
Willkommen

in der Bauernwirtschaft und Pension zum Kunsthandwerkerhaus in Langenwolmsdorf

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass je nach Auslastung unserer Gastronomie die frische Zubereitung Ihrer Speisen, einige Zeit in Anspruch nimmt. **Planen Sie daher für Ihren Aufenthalt in unserer Gaststätte bitte mindestens eine Stunde Zeit ein.** Besonders bei hohem Besucherandrang und größeren Gruppen kann dies auch noch länger dauern. Des Weiteren legt unsere Küche fest, in welcher Reihenfolge die Speisen serviert werden, da einige Gerichte weniger Zubereitungszeit, als andere erfordern.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Sollten Sie noch offene Wünsche oder Anregungen haben, sprechen Sie uns einfach an, wir helfen Ihnen gern.

Unsere Ansprüche an die Zubereitung Ihrer Speisen

1. Wir kochen ohne Mikrowelle und versuchen, alle Speisen schonend zuzubereiten, denn wir essen Lebensmittel mit biologisch physikalischen Eigenschaften und keine denaturierten Nahrungsmittel.
2. Wir verzichten auf Produkte mit Geschmacksverstärker.
3. Wir berücksichtigen saisonale Produkte.
4. Wir kochen die Lebensmittel mit wenig Flüssigkeit, so dass Vitamine und Mineralstoffe darin enthalten bleiben.
5. Wir kochen, insbesondere unsere Soßen, mit selbst hergestellter Fleisch- und Gemüsebrühe.
6. Wir bevorzugen hauptsächlich regionale Lebensmittel von regionalen Zulieferern.

Unseren Fisch beziehen wir vorwiegend von der **Forellen- und Lachszeit Ermisch** aus Neustadt i.Sa. Weitere Infos unter: www.fischzucht-ermisch.de

Viele unserer Spirituosen kommen aus der **Likörfabrik Gustav Müller** aus Dürnröhrsdorf bei Stolpen. Weitere Infos unter: www.gustav-mueller.de

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir hauptsächlich von der **Dürnröhrofer Fleisch- und Wurstwaren GmbH**. Weitere Infos unter: www.dfw24.de

Das Wildfleisch für unsere Wildwurst und -gerichte erhalten wir von unseren regionalen Jägern und Jagdpächten aus den **Wäldern der Umgebung**.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Guten Appetit
Ihr Team von der Bauernwirtschaft

Schnitzelkarte

Angebot nur Donnerstags verfügbar

| | |
|--|---------|
| Schnitzel mit Pommes Frites | 13,90 € |
| Schnitzel „Bauernart“ mit Salzkartoffeln, Buttergemüse und kleinem Salat | 16,90 € |
| Schnitzel „Hawaii“ mit Ananas gratiniert dazu Pommes Frites und kleiner Salat | 16,90 € |
| Schnitzel „Milanese“ mit Tomaten, Lauchzwiebel, Knoblauch und Käse überbacken dazu Krokette und kleiner Salat | 19,90 € |
| Schnitzel Meerrettich mit Pommes Frites, Kren-Sahnesauce und kleinem Salat | 19,90 € |
| Schnitzel mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Krokette und kleiner Salat | 22,90 € |
| Schnitzel „Á la Meyer“ vom Schweinerücken mit Spiegelei, Bratkartoffeln und kleinem Salat | 19,90 € |
| Schnitzel vom Schweinerücken mit Rahmchampignons, Krokette und kleinem Salat | 18,90 € |
| Schnitzel vom Schweinerücken mit Camembert überbacken dazu Pommes Frites, Preiselbeeren und kleiner Salat | 19,90 € |
| Schnitzel XXL (ca. 300 g) vom Schweinerücken mit Pommes Frites und kleinem Salat | 23,90 € |
| Schnitzel „Cordon bleu“ mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes Frites, Preiselbeeren und kleiner Salat | 21,90 € |

