

## Suppen

1. Klare Geflügelsuppe mit Eierflocken und Gemüsestreifen  
1, 80 €
2. Soljanka nach Art des Hauses  
2, 50 €
3. Champignoncremesuppe mit Petersilie und eine Scheibe Toast  
2, 40 €

## Vorspeisen

4. Frisches Würzfleisch mit Geflügel, Käsehaube und einer Scheibe Toast  
3, 50 €
6. Goldbraun gebackener Camembert mit Preiselbeergelee und Toastecken  
3, 50 €
7. Toast Hawaii mit Ananasscheibe und Käse, goldbraun gebacken  
3, 60 €

## FrISChe Salate

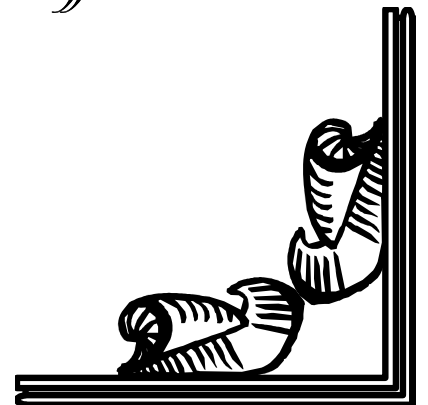
8. Kleiner gemischter Salatteller, Beilage zum Hauptgericht  
2, 30 €
9. Gemischter Salatteller mit Käse oder Schinkenwürfel  
4, 30 €
10. Großer gemischter Salatteller, mit Thunfisch, Käse und Schinkenwürfel  
5, 80 €
11. Salatteller „Berghotel“ großer gemischter Salatteller mit gebratenen  
Putenstreifen und einer Scheibe Toast oder Mischbrot  
7, 00 €





## *Für den kleinen Appetit*

12. „Karlsbader Schnitte“ eine Scheibe Mischbrot belegt mit frischen Kochschinken, Tomatenscheiben und Käse, goldbraun gebacken <sup>(2,3,4)</sup>  
3,70 €
13. 2 Rühreier mit frischen Schinkenwürfel auf einer Scheibe Mischbrot, dazu würzige Spreewaldgurken <sup>(2,6)</sup>  
3,40 €
14. „Strammer Max“ eine Scheibe Mischbrot belegt mit frischen Schinkenwürfel, 2 Spiegeleier und frischen Spreewaldgurken <sup>(2,6)</sup>  
4,40 €
16. Paniertes Schweinelachsschnitzel mit einem Spiegelei auf einer Scheibe Mischbrot <sup>(1)</sup>  
5,20 €
17. Putenrahmgeschnetztes mit Champignons und einer Reiskugel <sup>(1)</sup>  
5,90 €
18. Ein kleines Paniertes Schweineschnitzel mit Kochschinken und Käse überbacken, dazu Röstkartoffeln  
5,70 €





## Hauptgerichte

19. Eisbein mit frischen Salzkartoffeln, dazu würziges Spreewälder  
Sauerkraut und Senf nach Ihrer Wahl (2)

7,30 €

20. Paniertes Schweinelachsschnitzel mit Spiegelei dazu Röstkartoffeln

7,90 €

21. Paniertes Schweineschnitzel, dazu Pommes Frites und Buttergemüse

7,00 €

22. Paniertes Schweineschnitzel mit Butterbohnen und Petersilienkartoffeln

8,30 €

23. Meerrettichschnitzel mit Blumenkohl, zerlassene  
Butter, dazu Salzkartoffeln

8,50 €

24. „Cordon Bleu“ hausgemacht, gefüllt mit Kochschinken und Butterkäse (1,2,3,4)

8,40 €

25. Rostbrätel mit Zwiebelringen und Röstkartoffeln

8,30 €

26. Deftiges Zwiebelfleisch, dazu Röstkartoffeln und  
ein kleiner Salatteller

8,90 €

27. Schmetterlingssteak vom Schwein mit Champignons in  
Sahnesoße, dazu Kroketten (1)

8,80 €

28. Schweinesteak „au four“ überbacken mit Würzfleisch vom  
Huhn, dazu Pommes Frites

8,50 €

29. Hausgemachter Schweinegulasch auf Bandnudeln  
mit bunten Buttergemüse(1)

5,70 €





## Spezialität des Hauses

30. Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Lauchzwiebeln  
auf Bandnudeln

