GASTHAUS ZUM SCHAD AM WANDBILD

Hunger?

Suppen

Tasse Soljanka 6,95
mit einem Schuss Sauerrahm und Zitrone

Schüssel hausgemachte Kartoffelsuppe 7,95
mit gebratenen Bockwurstscheiben

Vorneweg

Bruschetta 7,95
Frische Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Parmesan, Olivenöl auf Baguette

Hausgemachtes Würzfleisch 8,95
Schweinefleisch mit Käse überbacken dazu Baguette

Gebackener Brie 7,95
mit Preiselbeeren dazu Baguette

Gebackene Champignonköpfe 8,95
mit hausgemachtem Rucola-Dip (Knoblauch) dazu Baguette

Hausgemachter Dattel-Dip (Knoblauch) mit Baguette 6,55

Hausgemachter Rucola-Dip (Knoblauch) mit Baguette 6,55

Oliven mit Baguette 4,95

Salate

Chefsalat 13,95
mit Parmesan, Rucola, Hirtenkäse, Tomaten, Zwiebeln und Hausdressing
Wahlweise mit: einem saftigen Hähnchenbrustfilet **6,95**
oder Rumpsteakstreifen **9,95**

Super Salat Mix 16,95
mit Thunfisch, Rucola, Oliven, Mais, Ei, Tomate, Zwiebeln, Paprika, Gurke und Hausdressing

Hausgemachter Gurkensalat 5,95

Hausgemachter Weißkrautsalat 4,95

Deftige Hausmannskost

Sülze vom Schwein 16,95
mit Remouladensoße, Bratkartoffeln (Speck u. Zwiebeln), Gewürzgurke
Wahlweise mit zwei Spiegeleiern **18,95**

Hausgemachter Rindergulasch 22,95
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Hausgemachter Biergulasch 18,95
vom Schwein mit Salzkartoffeln und Weißkrautsalat

Omas Grützwurst 17,95
mit Sauerkraut dazu Salzkartoffeln

Schnitzel vom Schwein

Schweineschnitzel 21,95
mit Rahmchampignons und Kartoffelrösti

Schweineschnitzel 18,95
mit drei Spiegeleiern, Pommes frites und Gewürzgurke

Gefülltes Schnitzel vom Schwein 23,95
hausgemacht, gefüllt mit Frischkäse, Schinken und Käse, serviert mit Rahmchampignons und Kartoffelspalten

Geflügel

Gebratenes Hähnchenbrustfilet 23,95
dazu frisch gebratenes Gemüse (Champignons, Paprika, Zucchini, Zwiebeln) und Kartoffelspalten

Hähnchenbrustfilet überbacken 22,95
mit Birne und Preiselbeeren dazu Pommes frites, Erbsen und Hollandaise

Steaks

Schweinesteak „au four“ 23,95
mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites, Erbsen und Hollandaise serviert in einer urigen Pfanne
Wahlweise als Schnitzel „au four“ **25,95**

Argentinisches Rumpsteak
mit Bratkartoffeln dazu grüne Bohnen (Speck,Zwiebeln)
Wahlweise: 250g Rumpsteak **30,95**
400g Rumpsteak **40,95**

Lecker – auch ohne Fleisch

Gebackene Champignonköpfe 17,95
mit hausgemachtem Rucola-Dip (Knoblauch), Gurkensalat und Kartoffelspalten

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung 17,95
dazu frisch gebratenes Gemüse (Champignons, Paprika, Zucchini, Zwiebeln) und hausgemachtem Gurkensalat

Unsere ganz besonderen Specials für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis !!!

Hausgemachte Königsberger Klopse 17,95
mit Kapernsoße, Kartoffeln und Weißkrautsalat

Schweineschitzel XXL 27,95
(400g) mit vier Spiegeleiern,
Pommes frites und Gewürzgurke

Schnitzel Hawaii 21,95
mit Ananas und Schinken überbacken dazu Pommes frites

2 gebratene Entenkeulen 27,95
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Bayrisches Schnitzel 22,95
gefüllt mit Obazda, Zwiebeln dazu Kartoffelrösti und Weißkrautsalat

Fisch

Gebratener Zander 22,95
mit Zitrone, einer Dill Sauce oder zerlassener Butter, Salzkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat

Geräucherter Lachs (kalt) 21,95
mit Kartoffelrösti, Meerrettich-Schmandcreme sowie ein hausgemachter Gurkensalat

Dessert & Eis

Schad‘s warmer Apfelkuchen mit Streusel 6,95
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Apfelstrudel 6,95
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Kalter Hund 6,95 nach Oma Erika´s Rezept
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Schwedeneisbecher 7,95
Vanilleeis mit Apfelmus und einem Schuss regionalen Eierlikör
Hühnerhof Steuden

Falls Sie Ihr Essen nicht schaffen, packen wir es gerne für Sie ein (wiederverwendbar). 1,55

Speisekarte mit Zusatzstoffen & Allergenen, erfragen Sie beim Personal.

GASTHAUS ZUM SCHAD AM WANDBILD

Durst?

