sie bitte der separaten Speisekarte, welche am Tresen für Sie ausliegt. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal, welches Ihnen ebenfalls gern die Allergenkarte vorlegt.

Wir erfüllen Ihre Wünsche...

Sie haben einen Extrawunsch? Kein Problem. Wir geben unser Bestes, um Ihnen einen schönen Aufenthalt zu bereiten!

Wir bitten Sie jedoch zu beachten, dass es bei Umbestellungen sowie Änderungen der Beilage zu Wartezeiten kommen kann. Wir erlauben uns wegen des erhöhten Aufwandes einen Aufpreis in Höhe von 0,50 € dafür zu erheben.

Zusätzlich bieten wir Ihnen folgende Beilagen an:

<i>Kräuterbutter</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Champignons</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sommergemüse</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Klöße, Bratkartoffeln, Reis, Kartoffeln, Kroketten</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Pommes</i>	<i>3,00 €</i>