8,00 €

31. Grillteller „Berghotel“ kleiner Schweinekamm, 2 Schweinemedallions,  
1 kleines Grillwürstchen, Röstzwiebeln und Butterbohnen, dazu Röstkartoffeln

14,00 €

32. drei Schweinemedallions gebraten mit Champignons und Sauce  
Hollandaise, dazu Kroketten oder Pommes Frites

10,20 €

33. drei gebratene Medallions vom Schwein, mit Kräuterbutter,  
Pfefferlingen und Röstkartoffeln

11,00 €

## Deftige Hausmannskost

34. Bauernfrühstück, drei Eier mit Spreewälder Schinkenwürfel  
und Spreewälder Gurkenscheiben (2,6)

5,50 €

35. Grützwurst nach alten Bauernrezept mit Petersilienkartoffeln  
und Spreewälder Sauerkraut

5,70 €

36. Wirklich Hausgemachte Eisbeinsülze nach „Ur-Omas Rezept“  
mit Remouladensauce und Röstkartoffeln

6,30 €

37. Kohlroulade mit Kümmelzubereitet und Petersilienkartoffeln

6,40 €

38. Rumpsteak Medium gebraten mit leicht kräftiger Pfefferrahmsauce, dazu  
Pommes Frites sowie ein kleiner Salatteller

12,70 €

39. Sahnquark mit Zwiebeln, dazu frisches Lausitzer  
Leinöl und Petersilienkartoffeln

5,20 €





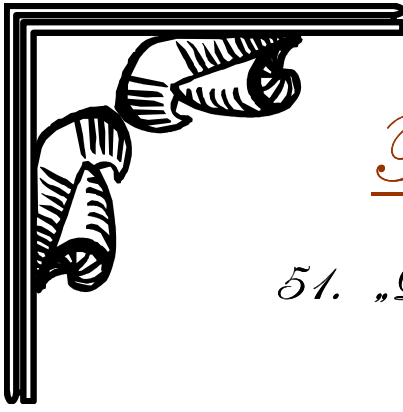
## Geflügelgerichte

40. Gebratenes Putensteak mit in Butter geschwenkten Nudeln,  
dazu Knoblauchsoße (1)  
8,20 €
41. Exotisches Putensteak, überbacken mit Ananas und Buttergemüse  
dazu Pommes Frites  
8,50 €
42. Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites  
6,70 €

## Fischgerichte

43. Paniertes Seehechtfilet mit DillsöÙe und Salzkartoffeln  
5,70 €
44. Forelle „Müllerin“ mit gebräunter Butter Petersiliengemüse und  
Kaisergemüse, dazu ein kleiner Salatteller  
10,00 €
45. Gebratene Mandelforelle mit in Butter geschwenkten Mandeln und  
Röstkartoffeln, dazu ein kleiner Salatteller  
10,20 €
46. Gebratenes Seelachsfilet mit Gemüse und Butterkäse goldbraun  
gebacken an einer Reiskugel(1)  
7,60 €
47. Gebratenes Seelachsfilet mit Broccoliröschen und Reis an WeißweinsöÙe  
8,20 €
48. Fischfilet im Bierteig gebacken mit Pommes Frites und einem kleinen Salatteller  
8,00 €
49. Gedünstetes Rotbarschfilet in ZitronenbuttersöÙe, Broccoli und Petersilienkartoffeln  
9,00 €
50. Gebratenes Rotbarschfilet in Meerrettichkruste auf Kartoffelpüree,  
dazu ein kleiner Salatteller  
13,00 €