Alkoholfreie Getränke

Stilles Wasser - ViO	Flasche 0,25 l	**2,95**
	Flasche 0,75 l	**5,95**
Mineralwasser (feinperlig)	Flasche 0,25 l	**2,95**
	Flasche 0,75 l	**5,95**
Tafelwasser (laut oder leise) mit Zitrone und Minze	Karaffe 1,00 l	**6,95**
Tafelwasser (laut oder leise)	0,3 l	**2,95**
Apfelsaft	0,3 l	**3,95**
Orangensaft	0,3 l	**3,95**
Bananennektar	0,3 l	**3,95**
Kirschnektar	0,3 l	**3,95**
Kirsch-Banane	0,3 l	**3,95**
Saftschorlen	0,3 l	**3,95**
Rote Brause vom Fass	0,3 l	**3,95**
Spezi	0,3 l	**3,95**
Tonic Schweppes	0,3 l	**3,95**
Ginger Ale Schweppes	0,3 l	**3,95**

AUS DER REGION FÜR DIE REGION LIMONADEN

Meiner Mött´s Erfrischung aus Leipzig

NO.9 Zitrone, Gurke, Basilikum	je Flasche 0,33 l	**3,95**
NO.8 Ingwer, Limette, Zitronengras		
NO.7 Rhabarber, Gurke, Basilikum		

ALS APERITIF MIT APEROL / GIN / WODKA / SARTI MÖGLICH

Coca-Cola, Fanta, Sprite oder Cola light	je Flasche 0,33 l	**3,95**

Hausgemachte Limonaden
Waldbeere, Mango oder Holunder 0,4 l **5,95**

BIERMETER
Probieren Sie unsere 5 Biersorten vom Fass 0,1 l **7,15**

Unsere Biere

VOM FASS	0,3 l	0,5 l	1,0 l
HAUSBIER dunkel	**3,65**	**5,35**	**9,55**
Freiberger Radler Naturtrüb	**3,95**	**5,75**	**9,95**
Wernesgrüner Pils	**3,95**	**5,75**	**9,95**
Maisel's Weisse Hefeweizen	**3,65**	**5,35**	**9,55**
Bayreuther Hell	**3,65**	**5,35**	**9,55**

UNSER BIER DES MONATS

FLASCHENBIERE		
Bayreuther Hefeweizen	0,5 l	**4,95**
Maisel's Weisse Dunkel	0,5 l	**4,95**
Maisel's Weisse Kristall	0,5 l	**4,95**
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,5 l	**4,95**
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	**3,95**

Schadler
Pils mit roter Limo

0,3 l	0,5 l	1,0 l
3,95	**5,75**	**9,95**

BIERMIX

Hallische Bierschale „grün“ Pils mit Waldmeister [1, E131]	0,3 l	**4,15**
Hallische Bierschale „rot“ Pils mit Himbeere	0,3 l	**4,15**

	0,3 l	0,5 l	1,0 l
Diesel Pils mit Coca Cola	**3,95**	**5,75**	**9,95**
Krefelder Hausbier mit Coca Cola	**3,95**	**5,75**	**9,95**
Bananenweizen Hefeweizen mit Bananensaft	**3,95**	**5,75**	**9,95**

ALKOHOLFREI

Alkoholfreies Bitburger	Flasche 0,33 l	**3,95**
Alkoholfreies Radler	0,5 l	**5,55**
Hallische Bierschale grün oder rot mit alkoholfreiem Bitburger	0,33l	**4,15**

Weißweine

	0,2 l	0,75 l
Hauswein Weiß „Comte Alexandre“ aus dem Südwesten Frankreichs	**5,75**	**17,95**
Riesling -trocken- Pfalz - frisches Bukett nach Pfirsich & Grapefruit	**5,95**	**18,55**
Bacchus -lieblich- Pfalz-feinfruchtig nach Birnen, Litschi & Holunder	**5,95**	**18,55**

Roséweine

	0,2 l	0,75
Hauswein Rosé „Comte Alexandre“ aus dem Südwesten Frankreichs	**5,75**	**17,95**
Merlot Rosé -trocken- Pfalz - feinfruchtig nach Kirschen & Himbeeren	**5,95**	**18,55**
Spätburgunder **Rosé -lieblich-** Pfalz - saftig nach Johannisbeeren Erdbeeren & Mandelblüten	**5,95**	**18,55**

Rotweine

	0,2 l	0,75 l
Hauswein „Comte Alexandre“ aus dem Südwesten Frankreichs	**5,75**	**17,95**
Merlot -trocken- Pfalz - Anklänge von Brombeere, Paprika & Johannisbeere	**5,95**	**18,55**
Cuvée -vollmundig-süß- Pfalz - mollig, süffig nach Kirschen, Himbeeren & Cranberries	**5,95**	**18,55**
Spätburgunder 2022 -trocken- aus unserer Region Zeitz	**6,95**	**19,95**
Spätburgunder 2018 -trocken- aus unserer Region Zeitz		**29,95**

Weinschorle **„Comte Alexandre“** **5,75**
Weiß/ R**osé/ Rot** mit Mineralwasser

Hausgemachter Glühwein **4,55**

Heißer Apfelstrudellikör **4 cl mit Sahne** **6,95**

Kaffee- & Teegenuss

Cafe Crema	Pott	**4,25**	Tasse	**2,95**
Café au lait				**3,95**
Latte Macchiato				**3,95**
Espresso	Pott	**3,55**	Tasse	**2,95**
Espresso Macchiato	Pott	**4,25**	Tasse	**2,95**
Cappuccino				**3,95**
Heißer Kakao mit Sahne				**3,95**
Tee, verschiedene Sorten Schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Kräutertee				**3,55**
Frischer Tee mit Ingwer, Zitrone und Minze				**4,55**