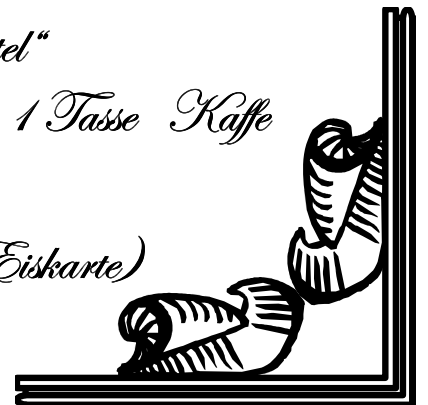


## Für unsere kleinen Gäste

51. „Dinos Wunderstäbchen“ Fischstäbchen mit  
Kartoffelpüree und Dillsauce  
3,40 €
52. „Obelix Kraftpaket“ Nudeln in Tomatensauce  
3,00 €
53. „Plutos Lieblingschmaus“ kleines Schnitzel mit  
Buttergemüse und Salzkartoffeln  
3,40 €
54. „Hühner Wilhelms“ Bauerfrühstück mit  
Spreewälder Gurkenscheiben  
3,40 €

## Dessert

55. Ein kleines Früchtekompott mit Sahne  
1,40 €
56. 1 Eierplins, gefüllt mit Butter und Zucker  
1,20 €
57. Warmer Apfelstrudel mit Sahne, dazu eine  
Kugel Vanilleeiskrem<sup>(1)</sup>  
2,70 €
58. Kaffee Gedeck „Berghotel“  
2 Eierplins mit Butter und Zucker sowie 1 Tasse Kaffee  
3,00 €
59. verschiedene Eisvariationen (siehe Eiskarte)





## Warme Getränke

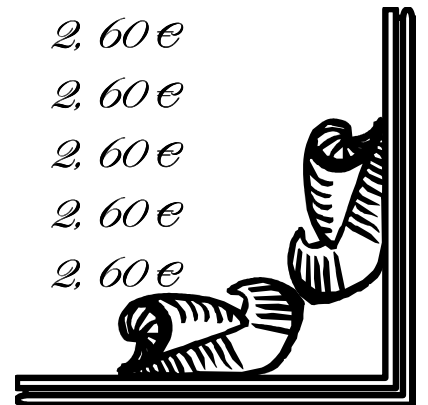
60. Tasse Kaffee		1, 10 €
61. Kännchen Kaffee		2, 20 €
62. Tasse Kaffee Hag		1, 30 €
63. Espresso		1, 10 €
64. Cappuccino		1, 30 €
65. Heiße Schokolade mit Sahnehaube		1, 30 €
66. Glas Tee		1, 00 €
67. Glas Glühwein (Nov. - März)		1, 80 €
68. Glas Grog 4cl Rum		2, 40 €
69. Russische Schokolade		2, 30 €

## Bier vom Fass

70. Neuzeller Pils	0,3l	1, 60 €
71. Neuzeller Pils	0,5l	2, 40 €
72. Neuzeller Schwarzbier	0,3l	1, 80 €
73. Neuzeller Schwarzbier	0,5l	2, 60 €
74. Warsteiner	0,3l	1, 80 €
75. Warsteiner	0,5l	2, 60 €
76. Alster (Radler)	0,3l	1, 60 €
77. Alster (Radler)	0,5l	2, 40 €
78. Potsdamer	0,3l	1, 60 €
79. Potsdamer	0,5l	2, 40 €
80. Diesel	0,3l	1, 60 €
81. Diesel	0,5l	2, 40 €

## Flaschenbiere

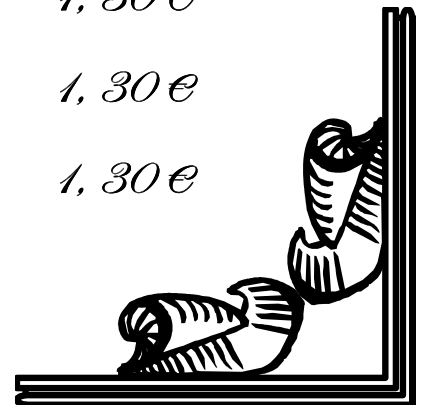
82. Radeberger	0,5l	2, 60 €
83. Neuzeller Schwarzbier	0,5l	2, 60 €
84. Franziskaner Hefeweizen	0,5l	2, 60 €
85. Franziskaner Kristalweizen	0,5l	2, 60 €
86. Holsten alkoholfrei	0,5l	2, 60 €
87. Clauthaler alkoholfrei	0,5l	2, 60 €

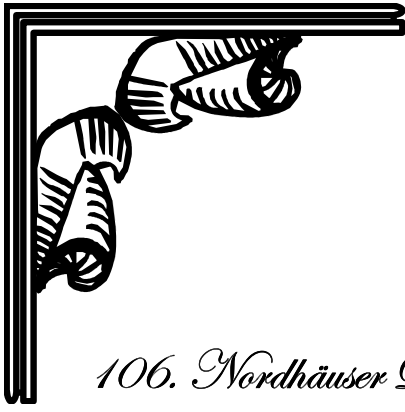




## Alkoholfreie Getränke

88.	<i>Lichtenauer Mineralwasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,30 €</i>
89.	<i>Lichtenauer Tonic</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,30 €</i>
90.	<i>Lichtenauer Bitter Tonic</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,30 €</i>
91.	<i>Lichtenauer Ginger Ale</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,30 €</i>
92.	<i>Coca Cola <sup>(1)</sup></i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,10 €</i>
93.	<i>Fanta <sup>(1,3)</sup></i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,10 €</i>
94.	<i>Sprite <sup>(3)</sup></i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,10 €</i>
95.	<i>Spezi <sup>(1,3)</sup></i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,10 €</i>
96.	<i>Apfelschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,30 €</i>
97.	<i>Himbeerlimonade <sup>(1,6)</sup></i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,30 €</i>
98.	<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,30 €</i>
99.	<i>Sauerkirschnektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,30 €</i>
100.	<i>Bananenfruchtsaftgetränk</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,30 €</i>
101.	<i>Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,30 €</i>
102.	<i>Schwarzer Johannisbeerennektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,30 €</i>
103.	<i>Grapefruitnektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,30 €</i>
104.	<i>Pfirsichnektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,30 €</i>
105.	<i>Multivitaminsaftgetränk</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,30 €</i>





# Spirituosen

## Klarer (Weißer)

106. Nordhäuser Doppelkorn	2cl	1,20 €
107. Nordhäuser Korn	2cl	1,10 €
108. Wodka Gorbatschow	2cl	1,20 €
109. Tequila	2cl	1,30 €

## Weinbrand

110. Wilthener Goldkrone	2cl	1,10 €
111. Asbach Uralt	2cl	1,60 €
112. Alter Wilthener Weinbrand	2cl	1,30 €
113. Chantre`	2cl	1,10 €
114. Mariacrone	2cl	1,30 €

## Whisky

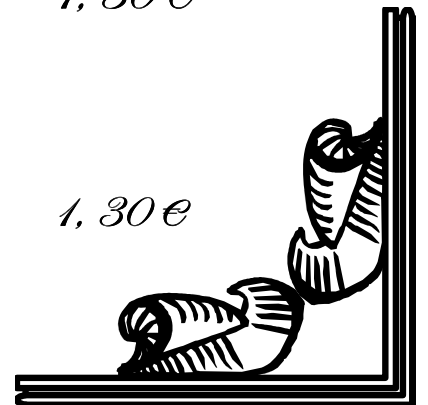
115. Jonny Walker (Red Label)	2cl	1,30 €
116. Jim Beam	2cl	1,60 €
117. Jack Daniels	2cl	1,80 €

## Obstbrände

118. Schwarzwälder Kirschwasser	2cl	1,30 €
119. Williams Christ Birne	2cl	1,30 €

## Gin

120. Gordon`s Dry Gin	2cl	1,30 €
-----------------------	-----	--------





## Kräuterliköre und Kräuterschnäpse

121. Wiltthener Gebirgskräuterlikör	2cl	1, 20 €
122. Kümmerling	2cl	1, 10 €
123. Spreewaldbitter	2cl	1, 30 €
124. Fernet Branca	2cl	1, 30 €
125. Underberg	2cl	1, 30 €
126. Jägermeister	2cl	1, 30 €
127. Malteser Aquavit	2cl	1, 30 €

## Aperitif

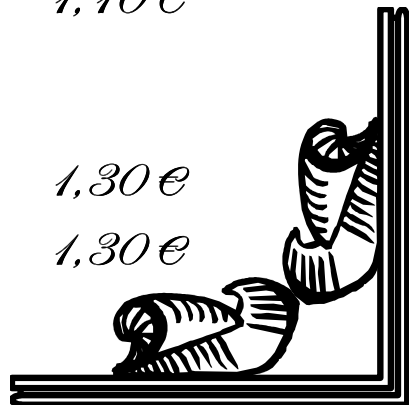
128. Sambuca	2cl	1, 30 €
129. Vodka on the rocks	2cl	3, 50 €
130. Campari Orange	0,2l	3, 20 €
131. Martini Bianco	0,2l	3, 20 €

## Frucht und Sahneliköre

132. Kirschlikör	2cl	1, 10 €
133. Curacao Blue <sup>(1)</sup>	2cl	1, 10 €
134. Pfefferminzlikör <sup>(1)</sup>	2cl	1, 10 €
135. Baileyscreme	2cl	1, 10 €
136. Batida de Coco	2cl	1, 10 €
137. Berentzen Saurer Apfel	2cl	1, 10 €
138. Berentzen Kirsch	2cl	1, 10 €

## Rum

139. Bacardi Rum weiß	2cl	1, 30 €
140. echter Übersee - Rum	2cl	1, 30 €





## Mixgetränke

141. Bacardi (4cl) Cola	0,2l	3,50 €
142. Cuba Libre	0,2l	3,80 €
143. Goldkrone (4cl) Cola	0,2l	3,00 €
144. Cola Vodka (4cl)	0,2l	3,20 €
145. Vodka (4cl) Orange	0,2l	3,20 €
146. Vodka (4cl) Kirsch	0,2l	3,20 €
147. Whisky (4cl) Cola	0,2l	3,50 €
148. Red Bull Vodka (4cl)	0,2l	3,50 €
149. Gin Tonic	0,2l	3,20 €
150. Batida de Kirsch	0,2l	3,20 €
151. Grüne Wiese	0,2l	3,20 €
152. Amaretto Apfelsaft	0,2l	3,20 €

## Schlusswort

Liebe Gäste:

Wir hoffen Sie sind mit der Vielfalt unserer Speisekarte zufrieden, wünsche oder Änderungen der Speisen nehmen wir gerne entgegen, damit Sie auch das bekommen was Ihnen schmeckt. Gerne nehmen unsere Mitarbeiter Anregungen sowie Kritik entgegen damit wir daraus lernen und sehen was wir zu verbessern haben.

Da wir alle Speisen frisch zubereiten, kann es vereinzelt vorkommen das es ein wenig länger dauert, als Sie es vielleicht gewohnt sind.

Trotzdem verwenden wir so wenig wie möglich Zusatzstoffe in unsere Lebensmittel, in einzelnen Fällen ist es aber uns nicht möglich darauf zu verzichten, deswegen hier eine kleine Erläuterung:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Phosphat
6. mit Süßungsmittel (Süßstoff)  
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ( Zuckeraustauschstoff)
7. geschwefelt

Sollten Sie zufrieden sein in unserem Hause, so erzählen Sie es jeden weiter, sollten Sie nicht zufrieden sein so behalten Sie es für sich, nur so verlieren wir keine Kunden und können wirtschaftlich Aufrechterhalten bleiben!!!

Besuchen Sie uns im Internet unter:

[www.berghotel-guben.de](http://www.berghotel-guben.de)

Oder schreiben Sie uns eine E-Mail an:

[info@berghotel-guben.de](mailto:info@berghotel-guben.de)

Einen Angenehmen Aufenthalt wünscht das gesamte Team des  
Berghotels in Bresinchen

